

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: GO003/GIG/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Địa chỉ: L2-10, Tầng 2 Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 84-28 54136151

Fax: 84-28 54136155

E-mail: gigroup@gigroup.net

Mã số doanh nghiệp: 0315715918

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 302/GCNATTP-SCT, Ngày Cấp: 20/09/2019,

Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT CA CAO NÂU ĐẬM CAO CẤP**

2. Thành phần: Bột ca cao

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, túi giấy, túi nhôm tráng PE – có hoặc không có thùng carton bên ngoài
- Khối lượng tịnh: 100g; 200g; 300g; 500g; 1Kg; 2Kg; 5Kg; 10Kg; 15Kg; 20Kg

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

- Đóng gói tại: CÔNG TY TNHH KINH LÂM

Địa chỉ: Lô K.03, KCN Long Hậu, đường Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

- Xuất xứ: Singapore

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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.



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 14 tháng 01 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUYNH THỊ THIÊN NGÀ



CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP	Nguyên liệu thực phẩm BỘT CA CAO NÂU ĐẬM CAO CẤP	SỐ TC: GO003/GIG/2020
--	---	----------------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1 Các chỉ tiêu lý hóa:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chất béo (chiết bằng petroleum ether)	%	≥ 10
2	Độ mịn (qua rây 75µm, ở trạng thái ướt)	%	≥ 99.5

1.2 Các tiêu chuẩn vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 5000
2	Tổng số nấm mốc	CFU /g	≤ 50
3	Tổng số nấm men	CFU /g	≤ 50
4	<i>Enterobacteriaceae</i>	CFU /g	Không phát hiện
5	<i>E.Coli</i>	CFU /g	Không phát hiện
6	<i>Salmonella</i>	/25g	Không phát hiện

1.3 Các chỉ tiêu kim loại nặng:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Arsenic (As)	mg/ kg	≤ 1
2	Chì (Pb)	mg/ kg	≤ 2
3	Cadmium (Cd)	mg/ kg	≤ 1
4	Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	≤ 0.05

1.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5
2	Hàm lượng Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15



2. Thành phần cấu tạo: Bột ca cao

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Nguyên liệu thực phẩm **Bột ca cao nâu đậm cao cấp** được sử dụng rộng rãi trong chế biến thực phẩm (sữa, trà sữa, các loại nước uống, bánh kẹo, sô cô la, ...)
- Hàm lượng sử dụng: tùy mục đích sử dụng
- Bảo quản: sản phẩm được bảo quản ở nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng khí với nhiệt độ tối ưu là 15⁰C – 20⁰C, độ ẩm < 50% và không để chung với các chất có mùi mạnh.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, túi giấy, túi nhôm tráng PE – có hoặc không có thùng carton bên ngoài
- Khối lượng tịnh: 100g; 200g; 300g; 500g; 1Kg; 2Kg; 5Kg; 10Kg; 15Kg; 20Kg

6. Nội dung ghi nhãn: (có nhãn đính kèm)

7. Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm và công bố chất lượng:

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Địa chỉ: L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 84-28 54136151

Fax: 84-28 54136155

Đóng gói tại: CÔNG TY TNHH KINH LÂM

Địa chỉ: Lô K.03, KCN Long Hậu, đường Long Hậu, Xã Long Hậu, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 01 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



THUỶNH THỊ THIÊN NGÀ



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



BN: 200114024

Trang/ Page 1 / 2

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION

Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. HCM, Việt Nam

Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 200114024

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CACAO NÂU ĐẬM CAO CẤP

– Xuất xứ (Origin): Singapore

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 14 / 01 / 2020

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 20 / 01 / 2020



Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Hydrogen Phosphide	-	-	-	Chưa có hóa chất, thiết bị phù hợp
As (Arsen tổng)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Cd (Cadimi)	0.20	mg/kg		HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Hg (Thủy ngân)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì)	0.11	mg/kg		HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
<i>Bacillus cereus</i>	<10	CFU/g		TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) (*)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	CFU/g		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
<i>Coliforms</i>	<10	CFU/g		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
<i>Escherichia coli</i>	0	MPN/g		TCVN 6846:2007
<i>Salmonella spp.</i>	Âm tính	/25g		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) (*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU/g		Ref. AOAC 975.55
Tổng số nấm men (Yeast)	<10	CFU/g		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (*)

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS**



BN: 200114024

Trang/ Page 2 / 2

Tên khách hàng : **CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP**

Client name : **GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION**

Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. HCM, Việt Nam

Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 200114024

Tên mẫu/ Name of Sample : **BỘT CACAO NÂU ĐẬM CAO CẤP**

– Xuất xứ (Origin): Singapore

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 14 / 01 / 2020

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 20 / 01 / 2020



Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Tổng số nấm mốc (Molds)	<10	CFU/g		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) (*)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	1.0×10^1	CFU/g		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)
Enzym lipase (a)	KPH/ N.D	U/g	0.02	ISO 13082:2011

(a): Chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ / The parameter tested by subcontractor.

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2017) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g) when the dish contains no colony

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

MS. Trinh Thi Minh Nguyet



Giám đốc
Director

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



BN: 191205014

Trang/ Page 1 / 1

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION

Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh,
Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 191205014
Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CA CAO NÂU ĐẬM CAO CẤP – Xuất xứ (Origin): Singapore
Mô tả mẫu/ Sample description : Bột đựng trong bao nhựa/ Powder in plastic bag
Nền mẫu / Matrix : Nguyên liệu thực phẩm/ Food ingredient
Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 05 / 12 / 2019
Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 13 / 12 / 2019

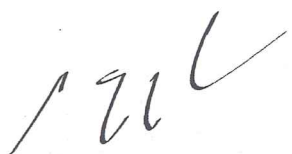
Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Aflatoxins B1	KPH/ N.D	mcg/kg	0.15	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)
Aflatoxins tổng số (B1,B2,G1,G2)	KPH/ N.D	mcg/kg	0.15 each compound	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)
Enterobacteriaceae	0	MPN/g		TCVN 5518-1:2007

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Trinh Thi Minh Nguyet



Giám đốc
Director



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



BN: 200114024

Trang/ Page 1 / 2

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Client name : GLOBAL INGREDIENT GROUP CORPORATION

Địa chỉ : L2-10, Tầng 2, Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. HCM, Việt Nam

Address : L2-10, 2nd Floor, Pearl Plaza, 561A Dien Bien Phu Str., Ward 25, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID : 200114024

Tên mẫu/ Name of Sample : BỘT CACAO NÂU ĐẬM CAO CẤP

– Xuất xứ (Origin): Singapore

Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa/ Sample in plastic bag

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm/ Food

Ngày nhận mẫu/ Date of sample received : 14 / 01 / 2020

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 20 / 01 / 2020

Chỉ tiêu phân tích Parameter (s)	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Test method
Cảm quan	Dạng bột mịn, đồng nhất, không lẫn tạp chất, không vón cục, màu nâu đỏ, mùi thơm đặc trưng của cacao, vị đắng đặc trưng của cacao			Cảm quan / Sensory
Độ mịn (qua rây 75 micrometre)	99.8	% (w/w)		ICA 38/1990
Fat Total (Lipid)	11.8	% (w/w)		ICA 37/1990
Moisture content (Độ ẩm)	3.71	% (w/w)		ICA 1/1952
pH	7.68	-		ICA 15/1972
Protein (N*6.25)	24.5	% (w/w)		HD.TN.038 (Ref. AOAC 928.08) (*)
Clothianidin	KPH/ N.D	mg/kg	0.02	AOAC 2007.01 (LC/MS/MS)
Endosulfan	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	AOAC 2007.01 (GC/MS)
Metalaxyl	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	AOAC 2007.01 (GC/MS)
Methyl Bromide (CH ₃ Br)	KPH/ N.D	mg/kg	0.5	Headspace-GC/MS



- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Số: CV25/CBGIG/2020

TP. Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 05 năm 2020

THÔNG BÁO

V/v: Thay đổi thông tin trên bản tự công bố và nhãn sản phẩm

Kính gửi: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Địa chỉ: L2-10, Tầng 2 Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 54136151

Fax: (028) 54136155

Công ty chúng tôi đã đăng ký Tự Công bố phù hợp quy định An toàn Thực phẩm cho sản phẩm sau:

STT	Tên sản phẩm	Số tự công bố	Ngày công bố	Xuất xứ
1	BỘT CA CAO NÂU ĐẬM CAO CẤP	GO003/GIG/2020	14/01/2020	Singapore

Theo nghị định số 15/2018/NĐ-CP theo chương II, điều 5, mục 4: “Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải tự công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.”

1. Trong bản tự công bố hiện tại, chúng tôi đã công bố thông tin như sau:

“Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.”

Nay, chúng tôi xin điều chỉnh thông tin này như sau:

“Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.”



Số: CV30/CBGIG/2020

TP. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 06 năm 2020

THÔNG BÁO

V/v: Thay đổi nhãn sản phẩm

Kính gửi: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP

Địa chỉ: L2-10, Tầng 2 Tòa nhà Pearl Plaza, 561A Điện Biên Phủ, Phường 25, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 54136151

Fax: (028) 54136155

Công ty chúng tôi đã đăng ký Tự Công bố phù hợp quy định An toàn Thực phẩm cho sản phẩm sau:

STT	Tên sản phẩm	Số tự công bố	Ngày công bố	Xuất xứ
1	BỘT CA CAO NÂU ĐẬM CAO CẤP	GO003/GIG/2020	14/01/2020	Singapore

Theo nghị định số 15/2018/NĐ-CP theo chương II, điều 5, mục 4: “Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải tự công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.”

Nay chúng tôi xin thay đổi nhãn sản phẩm thành nhãn sản phẩm mới đính kèm theo công văn này.

Kính mong Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP. Hồ Chí Minh ghi nhận thông báo điều chỉnh này của chúng tôi.

Xin chân thành cảm ơn.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *zsh*



