

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

MÌ SNACK BABY STAR VỊ CAY – SỢI LỚN
(BABY STAR CRISPY WIDE NOODLE SNACK – HOT SPICY)

TCCS 12/VDN/2020

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai.

Điện thoại: 0251.3825111 **Fax:** 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 12/VDN/2020

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Mì snack Baby Star vị cay – Sợi lớn (Baby Star crispy wide noodle snack – hot spicy).

2. Thành phần: Bột mì (52,55%), dầu thực vật (Dầu cọ, dầu bắp, dầu đậu nành, chất chống oxy hóa (307b)), chất ổn định (1420), nước tương, đường, bột gia vị ớt, bột gia vị hỗn hợp, chất điều vị (621), bột ớt (0,95%), muối, bột tỏi, bột hành, protein thủy phân (đậu nành), chiết xuất ngao.

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem MFG và BBF trên bao bì sản phẩm.

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

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

- 74 g/gói.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa đa lớp OPP/PE/VMPET/PE/PP, chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là nhựa CPP. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: The Oyatsu company, Ltd.

Địa chỉ: 420 Tajiri, Ichishi-cho, Tsu-city, Mie 515-2592, Japan.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam nhập khẩu, kinh doanh sản phẩm Mi snack Baby Star vị cay – Sợi lớn (Baby Star crispy wide noodle snack – hot spicy) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Mục 6.5.2) .
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 2.20, 3.18).
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (Mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).
- Thông tư số 24/2019/TT – BYT ban hành ngày 30/08/2019 quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong 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./.

Đồng Nai, ngày 31 tháng 03 năm 2020

TỔNG GIÁM ĐỐC



YANG KUN HSIANG



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00036055
Mã số kết quả: AR-19-VD-042179-01-VI / EUVNHC-00068505



Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái
Huyện Long Thành
Đồng Nai
Việt Nam



Tên mẫu:	Mì snack Baby Star vị cay - Sợi lớn (Baby star crispy wide noodle snack - hot spicy)
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhôm
Ngày nhận mẫu:	15/05/2019
Thời gian thử nghiệm:	15/05/2019 - 07/06/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	22/05/2019
Mã số PO của khách hàng:	I2N2190515501

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7.6x10 ¹
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	62.7
9	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	2.52
10	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	24.9
11	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.74
12	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 g	Ref. AOAC 977.20	4.41
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	506

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD0BN VD (a) Acid béo bão hòa	g/100 g	Ref. ISO 5509:2000	12.8
15	VD0BR VD (a) Acid béo dạng trans	g/100 g	Ref. ISO 5509:2000	0.031
16	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	1.97
17	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/kg	AOAC 994.10 mod	Không phát hiện (LOD=10)
18	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/kg	AOAC 969.23	9710
19	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
20	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
21	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
23	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
24	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
25	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
26	VD0L3 VD (a) Malathion	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
27	VD0SZ VD (a) Carbaryl	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
28	VD0TP VD (a) Methomyl	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
29	VD0W5 VD (a) Imidacloprid	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
30	VD020 VD (a) Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
31	VD630 VD Màu sắc		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Màu nâu nhạt
32	VD630 VD Mùi		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.
33	VD630 VD Trạng thái (1): Dạng khô, cứng, giòn, hình lượn sóng, không đồng đều.		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	(1)
34	VD630 VD Vị		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Vị mặn, cay, ngọt đặc trưng của sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
35	VD1HY VD Chlomequat	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
36	VD10M VD (a) Chlorpyrifos (-ethyl)	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)
37	VD1HU VD Diquat	mg/kg	BS EN 15662:2017 mod.	Không phát hiện (LOD=0.003)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 10/06/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm