

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NAMTHANG/2025

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

1. Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng.
2. Địa chỉ: Số 39T, phố Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội.
3. Điện thoại: 02437152733/0913257440 Fax:
4. E-mail: Website:
5. Mã số doanh nghiệp: 0107361584.
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 75/GCNATTP-SCT cấp ngày 20 tháng 06 năm 2023, do Sở Công thương tỉnh Phú Thọ cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Hạt Nêm Sakura công nghệ Nhật Bản**
2. Thành phần: Muối tinh, đường, Chất điều vị: Mononatri Glutamate (INS621), Disodium 5'- inosinate (INS631), Disodium 5'-guanylate (INS627), tinh bột, đường Dextrose Monohydrate, chiết xuất thịt thăn xương ống (3 g/kg), hương thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tỏi, bột hành, bột tiêu, malto-dextrin, màu Beta-caroten chiết xuất tự nhiên (INS160a(ii)). Chất tạo ngọt: Aspartam (INS 951). Chất điều chỉnh độ acid INS330 (Acid Citric).

Thành phần dinh dưỡng của sản phẩm:

Giá trị trung bình (100g sản phẩm)	
Năng lượng	236.71 (Kcal)
Chất đạm/ Protein	8.55 g
Carbohydrate	45.79 g
Đường tổng số	27.1 g
Chất béo	1.64 g
Natri	15.100 mg

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao bì nhiều lớp OPP/AL/LLDPE và PET/mPET/LLDPE phù hợp tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

+ Khối lượng tịnh: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg, 2kg, 5kg, 10kg và theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Tên cơ sở sản xuất: Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH SX & TM Thực phẩm Quốc tế VINAFOODS;

Địa chỉ: Khu 6, TT Thanh Ba, huyện Thanh Ba, tỉnh Phú Thọ.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **Hạt Nêm Sakura công nghệ Nhật Bản**

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng; Số 39T, phố Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội.

Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH SX & TM Thực phẩm Quốc tế VINAFOODS; Khu 6, TT Thanh Ba, huyện Thanh Ba, tỉnh Phú Thọ.

3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam.

4. Định lượng: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg, 2kg, 5kg, 10kg và theo yêu cầu của khách hàng (In trên bao bì).

5. Ngày sản xuất: In trên bao bì;

6. Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

Muối tinh, đường, Chất điều vị:

Mononatri Glutamate (INS621), Disodium 5'- inosinate (INS631), Disodium 5'- guanylate (INS627), tinh bột, đường Dextrose Monohydrate, chiết xuất thịt thăn xương ống (3 g/kg), hương thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tỏi, bột hành, bột tiêu, malto-dextrin, màu Beta-caroten chiết xuất tự nhiên (INS160a(ii)). Chất tạo ngọt: Aspartam (INS 951). Chất điều chỉnh độ acid INS330 (Acid Citric).

Giá trị dinh dưỡng (100g sản phẩm)	
Năng lượng	236.71 (Kcal)
Chất đạm/ Protein	8.55 g
Carbohydrate	45.79 g

Đường tổng số	27.1 g
Chất béo	1.64 g
Natri	15.100 mg

8. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột thịt, tinh bột.

Chỉ sử dụng sản phẩm theo HSD ghi trên bao bì, không sử dụng khi bao bì biến dạng hoặc hở, rách.

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- Món Canh: 3 muỗng (thìa) nhỏ cho 1 lít nước
- Món xào: 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g rau/củ
- Món kho: 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g thịt/cá
- Món ướp: 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g thịt/cá; Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Đậy hoặc khóa kín miệng túi sau khi sử dụng.

10. Công dụng sản phẩm: Thực phẩm thông thường.

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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Thông tư văn bản hợp nhất 09/VBHN-BYT ngày 06 tháng 9 năm 2024 của Bộ Y tế: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Quyết định 3742/2001/QĐ – BYT: Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất:

Giá trị trung bình (100g sản phẩm)		Mức độ ổn định sản phẩm chấp nhận
Năng lượng	236.71 (Kcal)	± 10%
Chất đạm/ Protein	8.55 g	± 10%
Carbonhydrate	45.79 g	± 10%
Đường tổng số	27.1 g	± 10%
Chất béo	1.64 g	± 10%
Natri	15.100 mg	± 20%

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 14 tháng 01 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Lăng

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **Hạt Nêm Sakura công nghệ Nhật Bản**
2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng; Số 39T, phố Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội.
Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH SX & TM Thực phẩm Quốc tế VINAFOODS; Khu 6, TT Thanh Ba, huyện Thanh Ba, tỉnh Phú Thọ.
3. Xuất xứ hàng hóa: Việt Nam.
4. Định lượng: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg, 2kg, 5kg, 10kg và theo yêu cầu của khách hàng (In trên bao bì).
5. Ngày sản xuất: In trên bao bì;
6. Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

Muối tinh, đường, Chất điều vị:

Mononatri Glutamate (INS621), Disodium 5'- inosinate (INS631), Disodium 5'- guanylate (INS627), tinh bột, đường Dextrose Monohydrate, chiết xuất thịt thăn xương ống (3 g/kg), hương thịt tự nhiên và tổng hợp, bột tỏi, bột hành, bột tiêu, malto-dextrin, màu Beta-caroten chiết xuất tự nhiên (INS160a(ii)). Chất tạo ngọt: Aspartam (INS 951). Chất điều chỉnh độ acid INS330 (Acid Citric).

Giá trị dinh dưỡng (100g sản phẩm)	
Năng lượng	236.71 (Kcal)
Chất đạm/ Protein	8.55 g
Carbohydrate	45.79 g
Đường tổng số	27.1 g
Chất béo	1.64 g
Natri	15.100 mg

8. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột thịt, tinh bột.
Chỉ sử dụng sản phẩm theo HSD ghi trên bao bì, không sử dụng khi bao bì biến dạng hoặc hở, rách.
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:
- Món Canh: 3 muỗng (thìa) nhỏ cho 1 lít nước

- Món xào: 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g rau/củ
- Món kho: 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g thịt/cá
- Món ướp: 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500g thịt/cá; Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Đậy hoặc khóa kín miệng túi sau khi sử dụng.

10. Công dụng sản phẩm: Thực phẩm thông thường.



Số/No:.....24/TN4 / 2229.....

Trang/Page:.....1/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: HẠT NÊM SAKURA CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN
2. Khách hàng/Customer: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM NAM THẮNG
3. Số lượng mẫu/Quantity: 01 túi
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 15/11/2024
5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu được đựng trong túi kín, nguyên mẫu
6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 15/11/2024 đến ngày/To: 29/11 /2024
7. Ngày hoàn thành/Completion date: 29/11 /2024

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng protein	%	TCVN 8125: 2015	8,55
2	Độ ẩm	%	TCVN 4295: 2009	1,64
3	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8137: 2009	2,15
4	Hàm lượng carbohydrate,	%	FAO FNP77	45,79
5	Năng lượng,	kcal/100g	(chapter 2-paper 19-20) FDA manual	236,71
6	Hàm lượng glucit	%	(Title 21- chapter I) TCVN 4594: 88	32,2
7	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	KHP (LOD = 0,03)
8	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	KHP (LOD = 0,01)
9	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	KHP (LOD = 0,01)
10	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	0,04
11	Hàm lượng NaCl , (tính theo ion Cl ⁻)	%	TCVN 3973: 84	28,1
12	Ngoại quan Trạng thái: Màu: Mùi:		TCVN 12752:2019	Dạng hạt, khô Màu trắng đặc trưng Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ

Ghi chú: KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp,

TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM
Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

Hà Nội, ngày 29 tháng 11 năm 2024

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results are valid only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No:.....24 / NV4 / 2229.....

Trang/Page:..2/2...

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT



Trang/ Page No: 1/1

Ngày ban hành/ Date of issue: 27/12/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 3Y645L0514

Mã KQ/ RP. No: 001011536.00

1. Tên khách hàng/ Client's Name (c) : **CÔNG TY TNHH XNK TMTP NAM THẮNG**
2. Địa chỉ/ Client's Address (c) : **Số 39T Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, Thành Phố Hà Nội**
3. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **24/12/2024**
4. Thời gian phân tích/ Date of Testing : **24/12/2024 - 27/12/2024**
5. Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **Hạt nêm sakura công nghệ nhậ bản**
6. Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu chứa trong túi nhựa kín**
7. 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	Đường tổng (tính theo glucose) (*)/ Total sugar (as glucose) (*)	27.1	%	-	TS-KT-HCB-003:2020

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. GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ LOD: Limit of detection.
4. Mẫu do khách hàng cung cấp./ The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



LÝ BÁ HÀO

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

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

1. (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

Trang/ Page No: 1/1

Ngày ban hành/ Date of issue: 09/01/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Z261A1193

Mã KQ/ RP. No: 001002688.01

(Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu kết quả Mã số 1Z261A1193, Mã KQ 001002688.00 ban hành ngày 08/01/2025/
This report replaces the Ref. No 1Z261A1193, RP. No 001002688.00 issued on 08/01/2025)

- Tên khách hàng/ Client's Name (c)** : **CÔNG TY TNHH XNK TMTP NAM THẮNG**
- Địa chỉ/ Client's Address (c)** : **Số 39T Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, Thành Phố Hà Nội**
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving** : **07/01/2025**
- Thời gian phân tích/ Date of Testing** : **07/01/2025 - 08/01/2025**
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c)** : **Hạt nêm sakura công nghệ nhật bản**
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : **Mẫu chứa trong túi nhựa kín**
- 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	Natri (Na) (*)/ Sodium (Na) (*)	151000	mg/kg	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**) : Items are tested by subcontractor.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ LOD: Limit of detection.
- Mẫu do khách hàng cung cấp./ The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

Hào

LÝ BÁ HÀO



HUỖNH TẤN CƯỜNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

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

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04