

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

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/LONG HẢI/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH LONG HẢI

Địa chỉ: Cụm CN I, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương.

Điện thoại: 022013 610 234

Fax: 022013 610 233

E-mail: [contact@thachlonghai.com.vn](mailto:contact@thachlonghai.com.vn)

Website: [thachlonghai.com.vn](http://thachlonghai.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 0800236558

### II. Thông tin về sản phẩm

#### 1. Tên sản phẩm: Thạch sữa chua Natty

#### 2. Thành phần:

- Nước tinh lọc; Đường kính trắng, Sữa bột béo;
- Chất làm dày gồm: Locust bean gum (INS E410); Xanthan gum (INS E415); Potassium chloride (INS 508); Calcium lactate (INS327); Gellan gum (INS E418).
- Chất điều chỉnh độ axit gồm: Sodium citrate (INS331iii); Potassium citrate (INS332ii); Axit malic (INS296) và Axit citric (INS330).
- Hỗn hợp chất ổn định gồm ba thành phần là: gelatin edible (E441), Mono&di-glycerides(E471), Acetyllated distarch adipate(E1422).
- Bột rong biển Carrageenan - INS407 (1% khối lượng); chất nhũ hoá Distilled Monoglycerides (INS471); Chất bảo quản Potassium sorbate (INS202); Chất ổn định Sodium hexametaphotphat (INS452i); Muối ăn; Chất nền Ethylmaltol (INS637), Đường tổng hợp Sucralose (INS955), Chất chống tạo bọt Polyethylen Glycol (INS 1521).
- Hương tự nhiên vanilla; Hương hoa quả tổng hợp: Hương sữa, Hương dứa cocont, Hương cam, Hương đào, Hương dứa, Hương khoai môn panda, Hương dứa, Hương ngô.
- Màu thực phẩm tổng hợp: Titanium Dioxide (INS171); Sunet yellow (INS110), Đỏ Ponceau 4R (INS124), Brilliant blue (INS133).

#### 3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng

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

- Quy cách đóng gói: 37g/cốc ± 5%.
- Chất liệu bao bì: Cốc và màng tem được sản xuất từ nhựa PE dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu theo QCVN 12-1: 2011/BYT.



**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

Công ty TNHH Long Hải, Cụm CN I, xã Gia Xuyên, huyện Gia Lộc, tỉnh Hải Dương.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem file đính kèm phụ lục 1)**

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ- BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 02/LONG HẢI/2018

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./.

Hải Dương, ngày 12 Tháng 04 Năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC  
NGUYỄN THỊ KHÁNH THIÊN**



## Phụ lục I: Nội dung ghi nhãn sản phẩm thạch sữa chua Natty

1. Tên sản phẩm: Thạch sữa chua Natty.

2. Thành phần cấu tạo:

- Nước tinh lọc; Đường kính trắng, Sữa bột béo;
- Chất làm dày gồm: Locust bean gum (INS E410); Xanthan gum (INS E415); Potassium chloride (INS 508); Calcium lactate (INS327); Gellan gum (INS E418).
- Chất điều chỉnh độ axit gồm: Sodium citrate (INS331iii); Potassium citrate (INS332ii); Axit malic (INS296) và Axit citric (INS330).
- Hỗn hợp chất ổn định gồm ba thành phần là: gelatin edible (E441), Mono&di-glycerides(E471), Acetyllated distarch adipate(E1422).
- Bột rong biển Carrageenan - INS407 (1% khối lượng); chất nhũ hoá Distilled Monoglycerides (INS471); Chất bảo quản Potassium sorbate (INS202); Chất ổn định Sodium hexametaphotphat (INS452i); Muối ăn; Chất nền Ethylmaltol (INS637), Đường tổng hợp Sucralose (INS955), Chất chống tạo bọt Polyethylen Glycol (INS 1521).
- Hương tự nhiên vanilla; Hương hoa quả tổng hợp: Hương sữa, Hương dừa cocont, Hương cam, Hương đào, Hương dứa, Hương khoai môn panda, Hương dưa, Hương ngô.
- Màu thực phẩm tổng hợp: Titanium Dioxide (INS171); Sunet yellow (INS110), Đỏ Ponceau 4R (INS124), Brilliant blue (INS133).

3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng	Kcal/100g	≥ 45
2	Đường tổng số	g/100g	≥ 8
3	Protein	g/100g	≥ 0,1
4	Chất béo	g/100g	

4. Trọng lượng: 37g/cốc ± 5%.

5. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: in trên bao bì chứa đựng sản phẩm.

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Ăn ngay. Ngon hơn khi sử dụng sản phẩm đã bảo quản lạnh.
- Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.

7. Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH LONG HẢI.

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Gia Lộc I - xã Gia Xuyên – huyện Gia Lộc – tỉnh Hải Dương

Điện thoại: 02203 610 234

Fax: 02203 610 233

Website: thachlonghai.com.vn

Email: contact@thachlonghai.com.vn

CÔNG TY TNHH LONG HẢI



TỔNG GIÁM ĐỐC  
NGUYỄN THỊ KHÁNH THIÊN





## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 103-2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Thạch sữa chua Natty

Mã số/Code: 0318103-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Long Hải

Địa chỉ/ Add: Cụm CN Gia Lộc I - xã Gia Xuyên - Huyện Gia Lộc - Tỉnh Hải Dương

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 26/03/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 26/03/2018 đến ngày 05/04/2018

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Định lượng <i>nấm men</i> – <i>nấm mốc</i> hoạt độ nước $\geq 0,95^*$	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
2	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
3	Định lượng <i>Staphylococcus.aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
4	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
5	Định lượng <i>Clostridium botulinium</i>	CFU/g	TCVN 9049:2012	KPH
6	Năng lượng tổng số	kcal/100g	HPP/46	55,6
7	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	0,25
8	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	10,1
9	Hàm lượng Glucid	%	TCVN 4594 : 1988	13,2
10	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	0,2
11	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

12	Aflatoxin B1	µg/100g	TCVN 8350 :2010	KPH
----	--------------	---------	-----------------	-----

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 05 tháng 04 năm 2018

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
**TS. Trần Quang Cảnh**

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.