

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/HKDNTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiên Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2: 09/08/2012 –

Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **KEO LẠC**

2. **Thành phần:** 50% Lạc nhân, 25% đường kính, 25% mạch nha.

3. **Thời hạn sử dụng :**

- 6 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. **Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :**

- Khối lượng tịnh (1 cái): 200g, 300g, 400g, 500g, 1000g hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Đóng hộp hoặc đóng gói tùy theo đơn đặt hàng của khách.

- **Chất liệu bao bì :** Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, hộp giấy, hộp gỗ, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

Phu

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc hướng dẫn phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 08/2015/ TT-BYT của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
+ Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	482	kcal	24%
Chất đạm/Protein	15.4	g	31%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	51.3	g	16%
Đường tổng số/Total sugars	25.4	g	-
Béo tổng/Total fat	23.9	g	43%
Natri/ Sodium (Na)	12.0	mg	1%

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.

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân



Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

KẸO LẠC

Thành phần: 50% Lạc nhân, 25% đường kính, 25% mạch nha.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	482	kcal	24%
Chất đạm/Protein	15.4	g	31%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	51.3	g	16%
Đường tổng số/Total sugars	25.4	g	-
Béo tổng/Total fat	23.9	g	43%
Natri/ Sodium (Na)	12.0	mg	1%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì **Hạn sử dụng:** in trên bao bì

Số: 06/HKDNTTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QFL9250500127-1

Tên khách hàng/ Client's Name : HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 13/05/2025
received
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 13/05/2025 - 20/05/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 20/05/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : Kẹo Lạc
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Sản phẩm có màu vàng nâu	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, khô, giòn, gói kín, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Độ axit (*) / Acidity (*)	3.90	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	25.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
7	Đạm (*) / Protein (*)	15.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Béo tổng (*) / Total fat (*)	22.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
9	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	58.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
10	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	1.88	%	AVA-KN-PP.HL/05
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QFL9250500127-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


MAI DUY

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR




TRAN HOANG VINH



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/HKDNTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiên Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2: 09/08/2012 –

Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **KẸO DÔI**

2. **Thành phần:** 50% Lạc nhân, 25% đường kính, 25% mạch nha.

3. **Thời hạn sử dụng :**

- 6 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. **Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :**

- Khối lượng tịnh (1 cái): 200g, 300g, 400g, 500g, 1000g hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Đóng hộp hoặc đóng gói tùy theo đơn đặt hàng của khách.

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, hộp giấy, hộp gỗ, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

phương

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm.
 - QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
 - Thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc hướng dẫn phụ gia thực phẩm.
 - Thông tư số 08/2015/ TT-BYT của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế
 - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
- + Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	425	kcal	21%
Chất đạm/Protein	10.8	g	22%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	68.6	g	21%
Đường tổng số/Total sugars	42.3	g	-
Béo tổng/Total fat	11.9	g	21%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	1%

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.

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân



Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

KẸO DỒI

Thành phần: 50% Lạc nhân, 25% đường kính, 25% mạch nha.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	425	kcal	21%
Chất đạm/Protein	10.8	g	22%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	68.6	g	21%
Đường tổng số/Total sugars	42.3	g	-
Béo tổng/Total fat	11.9	g	21%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	1%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: in trên bao bì

Số: 07/HKDNTTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QFL9250500127-2

Tên khách hàng/ Client's Name : HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 13/05/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 13/05/2025 - 20/05/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 20/05/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : KEO DÒI
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Sản phẩm có màu trắng ngà, nhân màu vàng nâu nhạt	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, khô, giòn, gói kín, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Độ axit (*) / Acidity (*)	4.24	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	35.9	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
7	Đạm (*) / Protein (*)	10.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	67.7	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
9	Béo tổng (*) / Total fat (*)	14.5	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
10	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	3.05	%	AVA-KN-PP.HL/05
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: QFL9250500127-2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


MAI DUY

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR


TRẦN HOÀNG VINH



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/HKDNTTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiên Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2: 09/08/2012 –

Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **CHÈ LAM**

2. **Thành phần:** bột nếp 15,6%, đường 15,6%, mạch nha 62,5%, gừng 6,3%, phụ gia màu tím, phụ gia màu xanh, phụ gia màu đỏ.

3. **Thời hạn sử dụng :**

- 6 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. **Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :**

- Khối lượng tịnh (1 cái): 200g, 300g, 400g, 500g, 1000g hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Đóng hộp hoặc đóng gói tùy theo đơn đặt hàng của khách.

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Phu

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

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc hướng dẫn phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 08/2015/ TT-BYT của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung thông tư số 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
+ Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	425	kcal	21%
Chất đạm/Protein	10.8	g	22%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	68.6	g	21%
Đường tổng số/Total sugars	42.3	g	-
Béo tổng/Total fat	11.9	g	21%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	1%

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.

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân

Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

CHÈ LAM

Thành phần: 50% Lạc nhân, 25% đường kính, 25% mạch nha.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	425	kcal	21%
Chất đạm/Protein	10.8	g	22%
Carbohydrat không bao gồm xơ/ Carbohydrate	68.6	g	21%
Đường tổng số/Total sugars	42.3	g	-
Béo tổng/Total fat	11.9	g	21%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	1%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

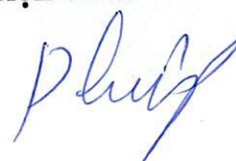
Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: in trên bao bì

Số: 08/HKDNTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PQL1250500278-1

Tên khách hàng/ Client's Name : **HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG**
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 26/05/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/05/2025 - 09/06/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 09/06/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : **CHÈ LAM MIX VỊ**
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Màu đặc trưng của sản phẩm	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, mềm dẻo, phủ đường bột, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Độ axit (*) / Acidity (*)	0.416	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	44.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
7	Đạm (*) / Protein (*)	1.42	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Béo tổng (*) / Total fat (*)	0.537	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
9	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	87.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
10	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	10.1	%	AVA-KN-PP.HL/05
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	3.1×10^3	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)



1918
1919
1920
1921
1922

1923

1924



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PQL1250500278-1

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH



