

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 29/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: **MAESTRO CLASSIC VANILLA**

2. Thành phần: Nước, đường, lớp phủ sô cô la với hạnh nhân rang, bột sữa, dầu hạt cọ, siro đường, chất béo thực vật và muối. Chứa chất nhũ hóa (E407), chất ổn định (E412, E466, E407) được phép sử dụng trong thực phẩm. Chứa hương liệu và chất tạo màu được phép (E102 & E110).

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: 80ml/ cây

4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì nhựa 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**

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

**1. Tên Sản Phẩm:** MAESTRO CLASSIC VANILLA

**2. Thành phần:** Nước, đường, lớp phủ sô cô la với hạnh nhân rang, bột sữa, dầu hạt cọ, siro đường, chất béo thực vật và muối. Chứa chất nhũ hóa (E407), chất ổn định (E412, E466, E407) được phép sử dụng trong thực phẩm. Chứa hương liệu và chất tạo màu được phép (E102 & E110)

**Ngày sản xuất:** .../.../...

**Hạn sử dụng:** Xem trên bao bì

**Khối lượng tịnh:**

**Cảnh báo an toàn thực phẩm:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

**Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:**

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

Hướng dẫn bảo quản: Giữ đông ở nhiệt độ -18°C

**Xuất xứ và doanh nghiệp nhập khẩu:**

**Xuất xứ:** Malaysia

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

**Phân phối bởi:** 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

Số giấy bản tự công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm Số: **29/S2P/2024**

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

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**THẠCH VĂN THẮNG**

MAESTRO\_Vanilla Choc  
( Size : 175mm X 200mm )



**Maestro**  
Classic Vanilla

Als Krim Vanilla + Coklat  
Salutan Dan Badam  
香草冰淇淋与  
巧克力涂层和杏仁



**Maestro**  
Classic Vanilla

Dibuat oleh / 製造商 / Manufactured by:  
POLAR ICE CREAM SDN BHD 103771  
新加坡雪糕有限公司  
Lot 10, Jin CJ 11, MEE Industrials Estate  
M 11, Jln Kasikong, 43700  
Selangor Darul Taklim, Malaysia  
T 电话: 603-9076-7426, 603-9074-0886  
F 电邮: polaricecream@gmail.com

Diimport oleh / 进口商 / Imported by:  
ARCTIC SUN CO LTD  
No 1106/C, Mya Aya Street, Industrial Zone (1),  
Tharweta Township, Yangon, Myanmar.  
T 电话: 95 250 2899 74 / 75 75 76

Beli Sebelum / 购买日期 / Best Before:  
Bulan Bungkusan / 保质期 / Shelf Packaging

Buatan / 马来西亚制造 / Product of  
**MALAYSIA**

Kandungan bersih /  
Minimum Net weight  
净含量

80mm



Sekal Sebelum / Keep Frozen / 请速冷冻

**-18°C**



Als Krim Vanilla + Coklat  
Salutan dan Badam  
香草冰淇淋与巧克力涂层和杏仁



RAMUAN: Air, gula, coklat salutan dan badam, susu tepung, minyak kelapa sawit, sirap glisosa, lemak sayur, vanillin dan garam.  
Mengandungi pengemulsi (E417), penstabil (E412, E464, E407) sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan, mengandungi pewarna dan pewarna (E102&E110) yang dibenarkan.

**TIDAK SESUAI UNTUK ORANG YANG SENSITIF DENGAN PEMAKANAN SUSAU**

Mengandungi susu, kacang dan soya. Diproses dengan minyak yang juga memproses ais krim yang mengandungi telur, susu, kacang tanah, soya, kacang dan gandum.

成份: 饮用水, 白砂糖, 巧克力口味涂层与杏仁, 奶粉, 棕榈油, 椰油, 植物油, 植物性脂肪, 食用盐, 食品级许可乳化剂 (E417), 稳定剂 (E412, E464, E407), 食用香料与食用色素 (E102 & E110).

**不適合于奶质品过敏症患者**

含有奶制品, 杏仁, 豆类。此工厂的设备也同时生产含有面粉, 奶制品, 花生, 豆类, 坚果类和小麦的食品。

INGREDIENTS: Water, sugar, chocolate coating with roasted almond, milk powder, palm kernel oil, glucose syrup, vegetable fat and salt. Contains emulsifier (E407), stabilizer (E412, E464, E407) as permitted food conditioner, contains permitted flavourings and colorings (E102&E110).

Contains milk, almond and soy. Manufactured on equipment that also processes ice cream that contains egg, milk, peanut, soy, nut and wheat.



**MAKLUMAT PEMAKANAN / 营养成份 / NUTRITION INFORMATION**

Sekal / 份量 / 1g 重量 / Serving Size: 20g / 5g

Isikan setiap Bahagian Berpaku / 每包或每只重量 / Serving Size Package: 1

Item	Per 100g	Per Serving (20g)
Tenaga / 能量 / Energy	309 kJ (74 kcal)	299 kJ (71 kcal)
Protein / 蛋白质 / Protein	5.1 g	2.2 g
Lemak / 脂肪 / Fat	22.0 g	10.4 g
Gula / 糖 / Sugar	16.5 g	10.2 g
Asid / 酸 / Acid	0.1 g	0.2 g
Karbohidrat / 碳水化合物 / Carbohydrate	27.5 g	17.0 g
Natrium / 钠 / Sodium	41 mg	2.0 mg





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, 4<sup>th</sup> street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, HCM City  
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013  
Email: ktelviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com



Số/ No: 13364.2408/KQ-VTT  
Mã số/ Code: KH.1852/43942408  
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-8  
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 : MAESTRO CLASSIC VANILLA  
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 cây đông lạnh. Màu sắc: màu nâu, trắng. 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, 4<sup>th</sup> 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: 13364.2408/KQ-VTT  
Mã số/ Code: KH.1852/43942408  
Mã số mẫu/ Sample code: 43942408-8  
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 Trưởng**

**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**