

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 19/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 Cấn, 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: Mứt jam Paprichi – hương dâu tây

2. Thành phần: Đường, dâu tây (25%), siro glucose-fructose, chất tạo gel: pectin, chất điều chỉnh độ axit: axit citric, chất bảo quản: kali sorbet, phẩm màu: 163(ii).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách đóng gói: lọ thủy tinh 300g

- Chất liệu bao bì: lọ thủy tinh, bên ngoài là thùng 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)

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 12 tháng 04 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Phạm Vũ Đồng*

RUS Джем пишевне: «Джем Курбичиний»

Состав: сахар, клубника (25%), сироп глюкозно-фруктозный, яблочное пюре, загуститель, пектин, регулятор кислотности, лимонная кислота;

консервант: сорбат калия; краситель натуральный; E 165ii; Пищевая

ценность на 100 г продукта: белки – 0,2 г; жиры – 0,1 г; углеводы – 64 г;

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 260 ккал/ 1110 кДж.

**СРОК ГОДНОСТИ: 24 МЕСЯЦА.** Условия хранения: от 0° до +25°С

при относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия

упаковки продукт хранить в холодильнике. Избегать попадания прямых

солнечных лучей. Продукт готов к употреблению. Подходит для десерта

с чаем, для приготовления пирогов в качестве начинки, для украшения

десертов, как добавка к йогурту, мороженому.

**Дата изготовления: см. на упаковке.**

Изготовитель: ООО «Соста», Россия, 143514, Московская обл.,

Истринский р-н, д. Бужарово, ул. Центральная, д. 21,

тел.: +7(495) 108-32-88; [www.sost.ru](http://www.sost.ru)



СТО 56887222-031-2018  
Дата изготовления / NSX:



WORLD COLLECTION

Раричі®

Страббелу  
JAM

Жүзүмчүлүк  
ДЖЕМ

Жи Мат jam Раричі - һуамг дәү тәү

Үлүгү тү һилән тү һа қайа түгүл һүһәһ дәһ. Тһһһ сү дәһ.

Тһһһ һһһ: дәһһһ дәү тәү (25%), сһһ һүсһһһ-һүсһһһ һһһ һһһ гел;

рһһһ, һһһ дәһһ һһһ һһ әһһ: әһһ сһһһ, һһһ һһһ һһһ: һһһ һһһһ,

рһһһ һһһ: 163(0).

Һһһ һһһ дәһһһ һһһ 100г сһһ һһһ: рһһһ - 0,2 г; һһһ һһһ - 0,1 г;

сһһһһһһһ - 64 г.

Һһһ һһһ һһһ һһһ 100 г сһһ һһһ: 260 ккал/ 1110 кДж.

Һһһ сү дәһһ: 24 һһһ. Һһһһ дәһ һһһ һһһ: тү 0 ° дәһ + 25 ° С ә һһ

әһһ һһһһ һһ һһһһ һһһ 75%. Бһһ һһһ сһһ һһһ һһһ һһ һһ һһ һһ һһ

һһһ. Һһһ һһһ сһһ һһһ дәһһ әһһ һһһ һһ һһ.

Һһһһ һһһ сү дәһһ: сһһ һһһ сү дәһһ һһһ дәһ. Тһһһ һһһ дәһһ һһһ

һһһ һһһ, дә һһ һһһ һһһ һһһ, һһһ һһ һһһ әһ, һһһ дәһһ сһһһ һһһ сһһ

һһһ, һһһ... Һһһ сһһ һһһ: һһһ һһһ һһ һһ.

Һһһ һһ: Һһһ Вһһһ Һһһ. Һһһ SX: Sostta Ltd, сө 21, һһһ Тһһһһһһһ,

рһһһһһ һһһһһһһ, һһһ һһһһһһ, һһһ һһһһһ, һһһ Вһһһ Һһһ - 143514.

һһһ: +7(495) 108-32-88; [www.sost.ru](http://www.sost.ru);

Һһһһ һһһ һә сһһ һһһ һһһ һә һһһ һһһ: сһһ һү ТҮНН Әһ Шһһ Қуһһ

Тә 51 һһһ 444, Әһ һһһ, Рһһһһ сһһ һһ, Қуһһ Вә Әһһ, Тр Һә Һөһ.

Тә/Һәк: +84(24)6259 8414.

Вһһ һү СВSP сө 19/Аһһһһ 2019



EHL

PHÂN PHỐI

VIETFOODS CORP

Tel:+84(24)3655 5000;

info@vietfoods.com.vn;

<http://vietfoods.com.vn>

Масса нетто /  
Клөй үлүһг һһһ: 300 г



NET WEIGHT  
300g



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

Số No.: 19.03.29.1683

1. Tên mẫu: Mứt jam Paprichi – hương dâu tây  
*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, thành phố Hà Nội
3. Mô tả mẫu: Trong 03 hộp x 300g  
*Sample description:*
4. Ngày nhận mẫu: 29/03/2019  
*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: 29/03/2019– 02/04/2019  
*The dates of testing activities*
7. Kết quả thử nghiệm:  
*Test results*

TT No.	Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Kết quả <i>Result</i>
1	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<1
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * <i>Total aerobic microorganisms</i>	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,5x10 <sup>3</sup>
3	Tổng số bào tử nấm mốc, men * <i>Total yeasts and moulds</i>	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	<10 <sup>2</sup>

**Nhận xét:**

Hà Nội, ngày 02 tháng 04 năm 2019

Hanoi, April 02, 2019

KT. GIÁM ĐỐC

DIRECTOR

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

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



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

- (\*) 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.*



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

Số/No.: 19.03.29.1683

1. Tên mẫu/Name of sample : Mứt jam Paprichi – hương dâu tây  
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, thành phố Hà Nội  
3. Mô tả mẫu/Sample description : /  
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 29/03/2019  
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 : 29/03/2019 - 05/04/2019  
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	Axít (theo axít citric) Acidity (citric acid)	TCVN 4073:2009	%	0,71	TCCS/ GMP
2	Đường tổng số/ Total sugar	TCVN 4594:1988	%	51,4	TCCS/ GMP
3	Protein/ Protein	TCVN 8125:2015	%	Không phát hiện ( $< 0,5$ )	TCCS/ GMP
4	Lipit/ Lipid	TCVN 4072:2009	%	Không phát hiện ( $< 0,5$ )	TCCS/ GMP
5	Gluxit/ Carbohydrate	TCVN 4594:1988	%	60,8	TCCS/ GMP
6	Phẩm màu/ Food colours	TCVN 6470:2010	Định danh Identification	Không phát hiện	27/2012/TT-BYT 08/2015/TT-BYT theo quy định
7	Nhóm Sorbat/ Sorbate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, Calci sorbat)	HPLC/UV	mg/kg	Không phát hiện ( $< 10,0$ )	08/2015/TT-BYT $\leq 1000$
8	Aflatoxin tổng số Total Aflatoxin	TCVN 7596:2007	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện ( $< 1,0$ )	
9	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật/ pesticide residue: Cypermethrin	TCVN 8319:2010	mg/kg	Không phát hiện ( $< 0,01$ )	
10	Chì/ Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện ( $< 0,01$ )	QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 1,0$
11	Năng lượng/ Energy	KNCLVSATTP/91	Kcal/100g	243	TCCS/ GMP

Hà Nội, ngày 05 tháng 04 năm 2019/ Hanoi, April 05, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM  
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO 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**

- (\* là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- 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, thăm 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.