

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 16/CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM/2019**  
**(TCCS 16:2019/NVL)**

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ: Khu Công nghiệp Biên Hòa 2, Phường Long Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: 0251 3836601

Fax: 0251 3836602

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: 3600235305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000136/2017/ATTP-CNĐK / Ngày cấp: 13/02/2017 /Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế.



**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung SÔ CÔ LA VIÊN NESTLÉ MILO NUGGETS**
2. Thành phần: Đường, sữa bột (sữa bò), chất béo thực vật và dầu thực vật (cây cọ, illipe, cây hạt mỡ), chiết xuất mạch nha và tinh bột, bột cacao, các khoáng chất (dicalci phosphat, dinatri phosphat, sắt pyrophosphat), chất nhũ hóa lecithin – chiết xuất từ đậu nành, các vitamin (acid ascorbic (vitamin C), B3, B6, B2, D3, B12), hương vani tổng hợp.  
*Sản phẩm có chứa sữa, gluten, đậu nành và có thể chứa đậu phộng và các hạt khác.*

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

Ngày sản xuất (NSX) và Hạn sử dụng (HSD): xem "P" và "E" in trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 25 g/gói; (30 gói x 25 g)/thùng carton; 75 g/gói; (40 gói x 75 g)/thùng carton.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong gói màng nhôm phức hợp.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Nestlé Asean (Malaysia) Sdn. Bhd. (238995-M).  
Địa chỉ: Jalan Perusahaan Utama, Kawasan Perindustrian Chembong 71300 Rembau, Negeri Sembilan, Malaysia.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Có nhãn đính kèm

**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. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- 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; 1.8; 2.2).

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại trong thực phẩm (Mục 1.11; 2.23; 3.29; 4.8).

2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Mục 6.5.2).

- 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.

Hà Nội, ngày 22 tháng 08 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Trưởng Phòng Đăng Ký Chất Lượng  
Hà Thị Kim Dung











KT3-06973ATP9

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

25/07/2019  
Page 01/02

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : **THỰC PHẨM BỔ SUNG SÔ CÔ LA VIÊN NESTLÉ MILO NUGGETS**
2. Mô tả mẫu  
*Sample description* : 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.*  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*As received sample is intact package and label.*
3. Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 16/07/2019
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 17/07/2019 - 25/07/2019
6. Nơi gửi mẫu  
*Customer* : **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**  
**138-142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Q. 1,**  
**Thành Phố Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / *See page 02/02*

**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**



**Ngô Quốc Việt**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*  
2. 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.*  
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*  
4. 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.*  
5. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information*

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274  
Tel: (84-251) 383 6212  
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012  
Fax: (84-251) 383 6298  
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)  
E-mail: [tn-cskh@quatest3.com.vn](mailto:tn-cskh@quatest3.com.vn)

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results



Tên chỉ tiêu Characteristic		Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $9,00 \times 10^{-2}$ <i>Less than</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng arsen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/kg	TCVN 8427:2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin B<sub>1</sub> content</i>	µg/kg	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng aflatoxin (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ), <i>Aflatoxin (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) content</i>	µg/kg	TCVN 7596:2007	0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng ochratoxin A, <i>Ochratoxin A content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Hàm lượng aflatoxin M <sub>1</sub> , <i>Aflatoxin M<sub>1</sub> content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 242:2019	0,02	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.9. Hàm lượng melamine, <i>Melamine content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	$1,2 \times 10^2$
7.11. Coliform,	CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.12. <i>E. Coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.13. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.14. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.15. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	CFU/g	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.16. Tổng số nấm men và nấm mốc, <i>Total yeasts and moulds</i>	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

**Ghi chú/Notes:** (\*) 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.