

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 58/Đại Phát/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, Bình Dương.
Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 251/2015/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp: 31/08/2015/ Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **HẠT ĐIỀU VỊ WASABI**
2. Thành phần: Hạt điều (95%), Dầu thực vật, Muối I-ốt, Đường tinh luyện, Bột wasabi (0,1%).
3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên gói sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Túi PET/LLDPE, PET/DE: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.
Quy cách bao gói: 30 g/ gói, 450 g/ hộp (15gói), 900 g/ hộp (30 gói), 100 g/ gói.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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./.

Bình Dương, ngày 03 tháng 07 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)





0034167AG.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
 Sản xuất tại Việt Nam

Khối lượng tịnh: 200 g (100 g * 2 gói)

Hạt Điều Vị Mặn*
 Thành phần: 100% hạt điều, Dầu thực vật, Maltose, Bột mì, Bột bắp, Đường tinh luyện, Bột nở, Tinh bột.
 Hạt Điều Vị Tròn Vàng*
 Thành phần: 100% hạt điều, Dầu thực vật, Maltose, Bột mì, Bột bắp, Đường tinh luyện, Bột nở, Tinh bột.

● **Chứa hàm lượng calo thấp** * 2 gói 200g chỉ chứa 1000 calo, phù hợp cho người ăn kiêng và giảm cân.
 ● **Nhiều chất xơ** giúp cải thiện hệ tiêu hóa.
 ● **Hương thơm đặc biệt** tạo nên vị ngon khó quên.
 ● **Thành phần sạch** và an toàn cho sức khỏe.
 ● **Phù hợp** cho mọi lứa tuổi.
 ● **Hạt điều** là loại hạt có hàm lượng chất béo cao nhất trong các loại hạt.
 ● **Hạt điều** là loại hạt có hàm lượng protein cao nhất trong các loại hạt.
 ● **Hạt điều** là loại hạt có hàm lượng chất xơ cao nhất trong các loại hạt.



Xuất xứ: Việt Nam
 Sản xuất bởi Công ty TNHH Thực Phẩm Thương Mại Đại Phát
 Địa chỉ: Số 32, Đường số 18, KĐT Sóng Thần 2, Phường Dã Nài, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh
 Mã số thuế: 0312379040
 Tel: (0274) 3790 540 (41)
 Fax: (0274) 3790 545
 Email: info@dapfood.com.vn

Tư vấn khách hàng
1900.555540





RẮC RẮC

HẠT ĐIỀU VỊ WASABI

WASABI CASHEW NUTS

Thêm giòn ngon miệng



SẢN XUẤT TẠI: VIỆT NAM
MADE IN: VIETNAM

Khối lượng tịnh
Net weight: 100 g

Tên sản phẩm: Hạt điều vị Wasabi

- Thành phần: Hạt điều (95%), Dầu thực vật, Muối i-ốt, Đường tinh luyện, Bột Wasabi (0.1%)
- Khối lượng tịnh: 100 g/bì
- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì. Nên sử dụng hết gói sản phẩm ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
- Trong túi có gói hút ẩm không được ăn.
- Ngày sản xuất: In trên bao bì.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Product: Wasabi cashew nuts

- Ingredient: Cashew nut (95%), Vegetable Oil, Iodised Salt, Sugar, Wasabi Powder (0.1%).
- Net weight: 100 g/bag.
- Instruction: Instant Product. Once open use immediately, avoid from long term expose in air.
- Preservation: Keep in cool and dry environment, avoid from direct sunlight.
- Safety Warning: Please avoid using product if allergy to ingredients.
- Desiccant inside is not able to eat.
- Production date: Print on package.
- Expiry date: 12 months from production date.



Tư vấn khách hàng
1900.555540

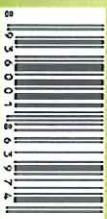
Xuất xứ: Việt Nam
Nhà sản xuất: Công ty TNHH thực phẩm thương mại Đại Phát
Manufacturer: Dai Phat Food co., Ltd

Địa chỉ: Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TX. Dĩ An,
Bình Dương, Việt Nam.
Address: 32, Road 6 th, Song Than 2 Industrial Zone, Di An Ward,
Di An Town, Binh Duong Province, Viet Nam.

Tel: (0274) 3790 540/41
Fax: (0274) 3790 542
Email: daiphat@daiiphatfood.com.vn



www.daiphatfood.com.vn



KT3-01395BTP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

16/03/2018
Page 01/02

1. Tên mẫu : HẠT ĐIỀU VỊ WASABI NSX: 15/12/2017
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.
Sample description
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 08/03/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 09/03/2018 - 16/03/2018
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Customer
Số 32 Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Phan Thành Trung

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.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

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 do 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.

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



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

| Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i> | Đơn vị | Phương pháp thử <i>Test method</i> | Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i> | Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i> |
|--|---------|---------------------------------------|---|---|
| 7.1. Độ ẩm, <i>Moisture content</i> | g/100 g | FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986 | - | 1,2 |
| 7.2. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i> | µg/kg | AOAC 2016 (991.31) | | |
| • B ₁ | | | 0,24 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| • B ₂ | | | 0,10 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| • G ₁ | | | 0,24 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| • G ₂ | | | 0,10 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| 7.3. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> | mg/kg | QTTN/KT3 098 : 2016 | 0,03 | Nhỏ hơn 0,09 <i>Less than</i> |
| 7.4. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i> | mg/kg | TCVN 8427 : 2010 | 0,01 | Không phát hiện <i>Not detected</i> |
| 7.5. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i> | g/100 g | FAO FNP 14/7 (p.212) – 1986 | - | 52,3 |
| 7.6. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> | CFU/g | ISO 4833-1:2013 | - | 3,5 x 10 ¹ |
| 7.7. Coliform, | CFU/g | ISO 4832 : 2006 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i> |
| 7.8. <i>E. Coli</i> , | CFU/g | ISO 16649 – 2 : 2001 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i> |
| 7.9. <i>Clostridium perfringens</i> , | CFU/g | ISO 7937 : 2004 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i> |
| 7.10. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i> | CFU/g | ISO 7932 : 2004 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i> |
| 7.11. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i> | CFU/g | ISO 21527-2:2008 | - | Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i> |

Ghi chú/ Note: (*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 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 when the dish contains no colony.

