

CÔNG TY CỔ PHẦN ATZ QUỐC TẾ	BẢNG TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM	SỐ: 01/ATZ/2022
	Kẹo CHI ONG VÀNG	

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: Mùi thơm, vị ngọt
- Trạng thái: Kẹo mềm, dẻo, sản phẩm khô ráo, không chảy nước.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý, chất lượng.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	H/I Độ ẩm	%	≤ 10
2	H/I Đường tổng số	%	≥ 50

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	Bacillus cereus	CFU/g	10
7	Tổng bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10^2

1.4 Giới hạn về kim loại nặng tuân theo QCVN 8 – 2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thành phần: Nước sạch, mạch nha, đường kính, AquaminF,...

3. Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên sản phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay không cần chế biến.
- Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đựng trong chai lọ nhựa, lọ thủy tinh đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.
- Quy cách đóng gói: 10g, 12g, 15g, 20g, 25g, 30g, 35g, 40g, 50g, 60g, 70g, 80g, 100g, 120g,... theo nhu cầu của thị trường.

6. Nội dung ghi nhãn: (Tài liệu đính kèm)

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Hà – Nhà máy Bánh kẹo Hải Hà I

Địa chỉ: Đường Lạc Long Quân, Phường Tiên Cát, TP. Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ.

Điện thoại: 02103847608

Chứng nhận tiêu chuẩn ISO 22000:2018 cấp ngày 06/02/2018 do Tổ Chức QUACERT chứng nhận.

Hà Nội, ngày 11 tháng 07 năm 2022

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Vũ Mạnh Cường

QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

Thông tư 27/2012/TT-BYT: Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;

Thông tư 08/2015/TT-BYT: Sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;

3742/2001/QĐ-BYT: Quyết định của Bộ trưởng Bộ y tế về việc ban hành Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Hà Nội, ngày 11 tháng 7 năm 2022



GIÁM ĐỐC

Vũ Mạnh Cường



KT: 120 x 38 (mm)



THÀNH PHẦN :
Nước sạch, mạch nha, đường kính,
Aquamín F...
BẢO QUẢN:
Nơi thoáng mát, sạch sẽ.
HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
NSX: Xem dưới đáy chai.
SCB: 01/ATZ/2022



ATZ International, Inc



8938511899665



Sản xuất bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI HÀ
ĐC: 25-27, đường Trương Định, P.Trương
Định, Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Phân Phối bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN ATZ QUỐC TẾ
ĐC: Số 48 LK3, Khu Đô thị Tân Tây Đô, Xã
Tân Lập, Huyện Đan Phượng, TP.Hà Nội.



WARRANTEK



BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2206009802-1

Ngày/Date: 04/07/2022

Số đơn hàng/Job Order No.: 2206009802
Tên khách hàng/Client's name: CÔNG TY CỔ PHẦN ATZ QUỐC TẾ
Địa chỉ/Address: 48, LK 3, Khu đô thị Tân Tây Đô, Xã Tân Lập, Huyện Đan Phượng, Thành phố Hà Nội
Thông tin mẫu/Sample information: Kẹo CHỊ ONG VÀNG
Số niêm phong/Seal No.: Không niêm/No seal
Mô tả mẫu/Sample description: Mẫu chứa trong bao bì
Ngày nhận mẫu/Date of sample receipt: 29/06/2022
Ngày bắt đầu phân tích/Date of Analysis Commencement: 30/06/2022

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ANALYSIS RESULT(S) [Xem trang kế/See next page(s)]

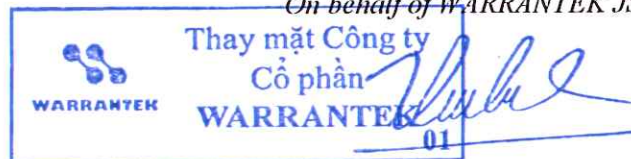
Ghi chú/ Notes:

(*)Phương pháp được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ISO/IEC 17025:2017 accredited method.

- Thông tin mẫu được khách hàng cung cấp/Sample information provided by clients.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/The analysis result(s) valid on tested sample only.
- Không được sao chép một phần báo cáo kết quả thử nghiệm này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Ban Giám Đốc Công ty Cổ phần WARRANTEK/This Analysis Report shall not be reproduced except in full, without written approval of the Board of Director of WARRANTEK JSC.



Đại diện Công ty Cổ phần WARRANTEK
On behalf of WARRANTEK JSC



LÊ NHƠN ĐỨC

**WARRANTEK****VILAS 686**

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2206009802-1

Ngày/Date: 04/07/2022

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
1	Màu sắc /Colour	-	Trắng, vàng, cam, đỏ, xanh. / White, yellow, orange, red, green.			WRT/TM/NC/01.40
2	Mùi, vị /Odour & Taste	-	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm. Không có mùi, vị lạ. / Characteristic, without unusual taste and odor.			WRT/TM/NC/01.40
3	Trạng thái /Characteristic	-	Viên kẹo có hình nguyên vẹn, không bị biến dạng, kích thước các viên kẹo tương đối đồng đều. Dẻo, mềm, hơi dai. / Uniform, not deformed, soft, chewy.			WRT/TM/NC/01.40
4	Đường tổng (tính theo glucoza) /Total sugar (as glucose)	%	84.85	0.1		TCVN 4594: 1988 ^(*)
5	Độ ẩm /Moisture	%	17.19	0.05		TCVN 3700:1990 ^(*)
6	Chì (Pb) /Lead	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.04	AOAC 2013.06 ^(*)
7	Asen (As) /Arsenic	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.05	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)
8	Thủy ngân (Hg) /Mercury	mg/kg	Không phát hiện/ Not detected		0.02	WRT/TM/EN/01.01:2019 (Ref. AOAC 2013.06) ^(*)

LOP/13/F01 [01/10/2021]

Trang/Page 2/3

■ **WARRANTEK JOINT STOCK COMPANY - Testing Center:**
Lot A39-26, Nguyen Van Cu Street, My Phuoc Hamlet, My Khanh Village,
Phong Dien District, Can Tho City, Vietnam
Tel: +84-292 391 8840 Fax: +84-292 391 8846
Email: operation@warrantek.vn

■ **HOCHIMINH City Branch – Testing Center:**
Van Dat Building, Lot II-1, Street 1, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward,
Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

**WARRANTEK**

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYSIS REPORT

Báo cáo số/Report No.: 2206009802-1

Ngày/Date: 04/07/2022

STT/ No.	Chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	LOD	LOQ	Phương pháp/ Analysis method
9	Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) /Total Plate Count (30°C)	CFU/g	< 10			ISO 4833-1:2013 ^(*)
10	Coliforms /Coliforms	CFU/g	< 10			ISO 4832:2006 ^(*)
11	Tổng số nấm men, nấm mốc /Total Yeast & Mold	CFU/g	< 10			ISO 21527-2:2008 ^(*)
12	<i>Escherichia coli</i> (E. coli) / <i>Escherichia coli</i> (E. coli)	MPN/g	0			ISO 7251:2005 ^(*)
13	<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10			ISO 7932:2004 ^(*)
14	<i>Clostridium perfringens</i> / <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10			ISO 7937:2004 ^(*)
15	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 10			ISO 6888-1:1999/Amd1:2003 ^(*)

Tổng số chỉ tiêu/Total testing parameters: 15

EK
01

[Báo cáo kết thúc/End of report]