

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/TCCS-DN/2020

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

Tên tổ chức cá nhân: Công ty cổ phần thực phẩm và nước giải khát Dona Newtower.

Địa chỉ: Lô 234, KCN Amata, TP. Biên Hòa, T. Đồng Nai, Việt Nam.

Điện thoại: (0251) 8877 169

Fax: (0251) 8877 164

E-mail: donanewtower@hcm.fpt.vn

Mã số doanh nghiệp: 3600248569

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: **278/2019/ATTP-CNĐK** ngày cấp 21/10/2019, nơi cấp: Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Đồng Nai.

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Sữa Dừa**

2. Thành phần: Nước, Đường, Nước cốt dừa (3%), Chất nhũ hóa: Mono và Diglycerit (471), Chất tạo mùi: Hương dừa tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm: 02 năm kể từ ngày sản xuất. NSX và HSD xem đáy lon.

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

- Bao bì: Sản phẩm được đóng trong lon tráng thiếc, nắp nhôm dễ mở, bên trong tráng vecni thực phẩm.

- Thể tích thực: 240ml/lon.

- Quy cách bao gói: 06 lon/block và 35 lon/carton hoặc theo nhu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Lô 234 đường Amata, khu công nghiệp Amata, Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Nhãn sản phẩm đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty cổ phần thực phẩm và nước giải khát Dona Newtower sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn tự công bố cụ thể như sau:

1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Theo yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất.

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:



- Trạng thái: lỏng, đồng nhất.
- Màu sắc: Trắng sữa
- Mùi vị: Thơm, đặc trưng của sữa dừa.

1.2. Chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
01	Năng lượng	Kcal/100ml	46 ± 10.0
02	Năng lượng do béo	Kcal/100ml	9.0 ± 5
04	Tổng chất béo, không lớn hơn	g/100ml	5
05	Hàm lượng Carbohydrate	g/100ml	8.8 ± 1.0
06	Hàm lượng đường tổng qui ra Saccarose	g/100ml	8.6 ± 1.0

2. Chỉ tiêu vi sinh vật: Áp dụng theo QCVN: 6-2/2010/BYT.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
02	Coliform	CFU/ml	10
03	E. coli	CFU/ml	Không được có
04	Streptococci faecal	CFU/ml	Không được có
05	Pseudomonas aeruginosa	CFU/ml	Không được có
06	Staphylococcus aureus	CFU/ml	Không được có
07	Clostridium Perfringens	CFU/ml	Không được có
08	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10

3. Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo QCVN: 6-2/2010/BYT.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Chì	mg/l	0.05
02	Thiếc	mg/l	150

4. Phụ gia thực phẩm: Phù hợp theo văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 16/05/2015 của Bộ Y Tế.

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.

Đồng Nai, ngày 04 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



VŨ MINH CHIẾU
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



**Thành phần cấu tạo
Ingredients**

Nước, Đường, Nước cốt dừa (3%)
Chất nhũ hóa: Mono và Diglycerit (471)
Chất tạo mùi: Hương dừa tổng hợp
Water, Sugar, Coconut, Mono and Di-glycerides, Flavour

**Giá trị dinh dưỡng trong 1 lon 240 ml
Nutritional information per 240 ml**

Năng lượng /Calories	110 Kcal
Năng lượng từ chất béo/Calories from Fat	21.6 Kcal
Tổng chất béo /Total Fat	2.74 g
Tổng Carbohydrate /Total Carbohydrate	21 g
Đường /Sugar	21 g

S.X Tại
Công Ty CP Thực Phẩm và Nước Giải Khát
Dona Newtower
Lô 234, KCN Amata, Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam
Produced by
Dona Newtower Natural Drink and Food Joint Stock Co.
Made in Vietnam
TCB: 01/TCCS-DN/2020

Contains No
Preservatives and Sweeteners
SHAKE WELL



8 934823 850288

Dùng làm thức uống và giải khát
Dùng ngay, ngon hơn khi ướp lạnh
Bảo quản nơi khô mát. NSX và HSD: Xem đáy lon
Use by date on bottom of can

Nature® Coconut Juice

Nature® Sữa Dừa



Phân loại QCVN 6-2:2010/BYT

Thể tích thực : 240 ml
Net : 8.1 FL. OZ. (240 ml)



VŨ MINH CHIẾU
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

KT3-01958BTP9/4-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT**

18/04/2019
Page 01/02

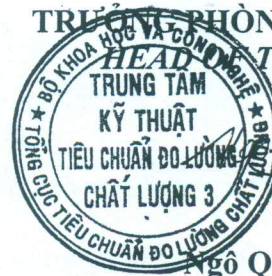
1. Tên mẫu : SỮA DỪA
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 10/04/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 11/04/2019 – 18/04/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM VÀ NƯỚC GIẢI KHÁT
Customer DONA NEWTOWER
Lô 234 Đường Amata, KCN Amata, Biên Hòa, Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
Test results

**P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB**



Nguyễn Hữu Tín

**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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Biên Hòa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng / Calories. • kcal / 100 mL • kJ / 100 mL	QTTN/KT3 024 : 2018	-	45 188
7.2. Năng lượng từ béo Calories from fat • kcal / 100 mL • kJ / 100 mL	QTTN/KT3 024 : 2018	-	8 33
7.3. Hàm lượng béo, g/100 mL Fat content	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (p.10)- 1986)	-	0,90
7.4. Hàm lượng carbohydrate, g/100 mL Carbohydrate content	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	9,06
7.5. Hàm lượng đường tổng theo sacaroza, g/100 mL Total sugar content as sucrose	TCVN 4594 : 1988	-	8,41
7.6. Hàm lượng chì, mg/L Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$1,80 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng thiếc, mg/L Tin content	QTTN/KT3 162 : 2017 (Ref: AOAC 2016 (985.16))	2,00	Không phát hiện Not detected
7.8. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.9. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.10. E. Coli, CFU/mL	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.11. Clostridium perfringens, CFU/mL	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.12. Staphylococcus aureus, CFU/mL	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.13. Enterococci, CFU/mL Streptococci faecal	ISO 7899-2:2000	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.14. Pseudomonas aeruginosa, CFU/mL	ISO 16266 : 2006	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than
7.15. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL Total yeasts & moulds	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 1(*) Less than

Ghi chú/ Note: (*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-01958BTP9/4-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

18/04/2019
Page 01/01

1. Tên mẫu : SỮA DỪA
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 label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 10/04/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 11/04/2019 – 18/04/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM VÀ NƯỚC GIẢI KHÁT
Customer DONA NEWTOWER
Lô 234 Đường Amata, KCN Amata, Biên Hòa, Đồng Nai
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>
7.1. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.221)- 1986) Kjeldahl method	0,23

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

**P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB**



Nguyễn Hữu Tín

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



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 permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. 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

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn