

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 22/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2020**  
**(TCCS 22:2020/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: 038/2020/ATTP-CNDK / Ngày cấp: 12/02/2020

/Nơi cấp: Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế Tỉnh Đồng Nai (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: **Thực phẩm Bổ sung Gerber Organic Lúa mì Yên mạch**

2. Thành phần: Bột *lúa mì* hữu cơ công nghệ CHE 50,7%, Bột *yến mạch* hữu cơ 31,2%, Bột *lúa mì* 18%, Enzyme thủy phân asparaginase, vitamin B1.

Có chứa *gluten* và có thể chứa *sữa*.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 Tháng

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: sản phẩm đóng trong túi nhựa rồi đựng trong hộp giấy (phù hợp với các quy định an toàn của Bộ Y Tế về bao gói thực phẩm). Khối lượng tịnh: 200 g

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

Xuất xứ: Tây Ban Nha

Sản xuất bởi NESTLÉ **ESPAÑA, S.A.**  
39650 LA PENILLA DE CAYÓN S/N SPAIN, Tây Ban Nha.

**Nhập khẩu và tự công bố bởi:** Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, KCN Biên Hòa 2, phường Long Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

**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 số 1.10; 2.9; 4.7; 5.7; 3.5; 6.4)

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục số 2.18; 3.18)

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

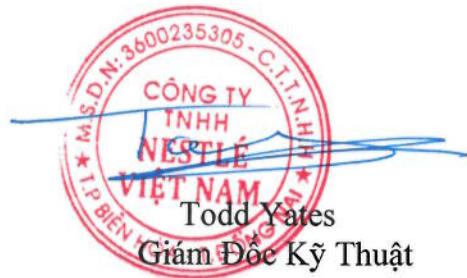
2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định số 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.

... BH..., ngày 06 tháng 05 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



Todd Yates  
Giám Đốc Kỹ Thuật

KT3-12074ATP9/1

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

30/12/2019  
Page 01/02

1. Tên mẫu  
*Name of sample* : **THỰC PHẨM BỔ SUNG GERBER ORGANIC LÚA MÌ YẾN MẠCH**
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* : 19/12/2019
5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 19/12/2019 - 30/12/2019
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 I Z, Dong Nai, Vietnam  
CS 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	Đơn vị	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))	0,03	Không phát hiện <i>Not detected</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 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>
7.4. 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>
7.5. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng zearalenone, <i>Zearalenone content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	6	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), <i>Fumonisin (FB1+FB2) content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 161:2017	25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. 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>
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	6,5 x 10 <sup>1</sup>
7.10. Coliform,	CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.11. <i>E. Coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.12. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.13. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.14. <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>
7.15. 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.

