

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 05/ALLUVIA/2020

**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: 02836200855 – 0773720928

E-mail: haiyen.nguyen@alluviachocolate.com

Mã số doanh nghiệp: 1201457535

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 126/2019/NNPTNT-TG cấp ngày 12 tháng 09 năm 2019 tại Chi Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản Tiền Giang

**II Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Sô cô la phủ cam**

2. Thành phần: Thành phần: cam sậy (85%) và sô cô la đen (15%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 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: 10g, 15g, 20g, 25g, 30g, 40g, 50g, 80g, 100g, 150g, 200g, 500g, 1kg

Chất liệu bao bì: bao bì nhôm hàn kín, hũ thủy tinh, hũ nhựa hàn kín

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

Tên: CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO

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

**III Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

**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:

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/quy định an toàn thực phẩm QĐ 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm.

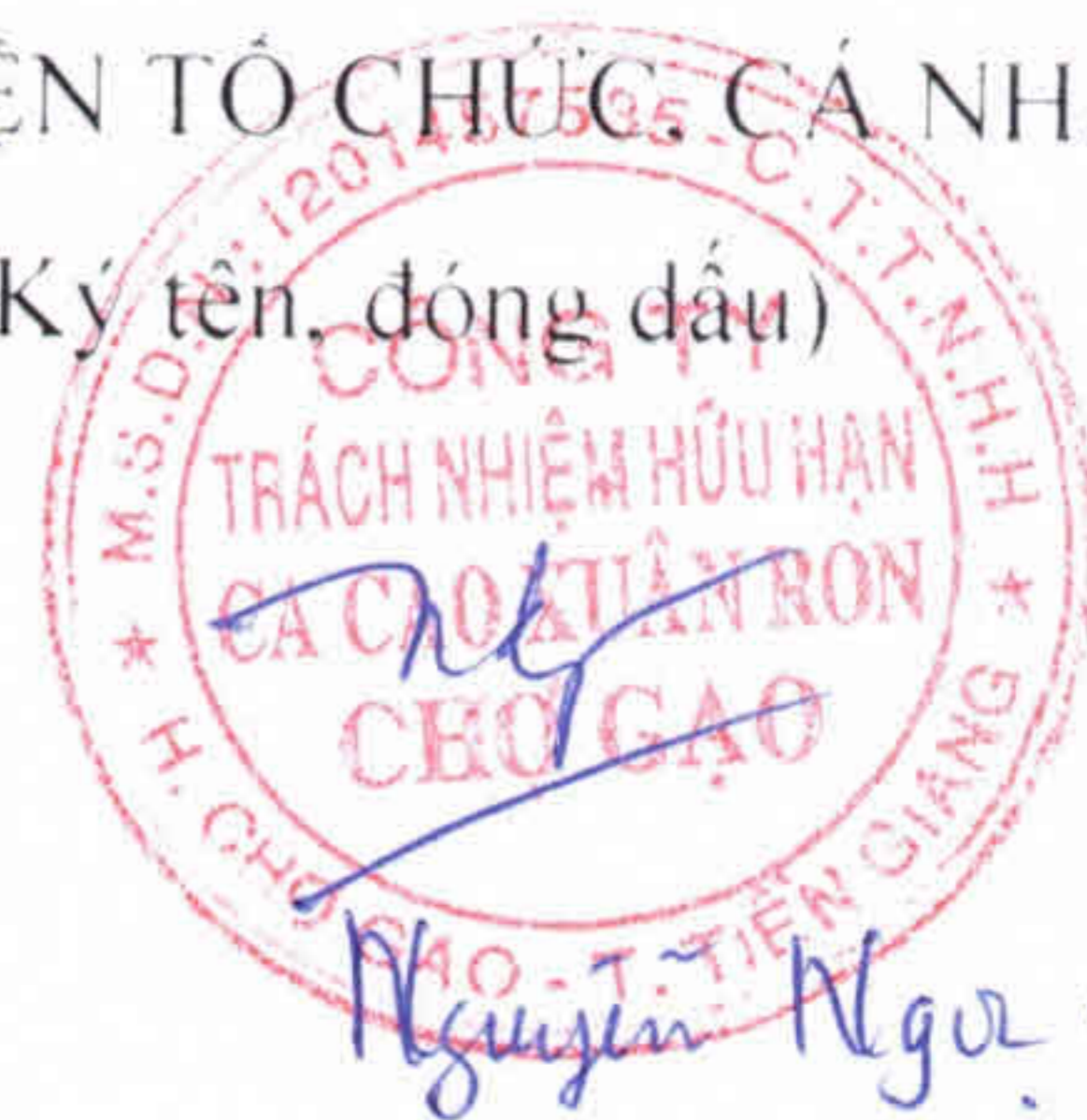
Hàm lượng kim loại nặng phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT

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.

.....TG ngày.....6.....tháng.....3.....năm.....2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Ngọc Diệp

NHÂN SẢN PHẨM DỰ THẢO



## SÔ CÔ LA PHỦ CAM

CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO

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

**Điện thoại:** 02836200855 – 0773720928

**Thành phần:** cam sấy (85%), sô cô la đen (15%)

**Ngày sản xuất:**

**HSD:** 06 (sáu) 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/:** .....

**Số:**.....

KT3-01292ATP0/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

03/03/2020  
Page 01/03

1. Tên mẫu : SOCOLA PHỦ CAM (CHOCOLATE COATED ORANGE)  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
*Sample description*  
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 : 21/02/2020  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 21/02/2020 – 03/03/2020  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH CA CAO XUÂN RON CHỢ GẠO  
*Customer*  
Áp Hòa Mỹ, Xã Bình Ninh, Chợ Gạo, 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**

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
LABORATORY TESTING LAB.**



**Nguyễn Thành Công**

**Ngô Quốc Việt**

## 7. Kết quả thử nghiệm :

## Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>		Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</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	-	3,52
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)	-	20,4
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i>	g/100 g	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	63,2
7.4. Năng lượng/ <i>Calories</i>		QTTN/ KT3 024 : 2018	-	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kcal/100 g</li> <li>• kJ/100 g</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>4,50 x 10<sup>-2</sup></li> <li>1,88 x 10<sup>-3</sup></li> </ul>
7.5. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	11,6
7.6. Hàm lượng aflatoxin B1, <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• B1</li> <li>• B2</li> <li>• G1</li> <li>• G2</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>0,25</li> <li>0,10</li> <li>0,25</li> <li>0,10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>Không phát hiện <i>Not detected</i></li> </ul>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	-	Không phát hiện <i>Not detected</i> 9,00 x 10 <sup>-2</sup>
7.10. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	1,50 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>



7. Kết quả thử nghiệm  
Test results



Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.11. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	$7,3 \times 10^2$
7.13. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.14 E.Coli,	MPN/g	ISO16649 – 3 : 2015	-	0
7.15. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.16. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.17. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than

**Ghi chú/ Notes:** 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.

