

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/Lê Nam/2018

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm.

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH SX-TM-DV Lê Nam.

Địa chỉ: Ấp mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An.

Điện thoại: 072 3751690. Fax: 072 3751690

E-mail: tojy@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 0115/2016/NNPTNT-LAN Ngày Cấp/Nơi cấp: 02.08.2016/NNPTNT-LAN(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: TOJY ĐẬU HŨ KY

2. Thành phần: Đậu nành, nước.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5-10°C: dùng trong 4 ngày.

-10°C: dùng trong 6 tháng.

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

- Quy cách bao gói: 200g.

- Khối lượng tịnh: 200g.

- Thành phẩm đóng trong khay PP.

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- QCVN 8-1:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Văn bản số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế về việc Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 về việc hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

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./.

Long An, ngày 15 tháng 08 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



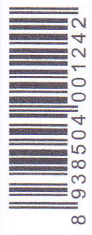
Hoàng Dũng Tâm

vegetarian pork, bologna... Thành phần: Đậu nành, nước, Ingredients: Soy-bean, water.
Chỉ tiêu chất lượng/ Quality standard: đạm/ protein ≥ 20%

Hướng dẫn sử dụng: Dùng chế biến các món xào, nấu lẩu chay/ Instruction: User processing of fried dishes.
XNGB/ Certified No.: 138/2015/TLA-XNCB, S6 CB/ Manufacture's Standard No.: 16/2015/BHLN.

TOFU

Khối lượng tịnh/Net weight: **200g**



PRODUCT OF VIETNAM

Bảo quản & HSD/Storage & Exp:
5°C - 10°C: dùng trong 4 ngày/use within 4 days
-10°C: dùng trong 6 tháng/use within 6 months
NSX xem trên bao bì/Inf'd seen on package

Đậu Tofu
TOFU SKIN



Không chất bảo quản

NON-PRESERVATIVES

Sử dụng sản phẩm khi còn hạn sử dụng và bảo quản sản phẩm theo hướng dẫn. Using the product before Exp & preserving according to the instructions



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00037492
Mã số kết quả	AR-18-VD-041274-01 / EUVNHC-00041814



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Ấp mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa

Long An

Việt Nam

Tên mẫu:	TOJY ĐẬU HỮ KY
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	12/06/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	12/06/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	19/06/2018
Mã số PO của khách hàng :	VW2318060085

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7,1x10 ³
2	VD334 VD (g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	3.0x10 ²
4	VD353 VD (f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	1,9x10 ²
8	VD263 VD (f)(g) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986 (Phương pháp chuẩn độ))	49,2
9	VD210 VD (f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986 (Phương pháp trọng lượng))	10,8
10	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD821 VD (a) Aflatoxin B2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
12	VD821 VD (a) Aflatoxin G1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin G2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/06/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ; các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công thêm hoặc trừ một để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số; thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

KT3 – 02280AVS8/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT


13/07/2018
 Page 01/01

1. Tên mẫu : **TOJY ĐẬU HŨ KY**
Name of sample
2. Mô tả mẫu : 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 bao ni lông ép kín./ *As received sample contained in intact nylon bag*
Sample description
3. Số lượng mẫu : 01 (300 g x 02 gói)
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 06/07/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/07/2018 – 13/07/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH SX - TM - DV LÊ NAM**
Áp Mới 2, Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Long An
Customer
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>
7.1. Định tính GMO bằng phương pháp sàng lọc <i>Detection of GMO by screening method</i> • Terminator NOS	QTTN/KT3 109 : 2014 ⁽¹⁾ Real time PCR	Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,04% (w/w)
7.2. Định tính borax (hàn the) <i>Qualitative test of borax</i>	FAO FNP 14/8 (p.149) - 1986	Không phát hiện <i>Not detected</i>	-

Ghi chú/Notice: (1) Tham khảo/Refer to JRC Compendium of reference methods for GMO analysis
 QL - ELE - 00 - 011

PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB.



Trần Thị Ánh Nguyệt

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 approval of Quatest 3.
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
 4. 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.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn