

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/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. Cống 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 quả rừng

2. Thành phần: Đường, quả rừng (25%) (quả việt quất (9%), quả phúc bồn tử (8%), quả nam việt quất (8%)), siro glucose-fructose, táo xay nhuyễn, 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 Tsentranaia, 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

PIJS Džeimi piševlje: «Džeim Lesnje joddy»
(sostav: sahar, lesnje joddy (25%) (černika (9%), malina (8%) klykva (8%)), sironi glukožno- fruktozni, jodnonde piore, zaustusitelj- peklin, reguljator kislostosti, limonada kislota, konzervant: sorbat kalij, krasitelj natrjalnyj, E 163ii.

PIševna cenaost na 100 g produkta: belki - 0,2 g, jirdy - 0,1 g, ugljovody - 65 g. Energetičeska cenaost na 100 g produkta: 250 kcal / 1080 kDj. SROK GODNOSTI: 24 MESYCA. Ugljovy hranenij: ot 0° do +25°С pri odnositeljnoj vlazhnosti vozduha ne bolee 75%.

Poсле вскрытия упаковки продукт хранить в холодильнике. Издегать поладеня 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 «Состра», Россия, 143514, Московская обл., Истринский р-н, д. Бужарово, ул. Центральная, д. 21; тел.: +7(495) 108-52-88; www.sostra.ru



СТО 56887222-031-2018
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ / NSX:



WORLD COLLECTION
Paprichi®

Forest berries
JAM

Лесные ягоды
ДЖЕМ



VI Mút Jam Paprichi - hương quả rừng
VI ngọt từ thiên từ hoa quả tươi nguyên chất. Tiên sử dụng.

Thiên nhiên: đường quả rừng (25%) quả việt quất (9%), quả phúc bồn tử (8%), quả nam việt quất (8%), siro glucose-fructose, tạo hạt nhụy, chất tạo gel: pectin, chất điều chỉnh độ axit: axit citric, chất bảo quản: kali sorbat, phẩm màu: 163(ii). Giá trị dinh dưỡng trên 100g sản phẩm: protein - 0,2 g; chất béo - 0,1 g; carbohydrate - 65 g.

Giá trị năng lượng trên 100 g sản phẩm: 250 kcal / 1080 kJ.
Hạn sử dụng: 24 tháng. Hướng dẫn bảo quản: từ 0° đến + 25° C ở độ ẩm không khí không quá 75%. Bảo quản sản phẩm trong tủ lạnh sau khi mở. Tránh để sản phẩm dưới ánh nắng mặt trời.

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm sử dụng trực tiếp. Thích hợp dùng chung với sữa, để làm mút nhân bánh, tang trái ngon ăn, hoặc dùng chung với sữa chua, kem... Ngày sản xuất: xem trên bao bì.

Xuất xứ: Liên Bang Nga. Nhà SX: Sostra Ltd, số 21, phố Tsentralnaya, rhiudno Buzharovo, vung Istrinsky, tỉnh Moscow, Liên Bang Nga - 143514, tel.: +7(495) 108-52-88; www.sostra.ru.

Nhập khẩu và chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH An Shan Quốc Tế, 51 ngõ 444, Đồi Cạn, Phường Cống Vị, Quận Ba Đình, TP. Hà Nội.

Tel./fax: +84(24)6279 8414.
Bản tự CBSP số 20/Anhan/2019

Масса нетто /
Khối lượng tịnh: **300 g**



FSC

PHÂN PHỐI

VIETFOODS CORP
Tel:+84(24)3655 5000;
Info@vietfoods.com.vn;
http://vietfoods.com.vn



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số No.: 19.03.29.1684

1. Tên mẫu: Mút jam Paprichi – hương quả rừng
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– 04/04/2019
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	3,8x10 ³
3	Tổng số bào tử nấm mốc, men * <i>Total yeasts and moulds</i>	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	<10 ²

Nhận xét:

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

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

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

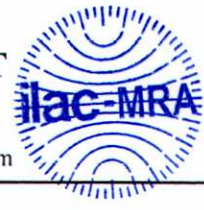
Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. KPH: Không phát hiện/ Not detected
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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).
7. 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.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.03.29.1684

1. Tên mẫu/Name of sample : **Mứt jam Paprichi – hương quả rừng**
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	Axit (theo axit citric) Acidity (citric acid)	TCVN 4073:2009	%	0,76	TCCS/ GMP
2	Đường tổng số/ Total sugar	TCVN 4594:1988	%	53,7	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	%	61,2	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 ≤ 1000
8	Aflatoxin tổng số Total Aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	
9	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật/ pesticide residue: Permethrin	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 ≤ 1,0
11	Năng lượng/ Energy	KNCLVSATTP/91	Kcal/100g	245	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, THẨM 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, thẩm đo 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.