

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/DONA NEWTOWER/2019

| | |
|-----------------------------------|--|
| SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI | |
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM | |
| CÔNG VĂN ĐẾN | Số:..... Ngày: 27/12/2019 Chuyển:..... |

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: Cà Phê Sữa

2. Thành phần: Nước, Sữa Tươi (15%), Đường, Cà Phê (3%) , Hương Cà Phê Tổng Hợp, Chất Nhũ Hóa: Mono & diglycerid (471).

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: Nâu sữa.
- Mùi vị: Thơm đặc trưng của Cà Phê.

1.2. Chỉ tiêu hóa lý:

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|---------------------------------------|-------------|-------------|
| 1 | Năng lượng | Kcal/100ml | 59.0 ± 8.0 |
| 2 | Năng lượng do béo | Kcal/100ml | 8.3 ± 1.0 |
| 3 | Hàm lượng chất béo | g/100ml | 0.92 ± 0.1 |
| 4 | pH | | 7.0 ± 1.0 |
| 5 | Hàm lượng đường tổng quy ra saccarose | g/100ml | 11.7 ± 1.0 |
| 6 | Hàm lượng Carbohydrate | g/100ml | 12.7 ± 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.

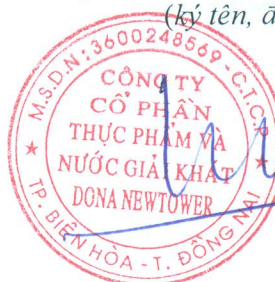
| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------|-------------|------------|
| 01 | Chì | mg/l | 0.05 |
| 02 | Thiếc | mg/l | 150 |

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 CHIẾU



Thành phần cấu tạo

Ingredients:

Nước, Sữa Tươi (15%), Đường, Cà Phê (3%),
Hương Cà Phê Tổng Hợp,
Chất Nhũ Hóa: Mono & Diglycerid(471),
Water, Fresh Milk, Sugar, Coffee,
Flavour, Mono & Diglycerides.

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

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Năng lượng /Calories | 142 Kcal |
| Năng lượng do béo /Calories from fat | 20 Kcal |
| Tổng chất béo /Total Fat | 2.2 g |
| Tổng Carbohydrate /Total Carbohydrate | 30 g |
| Đường /Sugar | 28 g |

S.X tại:

Chi nhánh Công Ty CP Thực Phẩm & Nước Giải Khát
Dona Newtower
Khu công nghiệp Amata, Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam

Produced by
Dona Newtower Natural Drink & Food Joint Stock Co.
Made in Vietnam

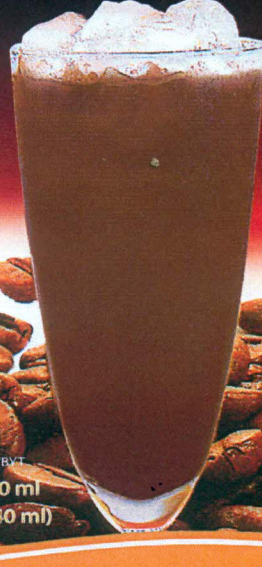
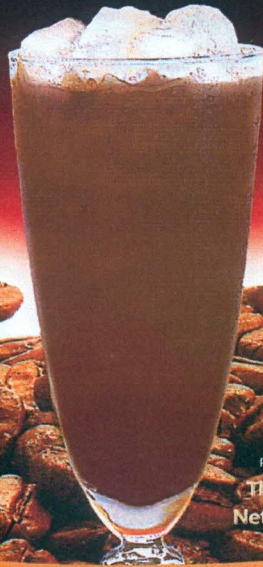
Contains No
Preservatives and Sweeteners
SHAKE WELL



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[®] Milk Coffee Cà Phê Sữa[®]



Phù hợp QCVN 6-2:2010/BYT

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



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
VŨ MINH CHIỂU

KT3-06376BTP8/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

11/10/2018
Page 01/03

1. Tên mẫu : CÀ PHÊ SỮA
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 brand.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 04/10/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/10/2018 - 11/10/2018
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 - 03/03
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



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 approval of Quatest 3.
3. 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.*
4. 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.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

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 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 | - | 62 259 |
| 7.2. Năng lượng từ béo Calories from fat • kcal/100 mL • kJ/100 mL | QTTN/KT3 024:2018 | - | 8,3 34,7 |
| 7.3. Hàm lượng béo, Fat content g/100 mL | QTTN/KT3 139:2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (P.10)-1986) | - | 0,92 |
| 7.4. Hàm lượng carbohydrate, g/100 mL Carbohydrate content | US-FDA 21CFR 101.9 | - | 13,1 |
| 7.5. Hàm lượng đường tổng qui ra sacaroza, g/100 mL Total sugar content as sucrose | TCVN 4594:1988 | - | 11,3 |
| 7.6. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content | QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method (Ref: FAO FNP 14/7 (P.221)-1986) | - | 0,43 |
| 7.7. Hàm lượng cafein, mg/L Cafeine content | TCVN 9723:2013 | - | 327 |
| 7.8. Hàm lượng chì, mg/L Lead content | QTTN/KT3 098:2016 | 0,018 | Không phát hiện Not detected |
| 7.9. Hàm lượng thiếc, mg/L Tin content | QTTN/KT3 162:2017 | 2,0 | Không phát hiện Not detected |
| 7.10. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count | ISO 4833-2:2013, COR 1:2014 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.11. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL Total yeasts & moulds | ISO 21527-1:2008 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.12. Coliform, CFU/mL | ISO 4832:2006 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.13. E. Coli, CFU/mL | ISO 16649-2:2001 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.14. Clostridium perfringens, CFU/mL | ISO 7937:2004 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.15. Staphylococcus aureus, CFU/mL | AOAC 2016 (975.55) | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.16. Enterococci, CFU/mL Streptococci faecal | ISO 7899-2:2000 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |
| 7.17. Pseudomonas aeruginosa, CFU/mL | ISO 16266:2006 | - | Nhỏ hơn 1 ^(*) Less than |

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nito/ Nitrogen content
(*): 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, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012
Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298

www.quatest3.com.vn
tn-cskh@quatest3.com.vn



8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
 US-FDA 21CFR Part 101

Nutrition Facts

Serving Size 240 mL

Servings Per Container

Amount Per Serving

Calories - kcal (kJ)^(*): 150 (630) Calories - kcal (kJ) from Fat: 20 (80)

% Daily Value*

| | | | |
|---------------------------|------|--|-------------|
| Total Fat | 2 g | | 3 % |
| Total Carbohydrate | 31 g | | 10 % |
| Sugars | 27 g | | |
| Protein | 1 g | | |

* Percent Daily Values are based on a 2000 calorie - (8400 kJ) diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

| | Calories - (kJ): | 2000 (8400) | 2500 (10500) |
|---------------------------|-----------------------|-------------|------------------|
| Total Fat | Less than | 65 g | 80 g |
| Sat Fat | Less than | 20 g | 25 g |
| Cholesterol | Less than | 300 mg | 300 mg |
| Sodium | Less than | 2400 mg | 2400 mg |
| Total Carbohydrate | | 300 g | 375 mg |
| Dietary Fiber | | 25 g | 30 mg |
| Calories - (kJ) per gram: | | | |
| Fat 9 (38) | • Carbohydrate 4 (17) | | • Protein 4 (17) |

Ghi chú/ Notice: (*) : Tính theo cơ sở và làm tròn/ Calculation based on and rounding:
 1 Calories = 1 kcal = 4,184 kJ



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

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012
 Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298

www.quatest3.com.vn
 tn-cskh@quatest3.com.vn