

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/ALLUVIA/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO

Địa chỉ: ấp Hoà Mỹ, xã Bình Ninh, huyện Chợ Gạo, tỉnh Tiền Giang

Điện thoại: (028) 3620 0855 – 0773 720 928

E-mail: haiyen.nguyen@alluviachocolate.com

Mã số doanh nghiệp: 1201457535

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: giấy chứng nhận HACCP CODEX (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), số VN007574, phiên bản 01, ngày cấp 29-12-2020 bởi Bureau Veritas Certification Việt Nam.

**II Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Sô cô la đen Mắc ca**

2. Thành phần: hạt ca cao (53%), đường (23%), nhân mắc ca (20%), bơ ca cao (4%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 (mười hai) tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện đóng gói theo tiêu chuẩn và bảo quản theo quy định.

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

Quy cách đóng gói: 5g, 10g, 15g, 20g, 25g, 30g, 40g, 50g, 80g, 100g, 200g, 500g, 1kg, 5kg

Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói kín trong bao bì nhôm đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

Tên nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO

Địa chỉ: ấp Hoà Mỹ, xã Bình Ninh, huyện Chợ Gạo, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam

**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:

1. **Chỉ tiêu kim loại nặng:** QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	2
2	Hàm lượng Thủy Ngân	mg/kg	0.05
3	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
4	Hàm lượng Aven	mg/kg	1



2. **Chỉ tiêu vi sinh:** theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	Coliforms	CFU/g	>10
4	Escherichia Coli	MPN/g	3
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
6	Clostridium Perfringens	CFU/g	10
7	Bacillus cereus giả định	CFU/g	10

3. **Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** QCVN 8-1:2011/BYT Giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	10

4. **Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** phù hợp thông tư 50/2016/TT-BYT – Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

5. **Chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: dạng thanh hay khối, rắn, không lẫn tạp chất.
- Màu sắc: Màu nâu sô cô la
- Mùi vị: mùi thơm sô cô la tự nhiên đặc trưng của sô cô la.

6. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, từ 22 -24°C, tránh ánh nắng mặt trời

7. **Hướng dẫn sử dụng:** dùng trực tiếp.

8. **Thông tin cảnh báo:** không sử dụng cho người bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Chúng tôi 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.

Tiền Giang, ngày 14...tháng 4..năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Ngọc Diệp



NHÂN SẢN PHẨM DỰ THẢO

# SÔ CÔ LA ĐEN MẮC CA

CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RƠN CHỢ GẠO



**Địa chỉ:** Ấp Hòa Mỹ, Xã Bình Ninh, Huyện Chợ Gạo, Tỉnh Tiền Giang

**Điện thoại:** 02836200855 - 0773720928

**Thành phần:** hạt ca cao (53%), đường (23%), nhân mắc ca (20%), bơ ca cao (4%)

**Ngày sản xuất:**.....

**HSD:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Hướng dẫn bảo quản:** Dùng trực tiếp, bảo quản nơi khô ráo, từ 22 -24°C, tránh ánh nắng mặt trời

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp.

**Khối lượng tịnh/:** .....

KT3-01430ATP2/5

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

18/03/2022  
Page 01/03

1. Tên mẫu : SÔ CÔ LA ĐEN MẮC CA  
Name of sample DARK CHOCOLATE MACADAMIA
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu  
Sample description do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer,  
sample name and sample information were supplied by customer.  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 09/03/2022  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/03/2022 - 18/03/2022  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO  
Customer Ấp Hòa Mỹ, Xã Bình Ninh, Huyện Chợ Gạo, Tỉnh Tiền Giang
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02,03/03  
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /  
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.

KT3-01430ATP2/5

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

18/03/2022  
 Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7(p.221)- 1986) Kjeldahl method	-	10,1
7.2. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214) – 1986) (Có thủy phân)	-	49,2
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	36,8
7.4. Năng lượng / <i>Calories</i>		QTTN/KT3 024 : 2018	-	
• kcal/100 g				6,30 x 10 <sup>2</sup>
• kJ/100 g				2,64 x 10 <sup>3</sup>
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986)	-	1,69
7.6. Hàm lượng aflatoxin B1, <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	µg/kg	TCVN 7596 : 2007		
• B <sub>1</sub>			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B <sub>2</sub>			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>1</sub>			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>2</sub>			0,75	Không phát hiện <i>Not detected</i>

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-01430ATP2/5

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

18/03/2022  
 Page 03/03



**7. Kết quả thử nghiệm** :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(1)}$ <i>Less than</i>
7.9. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	-	0,27
7.11. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.13. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.14. <i>E. Coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.15. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.16. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i>	CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.17. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts &amp; moulds</i>	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>

**Ghi chú/ Note:** Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

(\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa. / *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

(1): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*  
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*  
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*  
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*  
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO

**BẢN SÀO**

ÁP HOÀ MỸ, XÃ BÌNH NINH, HUYỆN CHỢ GẠO, TỈNH TIỀN GIANG, VIỆT NAM

Bureau Veritas Certification chứng nhận Hệ Thống Quản Lý của tổ chức nói trên đã được đánh giá và được công nhận phù hợp với những yêu cầu của tiêu chuẩn hệ thống quản lý sau đây

## HACCP CODEX (CAC/RCP 1-1969, Rev.4- 2003)

Phạm vi chứng nhận

CHẾ BIẾN CÁC SẢN PHẨM CACAO (HẠT RANG, BƠ, BỘT)  
VÀ CHOCOLATE DẠNG THANH

Nhóm sản phẩm: CIV – Chế biến các sản phẩm lưu trữ ở nhiệt độ thường

Ngày chứng nhận ban đầu:	29-12-2020
Ngày hết hạn chu kỳ trước:	NA
Ngày đánh giá chứng nhận / tái chứng nhận:	15-12-2020
Ngày bắt đầu chu kỳ chứng nhận / tái chứng nhận:	29-12-2020
Dựa trên sự vận hành thỏa mãn liên tục của Hệ Thống Quản lý của tổ chức, Giấy Chứng Nhận có hiệu lực đến ngày:	28-12-2023

Số giấy chứng nhận: VN007574

Phiên bản: 1

Ngày cấp: 29-12-2020

CHỨNG THỰC BẢN SÀO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số: 011718 SCT/BS

Ngày: 14-04-2022

Văn Phòng Công Chứng Bình Hưng, TP. HCM

Công chứng viên



LƯU THỊ MAI HƯƠNG

Tổ chức chứng nhận: Bureau Veritas Certification Việt Nam

Địa chỉ: 364 Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam



VICAS 002 - FSMS

Thông tin chi tiết hơn về phạm vi chứng nhận và hoạt động của giấy chứng nhận này, và việc áp dụng các yêu cầu về hệ thống quản lý, vui lòng liên hệ số: +84 28 3812 2246



CCV Lê Thị Mai Hương