

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 05/ CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM /2018**  
**(TCCS 05:2018/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: **NƯỚC TƯƠNG MAGGI TỎI ỚT TƯƠI**

2. Thành phần: Nước, muối i-ốt, chiết xuất đậu nành lên men tự nhiên 62 g\* (đậu nành (soya), lúa mì (wheat), muối), đường, chất điều vị 621, chiết xuất cà chua cô đặc, tỏi ớt tươi 42 g\*, màu tổng hợp 150c, chất điều chỉnh độ chua (260, 330), chất điều vị (631, 627), chất ổn định 415, chất bảo quản 202, chất tạo ngọt tổng hợp 950 và hương nước tương tổng hợp.

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: sản phẩm được đóng vào chai nhựa thể tích thực 200 ml và sau đó được đóng vào thùng carton với quy cách 24 chai/thùng.
- Chất liệu bao bì: bao bì chai và nắp nhựa

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): N/A



### 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: Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19; 2.31; 3.40; 4.16).

2. Thông tư của 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 6.8.3).

- 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

- 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)

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



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 24 tháng 04.. năm... 2018....

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

Jean-Pierre Dawance

**Giám Đốc Kỹ Thuật**