



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 108/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2018

(TCCS 108:2019/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: **KCN BIÊN HOÀ 2, PHƯỜNG LONG BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HOÀ, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM**

Điện thoại: **02513 -836601**

Fax: **02513-836602**

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 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Thức uống cà phê cacao sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO MOCHA**

2. Thành phần:

- Viên sữa: *Sữa bột nguyên chất (sữa bò) (89,6%), đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành).*
- Viên cà phê cacao sữa: *Sữa bột nguyên chất (sữa bò) (32,1%), đường, cacao (23,8%), cà phê hòa tan (12,5%), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành).*

Thông tin chất gây dị ứng: có chứa sữa và đậu nành

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng.

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

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh:

- Viên sữa: 8 viên x 15 g

- Viên cà phê cacao sữa: 8 viên x 12 g

Tổng số: 16 viên (216 g)/ hộp giấy

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng vào viên nén bằng nhựa, sau đó viên nén được đóng gói vào hộp giấy.



5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Sản xuất bởi Công ty Nestlé España, S.A (Fabrica De Girona). **Địa chỉ:** CTRA, Antiga D' Amer, 3, 17007 Girona, Tây Ban Nha.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

V. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

• **Áp dụng cho Viên cà phê cacao sữa:**

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 1.8, 2.5).
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.1; 2.1; 3.1; 4.1).
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sữa và sản phẩm sữa (Mục 1.2).

2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

• **Áp dụng cho Viên sữa:**

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 1.8).
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.1; 2.1; 3.1; 4.1).
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sữa và sản phẩm sữa (Mục 1.2).

2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 06 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Phan Trọng Chinh

Trưởng đơn vị phát triển kinh doanh ngành hàng





Nội dung ghi nhãn của sản phẩm
(Nhãn phụ của sản phẩm)

Thức uống cà phê cacao sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO MOCHA

Thành phần:

- Viên sữa: Sữa bột nguyên chất (sữa bò) (89,6%), đường, chất nhũ hóa (*lecithin đậu nành*).
- Viên cà phê cacao sữa: Sữa bột nguyên chất (sữa bò) (32,1%), đường, cacao (23,8%), cà phê hòa tan (12,5%), chất nhũ hóa (*lecithin đậu nành*).

Thông tin chất gây dị ứng: có chứa sữa và đậu nành

Khối lượng tịnh: Viên sữa: 8 viên x 15 g; Viên cà phê cacao sữa: 8 viên x 12 g.

Tổng số: 16 viên (216 g)

NSX và HSD: Xem “MANUFACTURING DATE” và “EXPIRATION DATE” dưới đáy hộp

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng với máy pha cà phê chuyên dụng, 1 viên nén sữa pha với 110 ml nước, 1 viên nén cà phê cacao sữa pha với 110 ml nước.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ. Tránh ánh nắng trực tiếp.

Lưu ý: Không dùng sản phẩm quá hạn, không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Xuất xứ: Tây Ban Nha

Sản xuất bởi: Công ty Nestlé España, S.A (Fabrica De Girona). **Địa chỉ:** CTRA, Antiga D’Amer, 3, 17007 Girona, Tây Ban Nha.

Thương nhân nhập khẩu và tự công bố: Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, Khu Công Nghiệp Biên Hòa 2, Phường Long Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng: 1800-6699 (miễn phí cuộc gọi)

Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 108:2019/NVL

KT3-09717ATP9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

30/10/2019
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : **THỨC UỐNG CÀ PHÊ CACAO SỮA NESCAFÉ DOLCE GUSTO MOCHA**
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 đựng trong ly nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic cup, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 08/10/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 09/10/2019 - 30/10/2019
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

Tel: (84-28) 3829 4274

Fax: (84-28) 3829 3012

Website: www.quatest3.com.vn

Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam

Tel: (84-251) 383 6212

Fax: (84-251) 383 6298

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3742 3174

E-mail: 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 |
|---|---|--|--|
| • VIÊN SỮA + VIÊN CÀ PHÊ-CACAO-SỮA | | | |
| 7.1. Hàm lượng chì, Lead content | mg/kg QTTN/KT3 196:2018 (Ref: AOAC (2013.06)) | 0,02 | Không phát hiện Not detected |
| 7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content | mg/kg QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35)) | 0,03 | Không phát hiện Not detected |
| 7.3. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content | mg/kg TCVN 8427:2010 | 0,01 | Không phát hiện Not detected |
| 7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content | mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21)) | 0,015 | Không phát hiện Not detected |
| 7.5. Hàm lượng aflatoxin M1, Aflatoxin M1 content | µg/kg QTTN/KT3 242:2019 | 0,02 | Không phát hiện Not detected |
| 7.6. Hàm lượng melamine, Melamine content | mg/kg QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012) | 0,1 | Không phát hiện Not detected |
| 7.7. Enterobacteriaceae, | CFU/g ISO 21528-2:2017 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than |
| 7.8. Staphylococci coagulase dương tính (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác), | CFU/g (ISO 6888-1:1999) Amd 1-2003 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than |
| 7.9. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g | ISO 6579-1:2017 | - | Không phát hiện Not detected |
| 7.10. <i>Staphylococcal enterotoxin</i> /25 g | ISO 19020:2017 | - | Không phát hiện Not detected |
| • VIÊN CÀ PHÊ-CACAO-SỮA | | | |
| 7.1. Hàm lượng ochratoxin A, Ochratoxin A content | µg/kg QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03)) | 0,3 | Không phát hiện Not detected |

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.