

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/S2P/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH S2P

Địa chỉ: Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 38 990 565 Fax: E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0315999850

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **QUEENIE YAM FLAVOUR**

2. Thành phần: Nước, đường, dầu hạt cọ, sữa bột, siro đường, bột kem dừa (santan), chất béo thực vật, muối. Chứa chất nhũ hóa, chất ổn định theo phụ gia thực phẩm được phép sử dụng, chứa hương liệu và màu thực phẩm được phép.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách đóng gói: 100ml/ cây.

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì giấy chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Polar Ice Cream Sdn Bhd, địa chỉ: Lô 10, Jalan CJ 1/1, MIEL Industries Estate, Batu 11, Jalan Balakong, 43200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Điện thoại: 603-9075 7425 / 7426 / 9074 0886

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 6848:2007: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

- TCVN 5090:2008: Tiêu chuẩn quốc gia về Phân tích cảm quan - Hướng dẫn sử dụng các thang đo định lượng đặc trưng.

- TCVN 6685:2009 (SOP.01-605:2024): Tiêu chuẩn quốc gia về Sữa và sữa bột - Xác định hàm lượng aflatoxin M1 - Làm sạch bằng sắc ký ái lực miễn dịch và xác định bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao.

- TCVN 10643:2014 (AOAC 999.11): Tiêu chuẩn quốc gia về Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm.
- TCVN 4884-1:2015: Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật.
- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017): Tiêu chuẩn quốc gia về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của Salmonella - Phần 1: Phương pháp phát hiện Salmonella spp.
- ISO 21528-2:2017: Vi sinh vật học trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp ngang để phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 9 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THẠCH VĂN THẮNG



PLL PACKAGING SDN. BHD.

(617738-H)

MASTER CARD



PRINTING FACE

J/S No	-	P/O No	-
Rev	01	Date	17/02/2022

Customer	Polar Ice Cream Sdn. Bhd.		Substance	Ivory 350gsm	
Description	Lid Queenie Cone		Type	Die Cut Lid	
Measurement (ID)	-		Colour	Black	Purple
Measurement (ED)	62 x 62 mm			BOS4241	
				Nil	Nil
				Nil	Nil
				Nil	Nil
				Order Quantity	pcs
				Confirmed by	WONG



Y62

Expired Date will change regularly

Description : Lid Queenie Cone

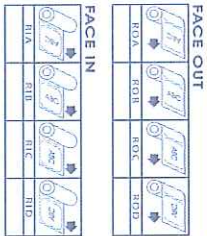
(Rev : 01)

Pg : 1/1 Tolerance +/- 5mm

Mega Label (Malaysia) Sdn. Bhd. 30999999 Rev. 003 (19/10/21)
 M1_Lot 1376 SJK 127, Mukim Simpang Kanan, Jalan Kluang, 83000 Batu Pahat, Johor, Malaysia, Tel: +607/456 8888 - Fax: +607 456 8899
 M2_No. 4, Jalan Padiam 34/18A, Seksyen 34, 40070 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Msia. Tel: +603 5161 0880 / 5162 8089 Fax: +603 5161 0909

SUBMISSION: 1 2 3 4 5 6 PAGE: / DATE: /

CUSTOMER PN :
 MATERIAL :
 SIZE :
 COLOUR :
 FINISHING :



Maklumat Khasiat / Nutrition Facts

Saiz Hidangan / Serving Size	100ml
Kandungan Setiap Hidangan / Amount Per Serving	
Tenaga / Energy:	233kcal / 974kJ
Lemak / Total Fat:	10.0 g
Karbohidrat / Total Carbohydrate	32.3 g
Protein / Protein	3.5 g



TEAR BACK



Queenie
 YAM FLAVOUR

Queentic Come Ice Cream
 ဒွေးတီကွေး (ခဝေ ဖိတ်တော့)
 တော့ကိုအထွန်း - တော့တော့ကိုပိတ်သည့်
 ငြိမ်သက်စေရန် - နို့ ကြော်ငြာ့ ချိတ်
 အညှော်များ ရှိနိုင် ပါဝင်ပါသည်။
 သိမ်းဆည်းရမည့် - (-၂) စက်ရိတ်တိုက်
 ရှိ အေးစေရန်တွင် သိမ်းဆည်းပါ။
 IMPORTED BY : ARCTIC SUN CO. LTD NO.1188B,
 11A, AVAR STREET, INDUSTRIAL ZONE (1),
 THAKKETA, TOWNSHIP/PAYANGON, MANMAMAR

Enlargement

(31.01.2023) Revision

6 Colour Size: 195.884mm(W) x 183.62mm(L) Diecutter: --
 Art No: P9006
 Flexo / Aladdin Pacific (Malaysia)

DATE : 31 / 01 / 2023

Revised By: [Name] / Checked By: [Name] / Approved By: [Name]

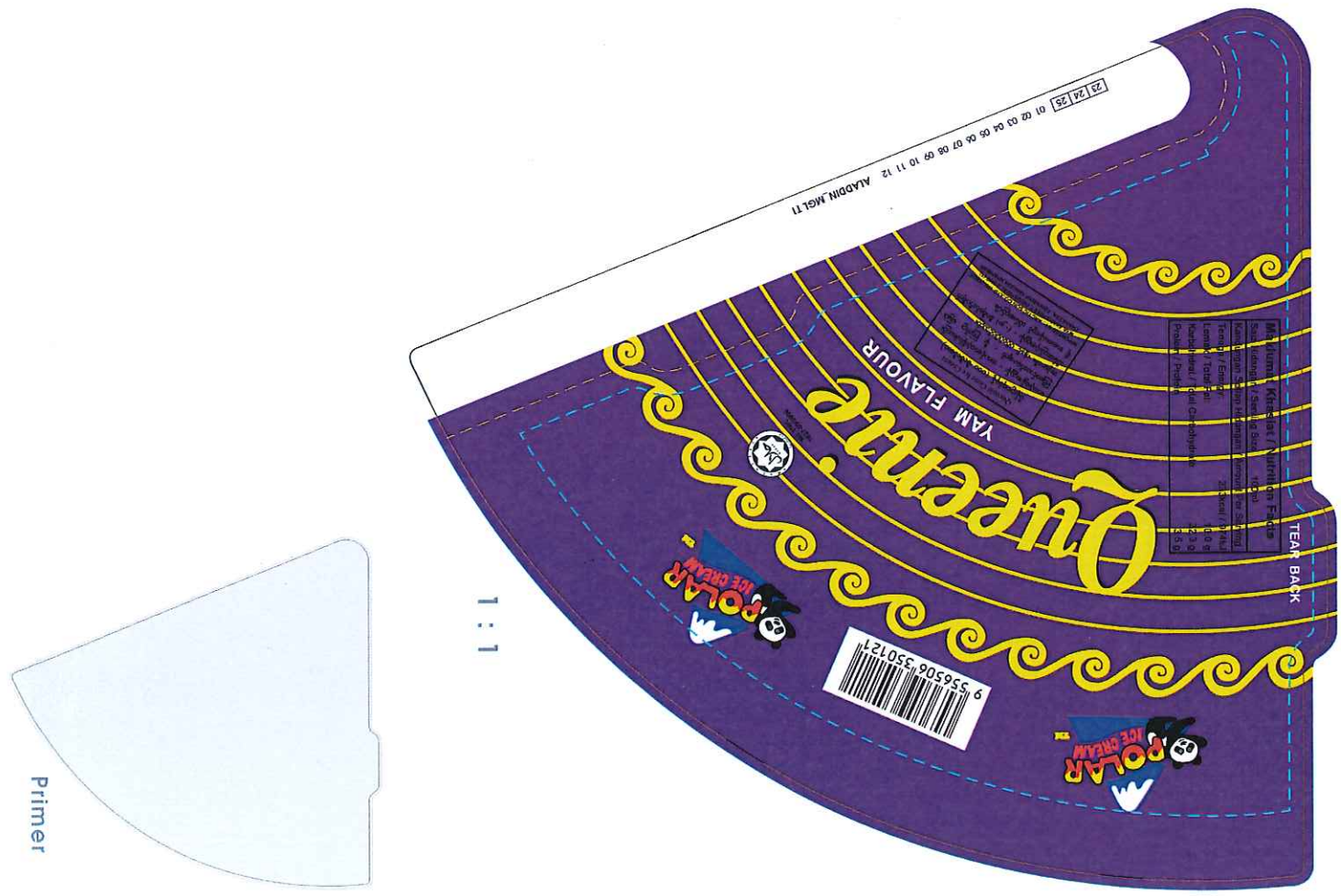
0	1	2	3	4	5
Revised	Revised	Revised	Revised	Revised	Revised

Revision

Printed by: [Name] / Checked by: [Name] / Approved by: [Name]

Emilly

Printed from OCT 2021.



Primer



CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Bình Trị Đông B ward, Bình Tân district, HCM City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



VILAS 1074

VIMCERTS 211

Số/ No: 13375.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-17
Trang/ Page: 1/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY TNHH S2P
Địa chỉ/ Address : Căn hộ số P7-41.OT09, Tòa Park 7, Vinhomes Central Park,
720A Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, thành phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 23/08/2024 Ngày phân tích/ Date of analysis: 23-28/08/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 30/08/2024
Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample: 1 mẫu
Tên mẫu/ Name of sample : QUEENIE YAM FLAVOUR
Tình trạng mẫu / State of sample : Đóng gói kín

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Cảm quan	TCVN 5090: 2008	-Trạng thái: kem ốc quế đông lạnh. -Màu sắc: vỏ bánh màu nâu, kem màu tím. -Mùi vị: vị ngọt, mùi thơm đặc trưng sản phẩm. Không có mùi vị lạ.	
2	Chì (Pb) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,01)	mg/kg
3	Cadmi (Cd) (*)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD = 0,0015)	mg/kg
4	Arsenic (As) (*)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD = 0,05)	mg/kg
5	Thủy ngân (Hg) (*)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD = 0,015)	mg/kg
6	Aflatoxin M1	SOP.01-605:2024 (Ref.TCVN 6685: 2009)	Không phát hiện (LOD = 0,006)	µg/kg



PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by: Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety; Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department Bộ Công Thương - Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 09
Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE



CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD

PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, P. Bình Trị Đông B, Q. Bình Tân, TP. HCM
Laboratory & Office: No.39A, 4th street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 13375.2408/KQ-VTT
Mã số/ Code: KH.1852/43942408
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-17
Trang/ Page: 2/ 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
7	<i>Enterobacteriaceae</i> (*)	ISO 21528-2:2017	< 10	CFU/g
8	<i>Salmonella</i> (*)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)	Không phát hiện	trong 25g
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022)	< 10	CFU/g
10	Coliforms (*)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	< 10	CFU/g

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *The results are valid only for testing sample.*
Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ *Name of samples as the client's requirement.*
Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ *Time-limit of storage: 5 days from reporting date.*
LOD: Giới hạn phát hiện / *LOD: Limit of Detection.*
(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ *Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)*
(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ *Items are tested by subcontractor*

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trường

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm



PTN được chỉ định bởi/ *Lab. designated by:* Bộ Y Tế - Cục An toàn Thực phẩm/ *Ministry of Health - Agency of Food Safety;* Bộ NN&PTNT - Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/ *Ministry of Agriculture - National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department* Bộ Công Thương - *Ministry of Industry and Trade of The Socialist Republic of Vietnam.*

No. Document: QTCL-13/BM02
Version: 09
Date of issue: 18/08/2023

SỰ KHÁC BIỆT TỪ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ CHUYÊN MÔN
MAKING DIFFERENCES FROM QUALITY OF SERVICES AND KNOWLEDGE