

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29/GIG/2024

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: B1.02 và B1.20 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 54136151

Fax: (028) 54136155

E-mail: gigroup@gigroup.net

Mã số doanh nghiệp: 0315715918

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: được thay thế bằng Chứng nhận FSSC22000 số 38162203002. Ngày Cấp: 15/03/2022, được Công ty TNHH Intertek Việt Nam cấp cho Công ty TNHH Kinh Lâm.

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: VANA - BLANCA 35C (Bột kem béo thực vật)
- Thành phần: Siro glucose, dầu nhân cọ tinh luyện hydro hóa và/hoặc dầu dừa tinh luyện hydro hóa, caseinat, chất ổn định (340(ii), 452(i)), chất nhũ hóa (471), chất chống đông vón (551), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.
- 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, túi PE tráng nhôm, túi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500g; 1kg; 2kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Đóng gói và chịu trách nhiệm đóng gói sản phẩm: 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, Việt Nam.

Xuất xứ nguyên liệu đóng gói:

- PT. KIEVIT INDONESIA
- Địa chỉ: Jl. Merpati No. 1, Kel. Mangunsari, Kec. Sidomukti, Kota Salatiga, Jawa Tengah, 50721, Indonesia.
- Nước xuất xứ: Indonesia

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.

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 24 tháng 01 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



HUỲNH THỊ THIÊN NGÀ



BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP	Sản phẩm	SỐ TCB
	VANA - BLANCA 35C (Bột kem béo thực vật)	29/GIG/2024

1. Các yêu cầu về an toàn thực phẩm

1.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật theo tiêu chuẩn Nhà sản xuất:

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	$\leq 3 \times 10^3$
2	Tổng số tế bào nấm men, nấm mốc	cfu/g	$\leq 10^2$
3	<i>E.coli</i>	cfu/g	< 10
4	<i>Salmonella</i>	/25g	Không phát hiện
5	<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	/g	Không phát hiện
6	<i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g	< 10

1.2. Các chỉ tiêu kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT và theo tiêu chuẩn nhà sản xuất:

Thứ tự	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.25
2	Asen (As)	mg/kg	≤ 0.5
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05

2. Thành phần: Siro glucose, dầu nhân cọ tinh luyện hydro hóa và/hoặc dầu dừa tinh luyện hydro hóa, caseinat, chất ổn định (340(ii), 452(i)), chất nhũ hóa (471), chất chống đông vón (551), chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

3. Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:



- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong pha chế đồ uống và chế biến các món ăn, làm bánh...
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín ở nơi khô ráo thoáng mát.
- Lưu ý: Chứa sữa và các sản phẩm từ sữa.

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, túi PE tráng nhôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500g; 1kg; 2kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

6. Chịu trách nhiệm về sản phẩm

Chịu trách nhiệm về sản phẩm:

- CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
- Địa chỉ: B1.02 và B1.20 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh.

Đóng gói và chịu trách nhiệm đóng gói sản phẩm:

- 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, Việt Nam.

7. Xuất xứ nguyên liệu đóng gói

- PT. KIEVIT INDONESIA
- Địa chỉ: Jl. Merpati No. 1, Kel. Mangunsari, Kec. Sidomukti, Kota Salatiga, Jawa Tengah, 50721, Indonesia.
- Nước xuất xứ: Indonesia

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 01 năm 2025

ĐẠI DIỆN TÓ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



HUỲNH THỊ THIÊN NGÀ



80 mm



vana-blanca 35C

180 mm



vana blanca 35C

Kiểu lượng tịnh
Net weight:
1 kg

80 mm



vana-blanca 35C

180 mm

Kievit® Vana - Blanca 35C

85% Kava Kava (Kava) / 15% Chất béo thực vật
Hương liệu tự nhiên / Natural Flavors for use
 Hương liệu tự nhiên khác nhau có thể được sử dụng để tạo ra hương vị khác nhau. Chúng tôi khuyến khích bạn thử nghiệm hương vị khác nhau để tìm ra hương vị phù hợp nhất cho sản phẩm của bạn.
 Natural flavors are used to create different tastes. We encourage you to experiment with different natural flavors to find the one that works best for your product.

Loại / Allergens information:
 Chứa sữa và các sản phẩm từ sữa. / Contains milk and milk products.
 Không / No.



Bảng thông tin dinh dưỡng
NUTRITION FACTS
 mỗi phần / Serving Size: 100g
 Số liệu phần ăn lớn / Amount per 100g

Thành phần dinh dưỡng / Nutritional ingredients	trên 100g / per 100g
 Năng lượng / Energy	599 kcal
 Protein	2,5 g
 Carbohydrate / Carbohydrate	58 g
 Đường tổng / Total sugar	7,0 g
 Béo / Fat	35 g
 Sodium / Sodium	140 mg

Thành phần / Ingredients:
 85% Kava Kava (Kava) / 15% Chất béo thực vật
 Hương liệu tự nhiên / Natural Flavors for use
 Hương liệu tự nhiên khác nhau có thể được sử dụng để tạo ra hương vị khác nhau. Chúng tôi khuyến khích bạn thử nghiệm hương vị khác nhau để tìm ra hương vị phù hợp nhất cho sản phẩm của bạn.
 Natural flavors are used to create different tastes. We encourage you to experiment with different natural flavors to find the one that works best for your product.

Loại / Allergens information:
 Chứa sữa và các sản phẩm từ sữa. / Contains milk and milk products.
 Không / No.

Sản phẩm của / Manufactured by:
Foodtech Corporation / F.T. Vietnam
 Tầng 5, Khu B, Đường Nguyễn Văn Linh, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam / 5th Floor, Block B, Nguyen Van Linh Street, District 7, Ho Chi Minh City, Vietnam

Thông tin liên hệ / Contact information:
 Công ty TNHH Kỹ Thuật Thực Phẩm / F.T. Vietnam Technical Food Co., Ltd.
 Tầng 5, Khu B, Đường Nguyễn Văn Linh, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam / 5th Floor, Block B, Nguyen Van Linh Street, District 7, Ho Chi Minh City, Vietnam
 Điện thoại: +84 28 3512 1234 / Phone: +84 28 3512 1234
 Email: info@ftvietnam.com / Email: info@ftvietnam.com

Thông tin dinh dưỡng / Nutrition Facts:
 Bảng thông tin dinh dưỡng / Nutrition Facts
 mỗi phần / Serving Size: 100g
 Số liệu phần ăn lớn / Amount per 100g



0 3512 1234 56789



5

Tam Zipper 35 mm

300 mm

5

80 mm

5

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS**



BN: 250120054

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng / Client name: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Địa chỉ / Address: B1.02 và B1.20 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh
Address: B1.02 and B1.20, Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho, Tan Hung Ward, District 7, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID: 250120054
Tên mẫu / Name of Sample: VANA - BLANCA 35C (Bột kem béo thực vật)
Mô tả mẫu / Sample description: Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix: Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu / Date of sample received: 20 / 01 / 2025
Thời gian phân tích/Time of analysis: 20 / 01 / 2025 - 24 / 01 / 2025
Ngày trả kết quả / Date of result delivered: 24 / 01 / 2025

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
As (Arsen tổng) (Total Arsenic)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Cd (Cadimi) (Cadmium)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Hg (Thủy ngân) (Mercury)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Pb (Chì) (Lead)	KPH/ N.D	mg/kg	0.05	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)

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) (ISO/IEC 17025:2017)

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- 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: 250120054

Trang/ Page: 1 / 1

Tên khách hàng / Client name: CÔNG TY CỔ PHẦN GLOBAL INGREDIENT GROUP
Địa chỉ / Address: B1.02 và B1.20 Tòa nhà Sunrise Cityview, số 33 Nguyễn Hữu Thọ, Phường Tân Hưng, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh
Address: B1.02 and B1.20, Sunrise Cityview Building, No. 33 Nguyen Huu Tho, Tan Hung Ward, District 7, Ho Chi Minh City, Vietnam

Mã số mẫu / Sample ID: 250120054
Tên mẫu / Name of Sample: VANA - BLANCA 35C (Bột kem béo thực vật)
Mô tả mẫu / Sample description: Mẫu đựng trong bao bì kín/ Sample in sealed bag
Nền mẫu / Matrix: Nguyên liệu thực phẩm / Food ingredient
Ngày nhận mẫu / Date of sample received: 20 / 01 / 2025
Thời gian phân tích/Time of analysis: 20 / 01 / 2025 - 24 / 01 / 2025
Ngày trả kết quả / Date of result delivered: 24 / 01 / 2025

Chỉ tiêu phân tích Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOD	Phương pháp Method
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10	CFU/g		ISO 21528-2:2017 (*)
<i>Escherichia Coli</i>	<10	CFU/g		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Salmonella</i> spp.	Âm tính Negative	/25g		TCVN 10780-1:2017 (*)
<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase	Âm tính Negative	/g		TCVN 4830-3:2005
Tổng số nấm men-nấm mốc (Yeast and Molds)	<10	CFU/g		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (*)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Total plate counts)	<10	CFU/g		ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022 (*)

Ghi chú / Note:

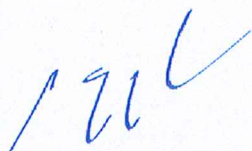
KPH / N.D: Không phát hiện / Not Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

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

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



M.S. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- 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.