

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/ANSHAN/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH An Shan Quốc Tế

Địa chỉ: Số 51, ngõ 444, Đội Cán, P. Công vị, Q. Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 02462598414

E-mail: info@anshan.vn

Mã số doanh nghiệp: 0107575628

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Xốt dầu oliu và thảo mộc trộn salad kiểu Ý - Paprichi

2. Thành phần: Nước, giấm nho, siro glucose khô, đường, dầu ô liu 5%, muối, nước cốt chanh, chất ổn định: gồm Arabic, gồm xanthan; chất điều chỉnh độ axit: acid citric; ốt ngọt; chất điều vị: mononatri glutamate; thảo mộc khô 0,5%: húng quế, hành tây, raumuif tây, tỏi; hạt tiêu đen; chất bảo quản: natri benzoate; phẩm màu: beta-caroten tổng hợp; hương liệu tự nhiên

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: khối lượng tịnh 40 gram

- Chất liệu bao bì: Túi nilon PET/PE, bên ngoài là hộp carton. Bao bì sử dụng đảm bảo an toàn thực phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Sostra Ltd, Số 21, phố Tsentranaiya, phường Buzharovo, vùng Istrinskyi, tỉnh Moscow, Liên bang Nga – 143514.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 (Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
- QCVN 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Nghị định số 43/2017/NĐ – CP (Nghị định về ghi nhãn hàng hóa)
- Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (Thông tư liên tịch hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn)
- Thông tư số 24/2019/T-BYT ngày 30/08/2019 (Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm).

YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: tốt sệt
- Màu sắc: vàng đến vàng cam
- Mùi vị: đặc trưng

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	< 100
2	Protein	%	1-2
3	Chất béo	%	<6
4	Carbohydrate	%	11-12
5	NaCl	%	<5

3. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật (Áp dụng theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	<10 ⁴
2	Coliforms	Cfu/g	<10 ²
3	E.coli	Cfu/g	<3
4	S.aureus	Cfu/g	<10 ²
5	Salmonella	Cfu/g	0
6	Tổng số bào tử nấm mốc, men	Cfu/g	<10 ²



4. **Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng** (Áp dụng theo CVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Asen (As)	Mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	Mg/kg	Không phát hiện
3	Cadmi (Cd)	Mg/kg	Không phát hiện
4	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	Không phát hiện

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./.

Hà Nội, ngày 20 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Phạm Vũ Đông



WORLD  COLLECTION

Paprichi

Xốt dầu oliu và thảo mộc trộn salad kiểu Ý - Paprichi.

Độ béo 5%. **Chỉ tiêu chất lượng:** 100 kcal/100gr, protein - 1 g; chất béo - 5 g; carbohydrate - 12 g. **Khối lượng tịnh:** 40 g. **Thành phần:** nước, giấm nhỏ, siro glucose khô, đường, dầu ô liu 5%, muối, nước cốt chanh, chất ổn định: gồm arabic, gồm xanthan; chất điều chỉnh độ acid: acid citric; ớt ngọt, chất điều vị: mononatri glutamat; thảo mộc khô 0,5%: húng quế, hành tây, rau mùi tây, tỏi; hạt tiêu đen, chất bảo quản: natri benzoat; phẩm màu: Beta-caroten tổng hợp; hương liệu tự nhiên. **HSD:** 18 tháng. **HDBQ:** từ 1 ° đến + 25 ° C ở độ ẩm không khí không quá 75%. Bảo quản sản phẩm trong tủ lạnh, sau khi mở. **NSX:** xem trên bao bì. **HSDS:** Sản phẩm sử dụng trực tiếp. Thích hợp dùng để trộn các món salad. Tiết kiệm thời gian chế biến. **Xuất xứ: Liên Bang Nga.** Nhà SX: Sostra Ltd, số 21, phố Tsentranaiya, phường Buzharovo, vùng Istrinskyi, tỉnh Moscow, Liên Bang Nga - 143514. tel.: +7(495) 108-32-88.

NK và chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH An Shan quốc tế, 51 ngõ 444, Đồi cấn, Phường Công Vi, Quận Ba Đình, Thành phố Hà Nội. Tel./Fax: +84(4)6259 8414. Bản tự CBSP số 28/AnShan/2019.

PHÂN PHỐI: VIETFOODS CORP. Tel.+84(24)36555000; info@vietfoods.com.vn; http://www.paprichi.vn/

Папричи®

Заправка «Оливковая с травами» от «Папричи» придаст вкус традиционной итальянской кухни салатам из свежих овощей и задаст общее настроение солнечного итальянского побережья.

«ИТАЛЬЯНСКИЙ» ТЁПЛЫЙ САЛАТ

Моем цуккини и нарезаем кольцами (до 1 см), обжариваем с двух сторон на сильном огне без масла. Обжаренные кольца цуккини выкладываем в миску и добавляем измельченный базилик, укроп и заправку «Папричи», украшаем тёртым сыром.

«НЕЖНОСТЬ ИТАЛИИ» МОРСКОЙ САЛАТ

Рвём 3-4 салатных листа, 150 грамм сёмги нарезаем ломтиками, 1 авокадо – небольшими кусочками. Добавляем заправку «Папричи», аккуратно перемешиваем и подаём к столу.

RUS Соусы на основе растительных масел: заправка «Оливковая с травами» к салату «Итальянский» с массовой долей жира 5%

Состав: вода, уксус виноградный, сироп глюкозы сухой, сахар, масло оливковое, соль, сок лимонный, стабилизаторы: акации камедь, ксантановая камедь; регулятор кислотности: кислота лимонная; перец сладкий, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия; сушеные: базилик, лук, петрушка, чеснок; перец черный горошек, консервант: бензоат натрия; краситель: каротины; ароматизаторы натуральные.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки – 1 г; жиры - 5 г; углеводы - 12 г;

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 100 ккал/ 410 кДж.

Срок годности: 18 месяцев. **Условия хранения:** от 1° до +25° С, после вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике. Дата изготовления: см. на упаковке.

Изготовитель: ООО «Состра», Россия, 143514, Московская обл., Истринский р-н, д. Бужарово, ул. Центральная, д. 21; тел.: +7(495) 108-32-88; info@sostra.ru; www.sostra.ru; /SenSoyPremium/ Импортёр в Республике Беларусь: ООО «Слим фуд»; г. Минск, ул. Академическая, к.19; т./ф. 280-57-27 Импортёр в Республике Казахстан и организация уполномоченная принимать претензии по качеству: ТОО «IDEAL KAZ TRADE», 050016 г. Алматы пр. Райымбека 223е тел.: +7(727) 297-41-47.

KZ Өсімдік майлары негізіндегі тұздықтар: «Итальяндық» салатқа «Шөптер қосылған зәйтүн» құймасы



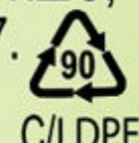
Құрамы: су, жүзім сірке суы, құрғақ глюкоза шәрбаты, қант, зәйтүн майы, тұз, лимон шырыны, тұрақтандырғыштар: қараған шайыры, ксантан шайыры; қышқылдықты реттегіш: лимон қышқылы; тәтті бұрыш, дәм мен хош иісті күшейткіш: натрий глутаматы; кептірілген: насыбайгүл, пияз, ақжелкен, сарымсақ; түйіршікті қара бұрыш, консервант: натрий бензоаты; бояғыш: каротиндер; табиғи хош иістендіргіштер.

100 г өнімнің тағамдық құндылығы: ақуыздар - 1 г, майлар - 5 г, көмірсулар - 12 г. **100г өнімнің энергетикалық құндылығы:** 100 ккал/ 410 кДж. **Жарамдылық мерзімі:** 18 ай. **Сақтау шарттары:** 1°С бастап +25°С дейінгі температурада, өнімнің қаптамасын ашқаннан кейін тоңазытқышта сақтау керек. Дайындалған күні: қаптамадан қараңыз.

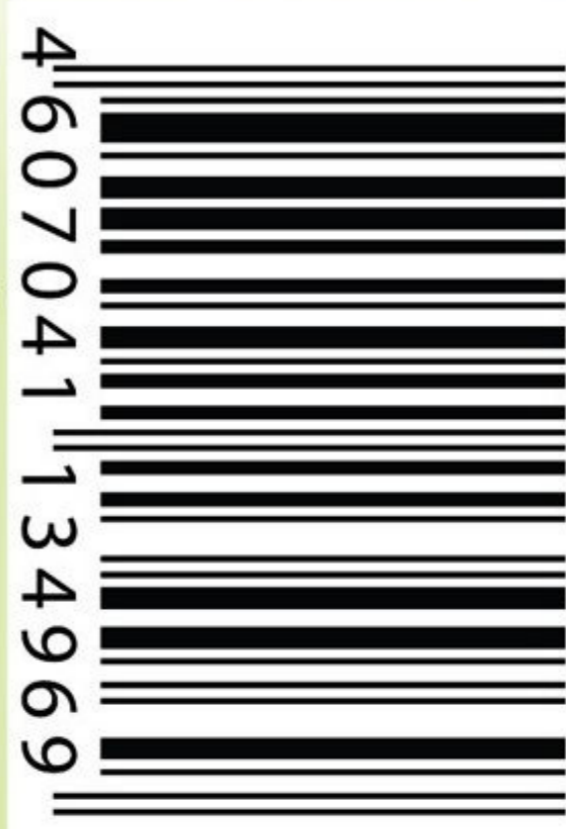
Өндіруші: «Состра» ЖШҚ, Ресей, 143514, Мәскеу обл., Истра ауданы, Бужарово ауылы, Центральная к-сі, 21-үй; тел.: +7(495)108-32-88; info@sostra.ru; www.sostra.ru; /SenSoyPremium/

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы және сапасы бойынша шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «IDEAL KAZ TRADE» ЖШС, 050016 Алматы қ., Райымбек даңғылы, 223е, тел.: +7(727) 297-41-47.

Масса нетто/ Таза салмағы: 40 г



C/LDPE CTO 56887222-007-2009



4 607041 134969

Папричи®

Оливковая с травами



ЗАПРАВКА К СВЕЖИМ САЛАТАМ



масса нетто
40 г

*вариант приготовления блюда



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.11.06.200

1. Tên mẫu/Name of sample : **Xốt dầu oliu và thảo mộc trộn salad Kiểu ý - Paprichi**
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH An Shan Quốc Tế
Name/Address of customer : Số 51, Ngõ 444 Đội Cấn, phường Cống Vị, quận Ba Đình, Hà Nội.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm sánh sệt, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 06/11/2019
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 06/11/2019 - 11/11/2019
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	KNVSATTP 91/BYT	/	Màu sắc tự nhiên, mùi đặc trưng.	TCCS/GMP
2	Muối ăn/Salt (NaCl)	KNVSATTP 91/BYT	%	4,87	TCCS/GMP
3	Protein	TCVN 8125:2015	%	1,08	TCCS/GMP
4	Lipit/Lipid	TCVN 6555:2017	%	5,3	TCCS/GMP
5	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	11,52	TCCS/GMP
6	Năng lượng/Energy	KNVSATTP 91/BYT	Kcal/100g	98,0	TCCS/GMP
7	Asen/Arsenic (As)	FDA.EAM.4.4-2010	mg/kg	Không phát hiện (< 0,025)	
8	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	
9	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	
10	Thủy ngân/Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	

Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 2019/Hanoi, November 11, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
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. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.11.06.200

1. Tên mẫu: Xốt dầu oliu và thảo mộc trộn salad Kiểu ý - Paprichi
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty TNHH An Shan Quốc Tế
Name/Address of customer Số 51, Ngõ 444 Đội Cấn, phường Cống Vị, quận Ba Đình, Hà Nội
3. Mô tả mẫu: Trong 1 hộp x 24 gói - 40g
Sample description:
4. Ngày nhận mẫu: 06/11/2019
Date of receiving sample
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s) By customer
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 06/11/2019 - 11/11/2019
The dates of testing activities
7. Kết quả thử nghiệm:
Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	7,8x10 ²	10 ⁴
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10 ²
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<1	3
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10	10 ²
5	Salmonella spp. *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện Detection (/25g)	KPH	Không có
6	Tổng số nấm men và nấm mốc * Total yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	<10 ²	10 ²

Nhận xét: Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với sản phẩm gia vị (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).
This sample complies with the standard on spice products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 2019
Hanoi, November 11, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- 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.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.