

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 79/NHẤT LÂM/2021

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

1. Tên công ty: Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập Khẩu Nhất Lâm
2. Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
3. Điện thoại: 024 35380102 Fax: E-mail: import1@nhatlam.vn
4. Mã số doanh nghiệp: 0104076740
5. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 555/2021/BQLATTP – HCM.

Ngày Cấp: 02/02/2021; Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP Hồ Chí Minh
(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Combo Lẩu Tomyum cay & Ba chỉ bò.**
2. Thành phần:
 - Thịt ba chỉ 31%
 - Gói gia vị lẩu Tomyum (42%): nước hầm xương (nước, xương heo), nước, nước mắm, đường, dầu sa tế, bột chanh, bột thịt gà, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621).
 - Gói nước cốt dừa (8%): Nước cốt dừa
 - Gói rau gia vị (8%): Sả, riềng, lá chanh, ớt.
 - Gói sốt chấm (11 %): Nước, tương cà (cà chua, đường, muối I-ốt, giấm), tương ớt (Xi-rô bắp, ớt bột, muối I-ốt, hành, tỏi, bột gạo, bột đậu nành), nước mắm (cá cơm, nước, muối I-ốt), đường, tỏi, dầu mè, ngò, chao, ớt, mè.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ ngày sản xuất, ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Quy cách đóng gói: 300 g; 500 g; 750 g; 1 kg; 1,1 kg; 1,3 kg hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.

Chất liệu bao bì: sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì nhựa PA, PE, PET, PS, PP, PET/AL/LLDPE (PET là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm), PA/LLDPE (PA là lớp



tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm). Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

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

Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh.

Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.

III. **Mẫu nhãn sản phẩm:** (nhãn đính kèm hồ sơ)

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:

- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
 - Thông tư số 24/2019/TT-BYT - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- 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 11 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Văn Bình
GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Bình



MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Combo Lẩu Tomyum cay & Ba chỉ bò.

Thành phần cấu tạo:

- Thịt ba chỉ 31%
- Gói gia vị lẩu Tomyum (42%): nước hầm xương (nước, xương heo), nước, nước mắm, đường, dầu sa tế, bột chanh, bột thịt gà, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621).
- Gói nước cốt dừa (8%): Nước cốt dừa
- Gói rau gia vị (8%): Sả, riềng, lá chanh, ớt.
- Gói sốt chấm (11 %): Nước, tương cà (cà chua, đường, muối I-ốt, giấm), tương ớt (Xi-rô bắp, ớt bột, muối I-ốt, hành, tỏi, bột gạo, bột đậu nành), nước mắm (cá cơm, nước, muối I-ốt), đường, tỏi, dầu mè, ngò, chao, ớt, mè

Hướng dẫn sử dụng:

- Rã đông phần thịt, gói gia vị lẩu, gói nước cốt dừa, gói rau gia vị và gói sốt chấm.
- Cho 2,2 lít nước hoặc nước hầm xương vào đun sôi.
- Cho gói rau gia vị vào nấu nhỏ lửa trong 15 phút.
- Cho gói gia vị lẩu vào nấu sôi 5 phút, cho tiếp gói nước cốt dừa vào nấu sôi.
- Cho phần thịt và các loại rau ăn kèm vào nấu chín.
- Ngon hơn khi dùng kèm với sốt chấm và bún, mì....

Hướng dẫn Bảo quản: Bảo quản ở $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng. Sản phẩm có chứa đậu nành.

Thời hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh: 300 g; 500 g; 750 g; 1 kg; 1,1 kg; 1,3 kg hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.

- KLT : 1300g (Thịt: 400g; Gia vị lẩu: 550g; Rau gia vị: 100g; Sốt chấm: 150g).

Số CB: 79/NHẤT LÂM/2021

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT LÂM.

Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, phường Nam Đồng, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024 35380102.

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh

- Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.



Số: 0930-2/N3.21/ĐG

Ngày: 17/05/2021

THÔNG BÁO KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

- Đơn vị yêu cầu : Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập khẩu Nhất Lâm
- Tên mẫu theo khai báo : Combo lẩu Tomyum cay & ba chỉ bò
- Số lượng mẫu : 01
- Ngày nhận mẫu : 06/05/2021
- Nội dung giám định : Giám định các chỉ tiêu an toàn theo yêu cầu khách hàng
- Căn cứ giám định :
 - QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

7.1) Mô tả mẫu:



- NSX: 20/04/2021
- HSD: 20/10/2021

7.2) Kết quả thử nghiệm: Xem trang 2/2

8. **Kết luận:** Mẫu giám định có kết quả chỉ tiêu thử nghiệm nêu tại mục 7.2 (stt1- phần in đậm) **không phù hợp** với yêu cầu nêu tại mục 6.

Ghi chú: Thông báo này chỉ có giá trị cho mẫu nêu trên.

GIÁM ĐỊNH VIÊN



Trần Thị Lan Phương

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thái Hùng

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

7.2) Kết quả thử nghiệm:

Stt	Tên chỉ tiêu	Kết quả thử nghiệm	Yêu cầu nêu tại mục 6
1	<i>Vi sinh</i>		
	- Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	8,0 x 10 ⁵	≤ 5 x 10 ⁵
	- Escherichia coli, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 5 x 10 ²
	- Salmonella, /25g	Không phát hiện	Không phát hiện
	- Coliforms, CFU/g	2,0 x 10 ¹	≤ 10 ²
	- Staphylococcus aureus, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10 ²
	- Clostridium perfringens, CFU/g	< 10 ^(*)	≤ 10
	- Tổng số nấm men, nấm mốc, CFU/g	1,0 x 10 ³	≤ 10 ²
2	<i>Kim loại nặng</i>		
	- Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	Không phát hiện ^(a)	≤ 2,0
	- Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg	Không phát hiện ^(a)	≤ 1,0
	- Hàm lượng asen (As), mg/kg	Không phát hiện ^(b)	≤ 5,0
	- Hàm lượng thủy ngân (Hg), mg/kg	Không phát hiện ^(c)	≤ 0,05
3	<i>Độc tố vi nấm</i>		
	- Hàm lượng aflatoxin tổng, (B1+B2+G1+G2), μg/kg	Không phát hiện ^(d)	≤ 15
	- Hàm lượng aflatoxin B1, μg/kg	Không phát hiện ^(d)	≤ 5

(*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
Giới hạn phát hiện: (a) 0,03 mg/kg; (b) 0,01 mg/kg; (c) 0,015mg/kg; (d) 0,25μg/kg.



KT3-00015DTP1/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT**

14/05/2021
Trang 01/02

- 1. Tên mẫu : COMBO LẦU TOMYUM CAY & BA CHỈ BÒ
- 2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu. (0930/N3.21/DG-PH)
- 3. Số lượng mẫu : 01
- 4. Ngày nhận mẫu : 07/05/2021
- 5. Thời gian thử nghiệm : 10/05/2021 - 14/05/2021
- 6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT LÂM
Số 376 Phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Hà Nội
- 7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Nguyễn Thành Công



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 và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. 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.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. 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 permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-00015DTP1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT



14/05/2021
 Trang 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng asen tổng số,	mg/kg	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng thủy ngân,	mg/kg	AOAC 2016 (2013.06)	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng aflatoxin B1,	µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.6. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 +G1 + G2),	µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.7. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	$8,0 \times 10^5$
7.8. E. Coli,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.9. Salmonella spp /25 g		Thermo fisher scientific (Oxoid)	-	Không phát hiện
7.10. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	$2,0 \times 10^1$
7.11. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.12. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$
7.13. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	AOAC 2016 (2014.05)	-	$1,0 \times 10^3$

Ghi chú: (*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- 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.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- 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 permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: SG210600184-6

Trang/ Page No: 1/1

1. Tên khách hàng/ Client's Name : **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & XNK NHẤT LÂM**
2. Địa chỉ/ Client's Address : Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Hà Nội
3. Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : 29/05/2021
received
4. Ngày phân tích mẫu/ Date of : 29/05/2021
Performance of Test
5. Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 01/06/2021
6. Thông tin mẫu/ Name of Sample : **COMBO LẦU TOMYUM CAY & BA CHỈ BÒ**
7. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
8. Ghi chú/ Note :
9. Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số nấm men nấm mốc / Total yeasts and moulds	6.0 x 10 ¹	CFU/g	10	AOAC 2014.05
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	5.4 x 10 ⁴	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

TS-TTCL-7.8/BM-04

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.