

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 67/Lê Nam/2019

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: 0272 3751690. Fax: 0272 3751690

E-mail: po@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (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 NÀNH TOJY**.

2. Thành phần: Dầu nành tinh luyện, vitamin A.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 2 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách bao gói: 250ml, 400ml, 1 lít, 2 lít, 5 lít, 10 lít, 25kg.

- Thành phẩm đóng trong chai PET, can PE.

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.
- QCVN 8-2:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng 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 21/2014/TT-BKHCN ngày 15/07/2014 – Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng 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 ..06 tháng ..09 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Hoàng Dũng Tâm

NỘI DUNG GHI NHÃN DẦU NÀNH TOJY

Tên sản phẩm: DẦU NÀNH TOJY

Thể tích thực: mL (hoặc L)

Thành phần: Dầu nành tinh luyện, vitamin A.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, tránh côn trùng.

Cách dùng: thích hợp cho chiên, xào, trộn salad, làm bánh, làm nước xốt, nấu các món chay.

Thông tin, cảnh báo vệ sinh, an toàn: Đậy nắp kín sau khi sử dụng.

Ngày sản xuất: Ghi trên chai.

Hạn sử dụng: Ghi trên chai.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH SX-TM-DV LÊ NAM.

Địa chỉ: Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

ĐT: 0272.3751690 – Fax: 0272.3751690

Hotline: 0898.774979

Email: po@lenamfoods.com.vn

Thành phần dinh dưỡng trong 100g:

Năng lượng	900 kcal
Béo	100g
Carbohydrate	0g
Protein	0g
Omega 3 (tối thiểu)	3g
Omega 6 (tối thiểu)	54g
Omega 9 (tối thiểu)	20g
Vitamin A (tối thiểu)	2.75mg
Vitamin E (tối thiểu)	3mg
Sodium	0-0.3 mg
Cholesterol	0g

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Chỉ số Iod: $\geq 125 \text{ gI}_2/100\text{g}$

Không Cholesterol & trans fat*

(*) Theo khuyến nghị của FDA: Federal Register Volume 68, Issue 133 (July 11,2003).



Hoàng Dũng Tâm

BN: 190726032

Trang/ Page 1 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Tên khách hàng / Client's name: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM
Địa chỉ / Address: Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 190726032-1
Tên mẫu/ Name of Sample : Dầu nành TOJY
Mô tả mẫu/ Sample description : Dầu đựng trong chai nhựa
Nền mẫu / Matrix : Dầu
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 26 / 07 / 2019
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02 / 08 / 2019

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Fat Trans	KPH	g/100g	0.03	Ref. AOAC 996.06 (GC/MS)
Omega 3	9.50	g/100g	0.05	Ref. AOAC 996.06 (GC/MS)
Omega 6	57.5	g/100g	0.05	Ref. AOAC 996.06 (GC/MS)
Omega 9	21.3	g/100g	0.05	Ref. AOAC 996.06 (GC/MS)
Fat Total (Lipid)	100	g/100g	0.05	Ref. AOAC 938.06
FFA (Free Fatty Acid)	0.09	g/100g		Ref. AOAC 940.28 (*)
Hàm lượng nước và chất dễ bay hơi	KPH	g/100g	0.05	AOCS Ca 2c-25 (2009)
Iodine Value	130	gI2/100g		Ref. AOAC 993.20
Phản ứng Kreiss	Âm tính	-		Dr. Pham Van So, Food Testing, Page 213-214,1991
Năng lượng (Calories)	900	Kcal/100g		Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Peroxide value	0.72	meq/kg		Ref. AOAC 965.33 (*)



BN: 190726032

Trang/ Page 2 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Tên khách hàng / Client's name: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM
Địa chỉ / Address: Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 190726032-1
Tên mẫu/ Name of Sample : Dầu nành TOJY
Mô tả mẫu/ Sample description : Dầu đựng trong chai nhựa
Nền mẫu / Matrix : Dầu
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 26 / 07 / 2019
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02 / 08 / 2019

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Protein	KPH	g/100g	0.05	HD.TN.038 (Ref.AOAC 928.08)
Saponification value (Chỉ số Xà phòng hóa)	192	mgKOH/g		AOCS Cd3-25 (*)
Total Carbohydrate	0	g/100g		Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Na (Natri)	KPH	mg/100g	2.5	HD.TN.226 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 985.35 (*))
Unsaponification Matter (chất không xà phòng hóa)	1.04	g/100g		TCVN 6123:2007
Hexane insoluble	KPH	g/100g	0.05	TK. TCVN 6125:2010
Vitamin A (Retinyl Palmitate)	4.20	mg/100g		Ref. AOAC 992.06 (HPLC/UV)
Vitamin E (D,L-Alpha Tocopherols)	4.20	mg/100g		Ref. AOAC 992.03 (GC/MS)
Cholesterol	KPH	mg/100g	3	Ref. J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 4107-4113
As (Arsen tổng)	KPH	mg/kg	0.05	HD.TN.138 (*)
Pb (Chì)	KPH	mg/kg	0.05	HD.TN.138 (*)

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

BN: 190726032

Trang/ Page 3 / 3

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS**



Tên khách hàng / Client's name: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address: Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 190726032-1
 Tên mẫu/ Name of Sample : Dầu nành TOJY
 Mô tả mẫu/ Sample description : Dầu đựng trong chai nhựa
 Nền mẫu / Matrix : Dầu
 Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 26 / 07 / 2019
 Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02 / 08 / 2019

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Coliforms	<10	CFU/g		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
Escherichia coli	<10	CFU/g		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
Salmonella spp.	Âm tính Negative	/25g		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (*)
Staphylococcus aureus	<10	CFU/g		Ref. AOAC 975.55
Tổng số nấm men, nấm mốc (Yeast and Molds)	<10	CFU/g		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (*)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	<10	CFU/g		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)

Ghi chú / Note:

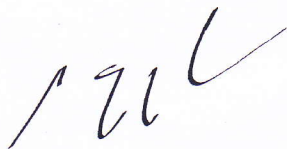
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<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 (<10 CFU/g) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

BN: 190726032

Trang/ Page 1 / 1

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS

Tên khách hàng / Client's name: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address: Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Long An, Việt Nam

Mã số mẫu / Sample ID : 190726032-1
Tên mẫu/ Name of Sample : Dầu nành TOJY
Mô tả mẫu/ Sample description : Dầu đựng trong chai nhựa
Nền mẫu / Matrix : Dầu
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 26 / 07 / 2019
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 03 / 08 / 2019

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Nhiệt độ nóng chảy (a)	17.8	°C		AOCS Cc 1-25

(a) Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ

Ghi chú / Note:

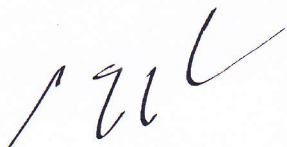
KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định./ The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD)

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<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 (<10 CFU/g) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Trinh Thi Minh Nguyet



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh