



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 066/BBC/2018

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

Tên tổ chức : CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Thành viên tập đoàn của PAN
Địa chỉ : 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại : 028.39717920 - 39717921 - Fax: 028.39717922
E-mail : bibica@bibica.com.vn - Website: www.bibica.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3600363970
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm:
Số 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017. Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: KẼO MỀM HƯƠNG DÂU CHEWGUM

2. Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), dầu olein hydro hóa, gelatin, chất giữ ẩm (Pullulan-E1204, sorbitol-E420(i)), chất nhũ hóa (E475, E322(i)), acid citric (E330), muối, nước, hương dâu tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E110, E129).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	50 - 94
2.	Hàm lượng đường khử	%	10 - 19
3.	Hàm lượng carbohydrate	%	55,5 - 103
4.	Hàm lượng chất béo	%	6 - 11
5.	Hàm lượng đạm	%	1,8 - 3,4
6.	Năng lượng	kcal/100g	285 - 529
7.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
8.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	12

2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tiêu chuẩn
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2.	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	10^2
3.	Coliforms	CFU/g	10
4.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
5.	Bacillus cereus	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	E.coli	MPN/g	3

2.3 **Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa.
1.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2.	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

2.4 **Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Ochratoxin A	µg/kg	3
2.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 tháng

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

4.1 **Quy cách bao gói:**

Túi kẹo có khối lượng tịnh: 90 g

4.2 **Chất liệu bao gói:**

- Gói viên kẹo bằng bao bì vật liệu nhựa tổng hợp (Màng ghép 2 lớp OPP/MCPP, MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong).
- Kẹo sau gói được đựng trong túi, màng túi làm từ vật liệu OPP/MPET/LLDPE
- Các túi kẹo được đựng trong thùng carton khô, sạch.

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

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

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

IV. **Yêu cầu về An toàn thực phẩm:**

Công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về An toàn Thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 5908:2009 Tiêu chuẩn quốc gia về Kẹo.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm Kim loại nặng trong thực phẩm.
- Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc “Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT “về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với 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 07 tháng 11 năm 2018.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
CỔ PHẦN
BIBICA
QUẬN BÌNH THẠNH, TP.HỒ CHÍ MINH

NGUYỄN TRỌNG KHA

Nutrition Facts

0.9 Servings Per Container

Serving Size 100 g

Amount Per Serving

Calories 407 kcal

Total Fat 8.5 g

Total Carbohydrate 79 g

Total Sugars 72 g

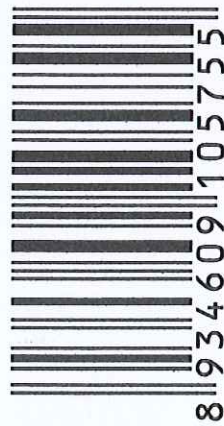
Protein 2.6 g

Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), dầu olein hydro hóa, gelatin, chất giữ ẩm (Pullulan - E1204, sorbitol - E420(i)), chất nhũ hóa (E475, E322(i)), acid citric (E330), muối, nước, hương dầu tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E129).

Ingredients: Sugar, glucose syrup, hydrogenated palm olein, gelatin, humectant (Pullulan - E1204, sorbitol - E420(i)), emulsifiers (E475, E322(i)), acid citric (E330), salt, water, artificial strawberry flavor, artificial food color (E129).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Năng lượng : 285 - 529 kcal
- Chất béo : 6 - 11 g
- Carbohydrate: 55,5 - 103 g
- Protein : 1,8 - 3,4 g



NSX: ...
HSD: ...
NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Số: 066/BBC/2018

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HỌA



KẸO MỀM

Strawberry Flavor Chewgum Candy

CHEWGUM

HƯƠNG DẦU

Hi-Chew
Càng Nhai
Càng Thơm

Thơm miệng!

BIÊN SẢN PHẨM
1 đ



KẸO MỀM Strawberry Flavor Chewgum Candy

CHEWGUM

HƯƠNG DẦU

Hi-Chew
Càng Nhai
Càng Thơm

Thơm miệng!

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.
Ready for use immediately after opening the packaging.
Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.
Display or store the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:
Manufacturing date & Expiry date:
Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
Safety warnings: Do not use expired products.

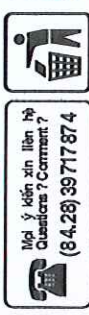
Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica
Thành viên tập đoàn PAN

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Số xuất xứ:
H: NHA MÁY BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Product of:
Bibica CORPORATION
A member of the PAN Group

443 Lý Thường Kiệt, St, Ward 8, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by:
H: BIBICA BIÊN HÒA FACTORY - BIBICA CORPORATION
Biên Hòa 1 Industrial zone, An Bình Ward, Biên Hòa City, Đồng Nai Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921 Fax: 84. 28.39717922
Email: bibica@bibica.com.vn Website: www.bibica.com.vn



Khối lượng tịnh/Net wt: 90 g /3.17 oz

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00065825
Mã số kết quả: AR-18-VD-071425-02-VI / EUVNHC-00050519

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-18-VD-071425-01/743-2018-00065825, xuất ngày 05/10/2018; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu: KEO MỀM HƯƠNG TRÁI CÂY HỖN HỢP CHEWGUM,
Kẹo mềm hương (cam, dâu, bạc hà) chewgum
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 24/09/2018
Thời gian thử nghiệm: 25/09/2018 - 28/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 01/10/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N2180924538



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	79,5
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8,71
3	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2,60
4	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	72,2
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	407
6	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
7	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	9,06
8	VD631 VD (a)(f)(g) Đường khử	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	14,8
9	VD0ZX VD Độ kiềm	ml H ₂ SO ₄ 1N / 100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-0270) (53 TCV 116-86)	Không phát hiện (LOD=0.2)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 02/11/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KỶ HẢI ĐĂNG (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00065826
Mã số kết quả	AR-18-VD-071470-02-VI / EUVNHC-00050519

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-18-VD-071470-01/743-2018-00065826, xuất ngày 05/10/2018; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KEO MỀM HƯƠNG TRÁI CÂY HỖN HỢP CHEWGUM, Kẹo mềm hương (cam, dâu, bạc hà) chewgum
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	24/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	24/09/2018 - 29/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	01/10/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180924538



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2008 (ISO 16649-3:2005)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 02/11/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SÁC KÝ HẢI ĐĂNG. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00065827
Mã số kết quả	AR-18-VD-071398-02-VI / EUVNHC-00050519

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-18-VD-071398-01/743-2018-00065827, xuất ngày 05/10/2018; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam



Tên mẫu:	KẸO MỀM HƯƠNG TRÁI CÂY HỖN HỢP CHEWGUM,
Tình trạng mẫu:	Kẹo mềm hương (cam, dâu, bạc hà) chewgum
Ngày nhận mẫu :	Mẫu thành phẩm
Thời gian thử nghiệm:	24/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	25/09/2018 - 28/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	01/10/2018
	I2N2180924538



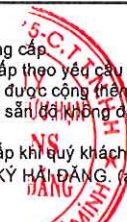
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
3	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

<p>Ký tên</p>  <p>Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất</p>	 <p>Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc</p>
--	--

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 02/11/2018

<p>Ghi chú giải thích</p> <p>Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công (thêm hoặc trừ) bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn (độ không đảm bảo đo của riêng chúng). Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238</p>	
--	--

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*