

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 69/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2020**

**(TCCS 69:2020/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-CNĐK / 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: **Thức uống sôcôla sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO – Chococino**

2. Thành phần:

- Viên sữa: *sữa bột nguyên kem 89,7% (sữa bò), đường 10,1%, chất nhũ hóa lecithin (từ đậu nành).*
- Viên sôcôla: *bột sôcôla 98,7% (đường, cacao), chất nhũ hóa lecithin (từ đậu nành), hương vani tự nhiên, quế.*

*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 16 g**

- Viên sôcôla: **8 viên x 16 g**

Tổng số: **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 1.11; 2.23; 3.29; 4.8).

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 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.

BH, ngày 25 tháng 05 năm 2020

**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 sôcôla sữa NESCAFÉ DOLCE GUSTO – Chococino**

**Thành phần:**

- Viên sữa: sữa bột nguyên kem 89,7% (sữa bò), đường 10,1%, chất nhũ hóa lecithin (từ đậu nành).
- Viên sôcôla: bột sôcôla 98,7% (đường, cacao), chất nhũ hóa lecithin (từ đậu nành), hương vani tự nhiên, 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 nóng, 1 viên nén sôcôla pha với 100 ml nước nóng.

**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 69:2020/NVL

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 đo 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 <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>
<b>• VIÊN SỮA</b>			
7.1. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	AOAC 2016 (2013.06)	1,00 x 10 <sup>-2</sup>	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 x 10 <sup>-3</sup>	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 x 10 <sup>-2</sup>	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 <sup>(*)</sup> <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 <sup>(*)</sup> <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
<b>• VIÊN SÔCÔLA</b>			
7.1. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 <sup>-2</sup>	Nhỏ hơn 3,00 x 10 <sup>-2</sup> Less than
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	3,00 x 10 <sup>-2</sup>	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 <sup>-2</sup>	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 <sup>-2</sup>	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 <sup>(*)</sup> Less than
7.6. Enterobacteriaceae,	CFU/g ISO 21528-2 : 2017	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> 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.

### 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 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

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



