

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/DONA NEWTOWER/2019

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

**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 Đu Đủ**
2. Thành phần: Nước, Pure Đu Đủ (15.0%), Đường, Chất điều chỉnh độ axit: Acid Citric (E330), Hương Đu Đủ 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.

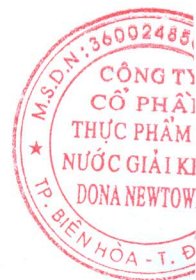
**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Nhãn sản phẩm đính kèm.

**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	47 ± 8.0
2	Hàm lượng đường tổng quy ra saccarose	g/100ml	9.7 ± 1.0
3	Hàm lượng acid theo acid Citric	g/l	1.2 ± 0.2
4	Hàm lượng Carbohydrate	g/100ml	11.8 ± 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, Pure Đu Đủ (15%), Đường, Chất điều chỉnh độ axit: Acid Citric (E330), Hương Đu Đủ Tổng Hợp, Water, Papaya Puree, Sugar, Citric Acid, Flavour.

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

Năng lượng /Calories	113 Kcal
Tổng chất béo /Total Fat	0 g
Tổng Carbohydrate /Total Carbohydrate	28 g
Đường /Sugar	23 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  
**Papaya  
Juice**



Nature  
**Nước  
Đu đủ**

15%



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**



KT3-06376BTP8/4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

11/10/2018  
Page 01/03

1. Tên mẫu : **NƯỚC ĐU ĐỦ**  
*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 : 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 DONA NEWTOWER**  
*Customer* **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/**  
**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 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.*

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	-	47 197
7.2. Hàm lượng béo, Fat content g/100 mL	QTTN/KT3 139:2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (P.10)-1986)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng carbohydrate, g/100 mL Carbohydrate content	US-FDA 21CFR 101.9	-	11,8
7.4. Hàm lượng đường tổng qui ra sacaroza, g/100 mL Total sugar content as sucrose	TCVN 4594:1988	-	9,69
7.5. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method (Ref: FAO FNP 14/7 (P.221)-1986)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng axit qui ra axit citric, g/100 mL Acid content as citric acid	AOAC 2016 (947.05)	-	0,12
7.7. Hàm lượng chì, mg/L Lead content	QTTN/KT3 098:2016	0,018	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng thiếc, mg/L Tin content	QTTN/KT3 162:2017	2,0	Không phát hiện Not detected
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.10. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/mL Total yeasts & moulds	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. Coliform, CFU/mL	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.12. E. Coli, CFU/mL	ISO 16649-2:2001	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.13. Clostridium perfringens, CFU/mL	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.14. Staphylococcus aureus, CFU/mL	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.15. Enterococci, Streptococci faecal, CFU/mL	ISO 7899-2:2000	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than
7.16. Pseudomonas aeruginosa, CFU/mL	ISO 16266:2006	-	Nhỏ hơn 1 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/Notes:** Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ 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)<sup>(\*)</sup>: 110 (460)      Calories - kcal (kJ) from Fat: 0 (0)**% Daily Value\***

<b>Total Fat</b>	0 g	0 %
<b>Total Carbohydrate</b>	28 g	9 %
Sugars	23 g	
<b>Protein</b>	0 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