



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**Số: 49/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2018
(TCCS 49:2019/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 sôcôla sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO – Chococino**

2. Thành phần:

Viên sữa: *sữa bột nguyên kem 89,67% (sữa bò), đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành),*

Viên sôcôla: *bột sôcôla 98,78% (đường, cacao), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), hương vani tự nhiên, quế.*

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 16 g

- Viên sôcôla: 8 viên x 16 g

Tổng cộng: 16 viên (256 g)/ hộp giấy

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng vào viên nén bằng nhựa PP, 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 Deutschland AG Werk Schwerin. Địa chỉ: Fahrweg 5, D-19061 Schwerin, Đức



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 sôcôla:**

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.10; 2.22; 3.28; 4.7).

2. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Tiêu chuẩn vi sinh theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	3000
<i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	10
Salmonella		Không có trong 25g

3. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT: Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm (các chất tạo hương).

- Thông tư 27/2012/TT-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư 08/2015/TT-BYT: Sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của bộ trưởng bộ y tế hướng dẫn việc quản lý 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.

- Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT: Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm (các chất tạo hương)



- Thông tư 27/2012/TT-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư 08/2015/TT-BYT: Sửa đổi, bổ sung một số quy định của thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của bộ trưởng bộ y tế hướng dẫn việc quản lý 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 08 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)

Thực uống sôcôla sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO – Chococino

Thành phần:

- Viên sữa: sữa bột nguyên kem 89,67% (sữa bò), đường, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành).
- Viên sôcôla: bột sôcôla 98,78% (đường, cacao), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), hương vani tự nhiên, bột quế.

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

Khối lượng tịnh: Viên sữa: 8 viên x 16 g; Viên sôcôla: 8 viên x 16 g.

Tổng số: 16 viên (256 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 sôcôla pha với 100 ml nước.

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

Lưu ý: Không dùng sản phẩm quá hạn.

Xuất xứ: Đức

Sản xuất bởi: Công ty Nestlé Deutschland AG Werk Schwerin. **Địa chỉ:** Fahrweg 5, D-19061 Schwerin, Đức.

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 49:2019/NVL



FACTORY SCHWERIN
FAEHRWEG 5
19061 SCHWERIN
GERMANY
TEL.0049-385-75825-826

PRODUCT SPECIFICATION

Product: 12311807- NESC DLC GST Chocno 16Cap 3x256g N1 XX

On basis of the Test report of Vietnam Quality Assurance and Testing Center 3 as of 10.06.2019, we hereby certify that 12311807 NESC DLC GST Chocno 16Cap 3x256g N1 XX complies with below regulations.

No additional analysis on below parameters were done by the producing factory in Schwerin.

Contaminants:

Parameter	unit	Max Limit
1.Milk capsule		
Arsenic	mg/kg	1.0
Cadmium	mg/kg	1.0
Lead	mg/kg	0.02
Mercury	mg/kg	0.05
2.Chocolate capsule		
Arsenic	mg/kg	1.0
Cadmium	mg/kg	1.0
Lead	mg/kg	2.0
Mercury	mg/kg	0.05

Microbiological tests:

Parameter	unit	Max Limit
1.Milk capsule		
Enterobacteriaceae	cfu/g	10
Staphylococci positive coagulase	cfu/g	N/A
Salmonella	in 25g	Absent
2.Chocolate capsule		
No testing conducted	N/A	N/A


 Mandy Rüdiger, Quality Manager Factory Schwerin
 FAEHRWEG 5
 19061 Schwerin

Schwerin, 06.08.2019

KT3-05118ATP9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/06/2019
Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : **THỨC UỐNG SÔCÔLA SỮA NESCAFÉ DOLCE GUSTO CHOCOCINO**
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 túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 02
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 24/05/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 27/05/2019 – 04/06/2019
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&03/03*

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



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>
• VIÊN SỮA			
7.1. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	AOAC 2016 (2013.06)	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 196 : 2018 (Ref: AOAC 2016 (2013.06))	$6,00 \times 10^{-3}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng aflatoxin M1, µg/kg <i>Aflatoxin M1 content</i>	Journal of chromatography A, 1101 (p. 69-78) – 2006	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng melamin, mg/kg <i>Melamine content</i>	TCVN 9048:2012	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Enterobacteriaceae, CFU/g	ISO 21528-2 : 2017	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.8. Staphylococci coagulase dương tính (Staphylococcus aureus và các loài khác), CFU/g	ISO 6888-1:1999 Amd 1-2003	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ <i>Less than</i>
7.9. Staphylococcal enterotoxin/ 25g	ISO 19020 : 2017	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.10. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính <i>Negative</i>

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



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
 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
 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 SÔCÔLA			
7.1. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²	Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² Less than
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	3,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	3,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	1,50 x 10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.5. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-2:2013, COR 1:2014	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.6. Enterobacteriaceae,	CFU/g ISO 21528-2 : 2017	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.7. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính Negative

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.

