

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 024/SPVB/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Nước giải khát Suntory PepsiCo Việt Nam

Địa chỉ: Cao ốc Sheraton, số 88, đường Đồng khởi, Quận 1, TP.Hồ Chí Minh

Điện thoại: 02838219437. Chăm sóc khách hàng: 19001220

Fax: 02838219436

Email: trinhhong.phong@suntorypepsico.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300816663

Giấy chứng nhận FSSC 22000 (đính kèm) số: IND16.2104U, FSSC 623162, IND17.1612U/1, FSSC 597667, CH14/0225.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TRÀ Ô LONG TEA + (PLUS)
2. Thành phần: Nước, đường, trà ô long 7,52 g/l (OTPP được trích ly tối thiểu 155mg/l), hương giống tự nhiên, chất chống oxy hóa (300), chất điều chỉnh độ axit (500ii).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Thành phẩm được đóng trong chai nhựa PET, bảo đảm phù hợp vệ sinh an toàn thực phẩm.
Thể tích thực: 350 ml và 455 ml/chai.

Khi vận chuyển được đóng vào thùng giấy carton hoặc trong khay giấy carton phủ nhựa kín, mỗi thùng/ khay chứa 24 chai để rời hoặc cuốn trong 4 lốc, mỗi lốc 6 chai được cuốn nylon trong không in nhãn, hoặc theo quy cách khác tùy thuộc vào nhu cầu sử dụng và kinh doanh, chỉ dùng để thuận tiện cho việc vận chuyển.

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

5.1. Nhà máy sản xuất nước giải khát đặt tại phường Thới An, Quận 12, TP.Hồ Chí Minh – Mã số H

Địa chỉ: đường Lê Văn Khương, phường Thới An, Quận 12, TP.Hồ Chí Minh;

5.2. Chi nhánh Công ty TNHH Nước giải khát Suntory PepsiCo Việt Nam tại Đồng Nai– Mã số N. Địa chỉ: Lô số 206 đường Amata, KCN Amata, TP. Biên Hòa, Đồng Nai;

5.3. Chi nhánh Công ty TNHH Nước giải khát Suntory PepsiCo Việt Nam tại miền Trung – Mã số Q. Địa chỉ: Lô số 10, KCN Điện Nam, Điện Ngọc, phường Điện Nam Bắc, thị xã Điện Bàn, Tỉnh Quảng Nam;

5.4 Chi nhánh Công ty TNHH Nước giải khát Suntory PepsiCo Việt Nam tại tỉnh Bắc Ninh –



Mã số A. Địa chỉ: số 88, đường Hữu Nghị, KCN VSIP Bắc Ninh, xã Phù Chẩn, thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh;

5.5 Chi nhánh Công ty PepsiCo Việt Nam tại TP. Cần Thơ – Mã số C. Địa chỉ: Lô 2.19B, 2.19D, 2.19D1, KCN Trà Nóc 2, phường Phước Thới, Quận Ô Môn, TP. Cần Thơ

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm)

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-2:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Kim loại nặng - Chì	mg/l	0,05
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	100
3	<i>E. coli</i>	cfu/ml	0
4	<i>Coliform</i>	cfu/ml	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	0
6	<i>Streptococci faecal</i>	cfu/ml	0
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	cfu/ml	10
8	<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	cfu/ml	0
9	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	0

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, áp dụng cho “chè & sản phẩm chè”:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/l	1,0
2	Cadmi (Cd)	mg/l	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,05

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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 7 năm 2018

GIÁM ĐỐC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG,
MÔI TRƯỜNG, SỨC KHỎE, AN TOÀN.



Trịnh Hồng Phong



CÔNG TY

TE
M. D. N.: 0300816663
CÔNG TY
TNHH

Gold

Silver



208mm

4mm

THE + CFO

TRÀ Ô LONG TEA+ (PLUS)
Thành phần: Nước, Đường, Trà Ô Long 7.52 g/l (OTTP được trích ly tối thiểu 155 mg/l), hương giống tự nhiên, chất chống oxy hóa (300), chất điều chỉnh độ axit (500ii).

OTPP là gì?

OTTP là một thành phần có lợi cho sức khỏe, bạn có trong trà Ô Long, giúp hạn chế hấp thu chất béo từ bữa ăn.

*OTTP là tên viết tắt của Oolong Tea Polymerized Polyphenols có trong trà Ô Long

NSX HSD xem ra có thể tiến độ
HSD 12 tháng thì cũng sản xuất
được như kế hoạch.

Nguồn tin: Bộ Công nghiệp.

Nếu các điều kiện trên được
phẩm được làm thì ra ở công
nhập, hiện trong tình cảnh có thể
đây là những công việc ảnh hưởng
đến chất lượng sản phẩm.

Bộ quản lý không thể tránh khỏi
trên thị trường và tránh hóa chất
đang tiến độ 4-8°C sau khi nhập
đang hết trong vòng 1 ngày.

Bảng giá trị dinh dưỡng trung bình Thành Phần dinh dưỡng / 100 ml	
Năng lượng	30,8 Kcal
Carbohydrate	7,7 g
Đạm	0 g
Béo	0 g
OTTP	≥ 15,5 mg

CÔNG TY TNHH NƯỚC GIẢI KHÁT
SUNTORY PERSICO VIỆT NAM
Số 1, Thôn Nhị Khê, xã Nhị Khê,
Huyện Thường Tín, TP. Hà Nội
Điện thoại: 04.38.21.1220
Fax: 04.38.21.1220
E-mail: info@persico.vn
Website: www.persico.vn
Số fax: 0243/PV2/2018



8 934588 873058

JAPANESE QUALITY

NET CONTENT: 455 ml

THE TICH THUC: 455 ml

PLUS

PLCS

CHẤT LƯỢNG NHẤT BÀN

185mm

2.5

8mm

KT3-07989ATP8/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM *TEST REPORT*

26/07/2018
Page 01/01

- | | |
|--|---|
| 1. Tên mẫu
<i>Name of sample</i> | : TRÀ Ô LONG NHÃN HIỆU SUNTORY TEA (+) PLUS |
| 2. Mô tả mẫu
<i>Sample description</i> | : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i>
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
<i>As received sample is intact package and brand.</i> |
| 3. Số lượng mẫu
<i>Quantity</i> | : 01 |
| 4. Ngày nhận mẫu
<i>Date of receiving</i> | : 19/07/2018 |
| 5. Thời gian thử nghiệm
<i>Testing duration</i> | : 19/07/2018 - 26/07/2018 |
| 6. Nơi gửi mẫu
<i>Customer</i> | : CÔNG TY TNHH NƯỚC GIẢI KHÁT SUNTORY PEPSICO VIỆT NAM
Cao Ốc Sheraton, 88 Đồng Khởi, Q. 1, Tp Hồ Chí Minh |
| 7. Kết quả thử nghiệm
<i>Test results</i> | : |

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>		Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng asen tổng số, <i>Total arsenic content</i>	mg/L	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/L	QTTN/KT3 098 : 2016	0,018	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng thủy ngân, <i>Mercury content</i>	mg/L	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện <i>Not detected</i>

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.**



Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.**



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. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. 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 approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM **Tel:** (84-28) 3829 4274 **Fax:** (84-28) 3829 3012 **Website:** www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai **Tel:** (84-251) 383 6212 **Fax:** (84-251) 383 6298 **E-mail:** tn-cskh@quatest3.com.vn



Số: 003324 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 02677.18



Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH NƯỚC GIẢI KHÁT SUNTORY PEPSICO VIỆT NAM
Địa chỉ : CAO ỐC SHERATON, 88 ĐỒNG KHỞI, QUẬN 1, TP.HCM
Tên mẫu : TRÀ Ô LONG - NHÃN HIỆU SUNTORY TEA (+) PLUS NSX: 050118 NxxxxY
Ngày lấy mẫu : Không có thông tin ngày lấy mẫu
Lượng mẫu : 10 chai x 350 mL
Ngày nhận mẫu : 06/02/2018
Người gửi mẫu : Mẫu gửi qua bưu điện
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Xuân Diễm
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Độ Acid	TCVN 5564 - 2009	0,13 g axit xitric/L	09/02/2018
2	Đường tổng	TCVN 4074 - 2009	77,31 g saccharose/L	09/02/2018
3	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2012	7,73 g/100mL	12/02/2018
4	Lipid	AOAC 963.15 - 2012	Không phát hiện (LOD=0,01g/100mL)	10/02/2018
5	Protein	AOAC 991.20 - 2012 (b)	Không phát hiện (LOD=0,10g/100mL)	08/02/2018
6	Năng lượng	KNCL và TTVSATTP	30,92 kcal/100mL	22/02/2018
7	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,010 mg/L	08/02/2018
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
9	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (a)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
10	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
11	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
13	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	HD.PP.08.01/TT.VS (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
14	<i>Streptococcus faecalis</i>	HD.PP.07.01/TT.VS (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018
15	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (b)	< 1 CFU /mL	07/02/2018

Mã số mẫu: 02677.18

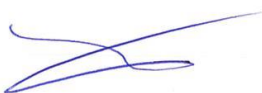
Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu còn nguyên bao bì của nhà sản xuất. NSX: 05.01.18 N10, HSD: 05.01.19
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TT-LT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 1 CFU /mL: được xem như không phát hiện.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 02 năm 2018

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP
KHU VỰC PHÍA NAM**

P



Ths. Nguyễn Đức Thịnh

VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Ts.Bs Phùng Đức Nhật