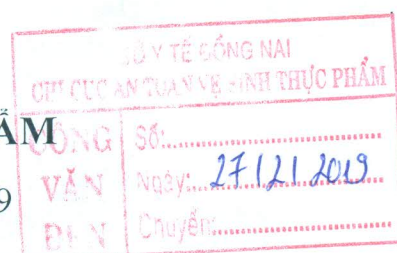


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/DONA NEWTOWER/2019



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: Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Biên Hòa, Đồng Nai.

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: 293/2016/ATTP-CNĐK ngày cấp 28/11/2016, nơi cấp: Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Đồng Nai.

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Nước Xoài**

2. Thành phần: Nước, Đường, Pure Xoài (12%), Chất điều chỉnh độ axit: Acid Citric (E330), Hương Xoài 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: Vàng cam.
- Mùi vị: Thơm đặc trưng.

1.2. Chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100ml	58 ± 8.0
2	Hàm lượng đường tổng quy ra saccarose	g/100ml	12.5 ± 1.0
3	Hàm lượng acid theo acid Citric	g/l	2.2 ± 0.5
4	Hàm lượng Carbohydrate	g/100ml	14.5 ± 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.

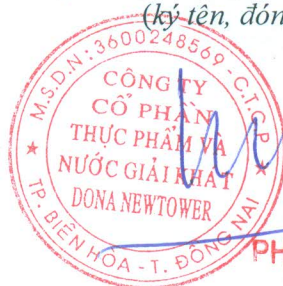
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
01	Chì	mg/l	0.05
02	Thiếc	mg/l	150

4. Phụ gia thực phẩm: Phù hợp theo “Thông tư 27/2012/TT-BYT & Thông tư 08/2015/TT-BYT”.

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.

Biên Hòa, ngày 20 tháng 02 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(ký tên, đóng dấu)



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
VŨ MINH CHIỂU



Thành phần cấu tạo

Ingredients:
Nước, Đường, Pure Xoài (12%),
Chất điều chỉnh độ axit: Acid Citric (E330),
Hương Xoài Tổng Hợp
Water, Sugar, Mango Puree, Citric Acid, Flavour.

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

Năng lượng /Calories	139 Kcal
Tổng chất béo /Total Fat	0 g
Tổng Carbohydrate /Total Carbohydrate	35 g
Đường /Sugar	30 g

S.X tại:
Chi nhánh Công Ty CP Thực Phẩm & Nước Giải Khát
Dona Newtowner
Khu công nghiệp Amata, Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam
Produced by
Dona Newtowner Natural Drink & Food Joint Stock Co.
Made in Vietnam

Contains No
Preservatives and Sweeteners
SHAKE WELL



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

Nature
**Mango
Juice**

Nature
**Nước
Xoài** 12%



Phụ hợp QCVN 6:2010/BYT
Thể tích thực : 240 ml
Net : 8.1 FL. OZ. (240 ml)



[Signature]
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
VŨ MINH CHIỂU

KT3-07073BTP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/11/2018
Page 01/02

1. Tên mẫu : NƯỚC XOÀI
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 : 02/11/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/11/2018 – 13/11/2018
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, 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

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	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. Năng lượng / Calories • kcal / 100 mL • kJ / 100 mL	QTTN/KT3 024 : 2018	-	59 247
7.2. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (p.10)- 1986)	0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng carbohydrate, g/100 mL <i>Carbohydrate content</i>	U.S. FDA 21 CFR 101.9	-	14,8
7.4. Hàm lượng đường tổng theo sacaroza, g/100 mL <i>Total sugar content as sucrose</i>	TCVN 4594 : 1988	-	12,8
7.5. Hàm lượng axit qui ra axit citric, <i>Acid content as citric acid</i> g/L	TCVN 5564 : 2009	-	2,25
7.6. Hàm lượng thiếc, <i>Tin content</i> mg/L	QTTN/KT3 162 : 2017	2,0	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i> mg/L	QTTN/KT3 098 : 2016	0,018	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.9. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.10. <i>E. Coli</i> , CFU/mL	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.11. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/mL	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.12. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/mL	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.13. Enterococci, <i>Streptococci faecal</i> CFU/mL	ISO 7899-2:2000	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.14. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , CFU/mL	ISO 16266 : 2006	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL <i>Total yeasts & moulds</i>	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>

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.

