

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----oOo-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 57/CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM/2021**

**(TCCS 57:2021/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: **SỐ 7, ĐƯỜNG 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 2, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, 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: **Dầu Hào MAGGI**
2. Thành phần: Nước, đường, muối i-ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị 621, màu tổng hợp (caramen nhóm III), hương hào tổng hợp, chất điều vị (631, 627), chiết xuất hào nguyên chất 0,6 g\* - oyster extract, chất điều chỉnh độ acid 330, chất bảo quản 202.  
(\* ) Lượng trung bình tính trên 1 kg sản phẩm.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Quy cách đóng gói: 150 g/chai (24 chai x 150 g)/thùng carton; 350 g/chai (24 chai x 350 g)/thùng carton; 530 g/chai (24 chai x 530 g)/thùng carton; 820 g/chai (12 chai x 820 g)/thùng carton
  - Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng vào chai nhựa phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật về đồ bao gói thực phẩm: thân chai làm từ nhựa: PET, nắp chai làm từ nhựa PE hoặc PP.



5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Sản xuất tại Việt Nam, bởi Công ty TNHH

Nestlé Việt Nam, số 7 đường 17A khu công nghiệp Biên Hòa II, phường An Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (*mẫu nhãn sản phẩm 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 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. (Mục 1.12; 2.24; 3.30; 4.9)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	As	mg/kg	5
2	Cd	mg/kg	1
3	Pb	mg/kg	2
4	Hg	mg/kg	0,05

2. Thông tư 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 6.8.1)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	$10^4$
2	<i>Coliforms</i>	cfu/g	$10^2$
3	<i>E.coli</i>	MPN/g	3
4	<i>S.aureus</i>	cfu/g	$10^2$
5	<i>Salmonella</i>	cfu/25 g	Không có
6	Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc	cfu/g	$10^2$



- Quyết định 11/2005/QĐ-BYT: Quy định về hàm lượng 3-MCPD trong nước tương, xì dầu, dầu hào.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	3-MCPD	mg/kg	1

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.

Đồng nai, ngày 01 tháng 07 năm 2021

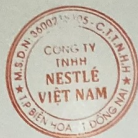
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**NGUYỄN MINH NGUYỆT**  
**Giám Đốc Ngành Hàng Thực Phẩm**



R = 3 mm



# 150 ml

12 mm



**XÀO ỚNG ÁNH, ƯỚP MỘNG MỀM VỚI DẦU HẢO MAGGI**  
 Dầu hào MAGGI được làm từ chiết xuất Hào Tự Nhiên từ Nhật Bản và Hàn Quốc, nhờ đó cho ra từng giọt màu đỏ sẫm sáng, đậm đà giúp bạn thỏa sức sáng tạo món nhà ngon như nhà hàng. Từ nay, với dầu hào MAGGI, món xào thêm óng ánh, sốt sẫm sáng, món ướp nướng hay kho thêm mong mềm, thơm vị.



### Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình		Một khẩu phần 5 g	% GDA ***
Năng lượng		4,7 kcal	
Carbohydrate		1,1 g	
Chất béo		< 0,5 g	0
Chất đạm (Nước, 25g)		0,06 g	0
Natri		0,21 g	11

\*\*\* % Múc dựa ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày cho người Việt Nam trưởng thành do Viện Dinh Dưỡng, Bộ Y Tế công bố.

- Hướng dẫn sử dụng**
1. 20 g (1,5 muỗng súp) Dầu Hào cho 400 g rau.
  2. Hào rau với dầu ăn, ướp thêm với Dầu Hào.
- (\*) Không cần thêm thêm gia vị khác.  
 Tham khảo menu tại: [www.maggi.com.vn](http://www.maggi.com.vn)

**NUTRITIONAL COMPASS** ©  
 © Nhân hiệu đã được đăng ký của Société des Produits Nestlé S.A.

**Expiry data**  
**Lot coding**

45mm



**Bản cơ chế:**  
 Dầu Hào MAGGI không những giúp món xào thơm ngon tự nhiên mà còn phù hợp để ướp cho món nướng, ram, rim thêm đậm đà, hấp dẫn.

**Tư vấn**  
[www.nestle.com.vn](http://www.nestle.com.vn) ☎ 1800-6699 (Mỗi giờ có người)



# DẦU HẢO



**Trong 1 khẩu phần 5 g**  
**Năng lượng 4,7 Kcal**  
 Xem chi tiết >

44139766



Khối lượng tịnh: 150 g

**CHIẾT XUẤT HẢO TỰ NHIÊN**  
**TỪ NHẬT BẢN VÀ HÀN QUỐC**

157 mm



R 3mm

300ml

14mm



**XÀO ỚNG ÁNH, ƯỚP MỘNG MỀM VỚI DẦU HÀO MAGGI**  
 Dầu hào MAGGI được làm từ chiết xuất Hàu Tự Nhiên từ Nhật Bản và Hàn Quốc, nhờ đó cho ra từng giọt hầu như có vị sánh, đậm đà giúp bạn thỏa sức sáng tạo món nhà hàng như nhà hàng. Tươi, với dầu hào MAGGI, món xào thêm óng ánh, sốt sánh, món ướp nướng hay kho thêm mềm mại, thơm vị.



**DẦU HÀO**

44139762

148mm

**Giá trị dinh dưỡng:**

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Một khẩu phần 5 g	% GD*
Năng lượng	4,7 kcal	***
Carbohydrate	1,1 g	
Chất béo	< 0,5 g	0
Chất đạm (Nob.25)	0,06 g	
Natri	0,21 g	11

\*\*\* % Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày cho người Việt Nam trưởng thành do Viện Dinh Dưỡng, Bộ Y Tế công bố.

Hướng dẫn sử dụng:  
 1. 20 g (1,5 muỗng) Dầu Hào cho 400 g thịt  
 2. Bào nấu với dầu ăn, nước nếm với Dầu Hào  
 (\*) Không cần thêm gia vị khác.  
 Tham khảo nội nhãn tại:  
[www.maggi.com.vn](http://www.maggi.com.vn) MAGGI



**Bao bì bền**  
 Dầu hào MAGGI không chứa giúp môi sống trong tự nhiên mà còn giúp tiết kiệm chi phí nướng, nếm, rửa thêm đậm đà, hấp dẫn.

**Từ viết**  
[www.nestle.com.vn](http://www.nestle.com.vn) ☎ 1800-6699 (giờ giờ sáng)

**NUTRITIONAL COMPASS** @  
 @ Nhãn hiệu đã được đăng ký của Société des Produits Nestlé S.A.

**Thành phần:**  
 Nước, đường, muối i-ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị 621, màu tổng hợp (caramen nhóm III), hương hàu tổng hợp, chất điều vị (631, 627), chiết xuất hàu nguyên chất 0,6 g\*\* - oyster extract, chất điều chỉnh độ acid 330, chất bảo quản 202.  
 (\*\*\*) Lượng trung bình tính trên 1 kg sản phẩm.

(\*) MAGGI là nhãn hàng dẫn đầu về thị phần giá trị và sản lượng trong ngành hương Dầu Hào ở Việt Nam từ số liệu thống kê nghiên cứu trên thị trường Việt Nam (Bao gồm Kênh bán lẻ truyền thống, Kênh bán lẻ hiện đại và Kênh si-lê, ngoại trừ MM Mega Market Việt Nam) cho ngành hương Dầu Hào từ 1/2020 đến 12/2020 của Nielsen.

Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty TNHH Nestlé Việt Nam.  
 Số 7, đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa II, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

**Ngày sản xuất (NSX):** 12 tháng trước hạn sử dụng.  
**Hạn sử dụng (HSD):** xem trên bao bì.  
 Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp sau khi sử dụng.  
 Sử dụng tới đã trong 30 ngày sau khi mở nắp.  
 Chú ý: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.  
 Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 57:2021/NVL



Trong 1 khẩu phần 5 g  
**Năng lượng 4,7 kcal**  
 Xem chi tiết >

Khối lượng tịnh: 350 g

CHIẾT XUẤT HÀO TỰ NHIÊN TỪ NHẬT BẢN VÀ HÀN QUỐC



Expiry data  
Lot coding

45mm

14mm

g cách mép 2 mm

15mm



# 450 ml

10 mm

Maggi

**XÁO ÓNG ÁNH, ƯỚP MONG MỀM VỚI DẦU HÀO MAGGI**

Dầu hào MAGGI được làm từ chiết xuất Hào Tự Nhiên từ Nhật Bản và Hàn Quốc, nhờ đó cho ra từng giọt nâu đỏ sừng sánh, đậm đà giúp bạn thỏa sức sáng tạo món nhà hàng như ảnh, sốt sảnh, món ướp nướng hay kho thêm mong mềm, thơm vị.



# DẦU HÀO

4A136711

**Giá trị dinh dưỡng:**

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Một khẩu phần 5 g	% GDA
Năng lượng	4,7 kcal	***
Carbohydrate	< 0,5 g	0
Chất béo	0,05 g	0
Chất đạm (Núc.25)	0,21 g	11
Natri	0,21 g	11



\*\*\*) % Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày cho người Việt Nam trưởng thành do Viện Dinh Dưỡng, Bộ Y Tế công bố.

Hướng dẫn sử dụng:  
 1. 20 g (1,5 muỗng) Dầu Hào cho 400 g thịt.  
 2. Sốt hào sử dụng để ướp thịt hoặc nấu với Đậu Hào.  
 (\*) Không cho vào lò nướng và giá nhiệt.  
 \*\*) Thêm khẩu phần ngọt lên.

Bạn có biết?  
 Dầu hào MAGGI không những giúp món ăn thơm ngon mà còn phù hợp để ướp cho món nướng, rang, chiên đậm đà, hấp dẫn.

Tư vấn  
 www.nestle.com.vn | 1800-6699

NUTRITIONAL COMPASS  
 © Nestlé Việt Nam đã được đăng ký của Société des Produits Nestlé S.A.

**Thành phần:**  
 Nước, đường, muối i-ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị 621, màu tổng hợp (caramen nhóm III), hương hào tổng hợp, chất điều vị (631, 627), chiết xuất hào nguyên chất 0,6 g\*\*, oyster extract, chất điều chỉnh độ acid 330, chất hào quần 202.

(\*\*) Lượng trung bình tính trên 1 kg sản phẩm.

(\*) MAGGI là nhãn hàng đầu và thị phần giá trị và sản lượng trong ngành hàng Dầu Hào ở Việt Nam từ số liệu thống kê nghiên cứu trên thị trường Việt Nam (Báo Gốm Kênh bán lẻ truyền thống, Kênh bán lẻ hiện đại và Kênh si-ê ngoài trời MM Mega Market Việt Nam) cho ngành hàng Dầu Hào từ 1/2020 đến 12/2020 của Nielsen.

Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty TNHH Nestlé Việt Nam.  
 Số 7, đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa II, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Ngày sản xuất (NSX): 12 tháng trước hạn sử dụng.  
 Hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.  
 Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng kín nắp sau khi sử dụng.  
 Sử dụng tối đa trong 30 ngày sau khi mở nắp.  
 Chú ý: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCOS 57-2021/NVL



Hình ảnh mang tính chất minh họa cho các chi tiết sản phẩm

Trong 1 khẩu phần 5 g  
 Năng lượng 4,7 kcal  
 Xem chi tiết

**CHIẾT XUẤT HÀO TỰ NHIÊN TỪ NHẬT BẢN VÀ HÀN QUỐC**

Khối lượng tịnh: 530 g



Expiry data  
 Lot coding

45mm

15mm

mm

175 mm

185

14 mm



Maggi

### XÀO ỚNG ANH, ƯỚP MỘNG MỀM VỚI DẦU HÀO MAGGI

Dầu hào MAGGI được làm từ chiết xuất Hào Tự Nhiên từ Nhật Bản và Hàn Quốc, nhờ đó cho ra từng giọt nâu đỏ sền sệt, đậm đà giúp bạn thỏa sức sáng tạo món nhà ngon như nhà hàng. Từ đây, với dầu hào MAGGI, món xào thêm mộng mềm, thơm vị.



# Maggi

# DẦU HÀO



41139760

#### Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Một khẩu phần 5 g	% CDA ***
Năng lượng	4,7 kcal	
Carbohydrate	1,1 g	
Chất béo	< 0,5 g	0
Chất đạm (Nước, 25)	0,06 g	
Natri	0,21 g	11

\*\*\*) % Mức đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày cho người Việt Nam trưởng thành độ Viện Dinh Dưỡng, Bộ Y Tế công bố.

**NUTRITIONAL COMPASS**  
© Nhân hiệu và được đăng ký của Société des Produits Nestlé S.A.

#### Thành phần:

Nước, đường, muối I-ốt, chất ổn định 1442, chất điều vị 621, màu tổng hợp (caramel nhóm III), hương hào tổng hợp, chất điều vị (631, 627), chiết xuất hào nguyên chất 0,6 g\*\* - oyster extract, chất điều chỉnh độ acid 330, chất bảo quản 202.

(\*\*) Lượng trung bình tính trên 1 kg sản phẩm.

Expiry date  
Lot coding

**Bạn có biết**  
Dầu hào MAGGI không những giúp món ăn thơm ngon và nhiều mùi còn phù hợp để cấp cho món nướng, rang, rim thêm đậm đà, hấp dẫn.

**Tư vấn**  
www.nestle.com.vn 1800-6699

(\*) MAGGI là nhãn hàng đầu về thị phần giá trị và sản lượng trong ngành Dầu Hào ở Việt Nam so với các thương hiệu nghiên cứu trên thị trường Việt Nam (Bao gồm Kashi bên là chuyên ngành, Kashi bên là hiện địa và Kashi sử là, ngoại trừ MIM Mega Market Việt Nam) cho ngành hàng Dầu Hào từ 12/2020 đến 12/2020 của Nielsen.  
**Sản xuất tại Việt Nam bởi Công ty TNHH Nestlé Việt Nam.**  
Số 7, đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa II, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
**Ngày sản xuất (NSX):** 12 tháng trước hạn sử dụng.  
**Hạn sử dụng (HSD):** xem trên bao bì.  
Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp sau khi sử dụng.  
Sử dụng tối đa trong 30 ngày sau khi mở nắp.  
**Chú ý:** Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.  
**Tiêu chuẩn sản phẩm số:** TCCS 57:2021/NVL



Khối lượng tịnh: **820 g**

Trong 1 khẩu phần 5 g  
Năng lượng 4,7 kcal  
Xem chi tiết >

Số: 009610 /VYTCC



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 08350.21



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM  
Địa chỉ : SỐ 7, ĐƯỜNG 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA II, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM  
Tên mẫu : DẦU HÀO MAGGI  
Đặc điểm mẫu : NSX: 27.04.2021, Batch: 11172131V  
Ngày lấy mẫu : Không có thông tin ngày lấy mẫu  
Lượng mẫu : 08 chai x 350 g  
Ngày nhận mẫu : 29/04/2021  
Người gửi mẫu : Nguyễn Cẩm Tú (Mẫu được gửi qua bưu điện)  
Người nhận mẫu : Vũ Thị Thanh Thùy  
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Hàm lượng chất khô	TCVN 8081 - 2013	34,26 g/100g	04/05/2021
2	Đường tổng	TCVN 4594 - 1988	19,61 g/100g	04/05/2021
3	Carbohydrate	AOAC 986.25	22,50 g/100g	10/05/2021
4	Lipid	AOAC 989.05	Không phát hiện LOQ = 0,2 g/100g	05/05/2021
5	Protein	HD.PP.13/TT.LH:2016 (Ref. AOAC 991.20) (b)	1,07 g/100g (Nx6,25)	04/05/2021
6	Tro tổng	AOAC 972.15	10,69 g/100g	04/05/2021
7	Năng lượng	Regulation (EU) No 1169/2011	94,28 kcal/100g (tính từ Lipid, Carbohydrate, Protein)	10/05/2021
8	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/05/2021
9	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/05/2021
10	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/05/2021
11	Natri (Na)	HD.PP.36/TT.AAS:2018 (Ref. AOAC 985.35)	42533 mg/kg	09/05/2021
12	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS:2019 (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/05/2021



Mã số mẫu: 08350.21

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
13	3-MCPD	HD.PP.64/TT.SK (GC/MS) (AOAC 2000.01)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	06/05/2021
14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 (b)	< 10 CFU /g	04/05/2021
15	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /g	04/05/2021
16	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 966.24 (b)	0 MPN /g	04/05/2021
17	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 (b)	< 10 CFU /g	04/05/2021
18	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (b)	Không phát hiện /25g	04/05/2021
19	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	04/05/2021

**Ghi chú:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong chai nhựa kín, còn nguyên bao bì của nhà sản xuất, HSD: 27.04.2022.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **11-05-2021**  
TU. VIỆN TRƯỞNG  
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



Ts. Nguyễn Đức Thịnh