

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 001 /BBC/ 2018

---oOo---

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

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: TCVN ISO 22000:2007/ ISO22000:2005. Ngày cấp: 23/06/2017/ Nơi cấp: Trung Tâm chứng nhận Phù Hợp (QUACERT)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **KẸO MỀM SỮA AHHA**

2. Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 8% sữa bột, dầu olein hydro hóa, bột kem sữa, gelatin, đạm đậu nành, dầu bơ khan, muối I-ốt, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(i)).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	45 - 82,5
2.	Hàm lượng đường khử	%	12 ÷ 30
3.	Độ ẩm	%	7 - 13
4.	Năng lượng	kcal/100g	309 - 555
5.	Hàm lượng carbohydrate	%	48 - 88
6.	Hàm lượng chất béo	%	11 - 19
7.	Hàm lượng protein	%	4,5 - 8
8.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
9.	Melamin	mg/kg	Không có



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	/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

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 60 g, 120 g, 350 g.
- Hũ kẹo có khối lượng tịnh 500 g, 1,7 kg.
- Hộp nhựa có khối lượng tịnh 99 g.
- Hộp thiếc có khối lượng tịnh 150g.

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 vật liệu OPP/PE/MPET/OPP, OPP/OPP. Hũ và hộp đựng kẹo vật liệu PET.
- Các túi, hũ, hộp 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.

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

IV. **Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

- 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 02 tháng 04 năm 2018.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN TRỌNG KHA



BIBICA

Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy



Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 8% sữa bột, dầu olein hydro hóa, bột kem sữa, gelatin, đậm đặc năng, dầu bơ khan, muối i-ốt, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(i)).

Ingredients: Sugar, glucose syrup, 8% milk powder, hydrogenated palm olein, cream powder, gelatin, soy protein, milk fat, salt, thickening agents (E1204), emulsifiers (E322(i)).

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: in trên bao bì

Manufacturing date & Expiry date: Shown on pack.

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

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại: 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.

Product of: BIBICA CORPORATION

443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Manufactured by: H: BIBICA BIEN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION

Bien Hoa 1 industrial zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921 - Fax: 84.28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn - Website: www.bibica.com.vn

NR-...
HBB-...
NƠI DÙNG TÊN NƯỚC NGOÀI
TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT



8 19 34 60 91 10 56 56



Khối lượng tịnh Hũ 1,7 kg.

Net wt: 59.97 oz

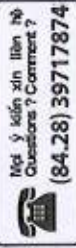
Số 001/BBC/2018

Nutrition Facts	
Serving Size	100 g
Servings Per Container	About 1
Amount Per Serving	
Calories	432 kcal
Total Fat	15 g
Total Carbohydrate	68 g
Sugar	63.75 g
Protein	6.25 g

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Năng lượng: 309-555 kcal Chất béo: 11 - 19g

Carbohydrate: 48 - 88g Protein: 4,5 - 8g



Hãy ý kiến xin liên hệ
Questions? Comment?

(84.28) 39717874



NOB...
HQB...
NỘI DUNG TƯƠNG ĐƯƠNG ĐƯỜNG TÊN VIỆT



Bibica
OHHA
Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy



KẸO SỮA

Khối lượng tịnh/Net wt: 60 g / 2.12 oz

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HỌA

Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 8% sữa bột, dầu olefin hydro hóa, bột kem sữa, gelatin, đạm đậu nành, dầu bơ khan, muối i-ốt, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(i)).
Ingredients: Sugar, glucose syrup, 8% milk powder, hydrogenated palm olein, cream powder, gelatin, soy protein, milk fat, salt, thickening agents (E1204), emulsifiers (E322(i)).

Nutrition Facts	
Serving Size 100 g	
Servings Per Container About 1	
Amount Per Serving	
Calories	432 kcal
Total Fat	15 g
Total Carbohydrate	68 g
Sugar	63.75 g
Protein	6.25 g

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
Năng lượng: 309 - 555 kcal Chất béo: 11 - 19 g
Carbohydrate: 48 - 88 g Protein: 4.5 - 8 g

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: in trên bao bì.
Manufacturing date & Expiry date: Shown on pack.
Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
Safety warnings: Do not use expired products.



Số 001/BBC/2018

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Sản xuất tại: H. NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.
Product of: BIBICA CORPORATION
443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: H. BIBICA BIEN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION
Bien Hoa 1 Industrial zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province.
Tel: 84.28.39717920 - 39717921
Fax: 84.28.39717922
Email: bibica@bibica.com.vn
Website: www.bibica.com.vn

MS: 7-7-
HSD: 7-7-
NƠI ĐANG TRƯNG BÀY NGỌNG TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 8% sữa bột, dầu olein hydro hóa, bột kem sữa, gelatin, đậm đặc nánh, dầu bơ khan, muối I-ốt, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(i)).

Ingredients: Sugar, glucose syrup, 8% milk powder, hydrogenated palm olein, cream powder, gelatin, soy protein, milk fat, salt, thickening agents (E1204), emulsifiers (E322(i)).

Nutrition Facts	
Serving Size 100 g	
Servings Per Container About 1	
Amount Per Serving	
Calories	432 kcal
Total Fat	15 g
Total Carbohydrate	68 g
Sugar	63.75 g
Protein	6.25 g

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
Năng lượng: 309 - 555 kcal Chất béo: 11 - 19 g
Carbohydrate: 48 - 88 g Protein: 4,5 - 8 g

Đóng 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: in trên bao bì
Manufacturing date & Expiry date: Shown on pack.
Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Safety warnings: Do not use expired products.



8 934609 105540

Bibica
OHHA
Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy



KẸO SỮA

Khối lượng tịnh/Net wt: 120 g / 4.23 oz



OHHA
Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy



Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.
Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại: 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.

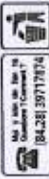
Product of: BIBICA CORPORATION
443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist,
Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: H. BIBICA BIEN HOA
FACTORY - BIBICA CORPORATION
Bien Hoa 1 Industrial zone, An Binh Ward, Bien
Hoa City, Dong Nai Province.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

Fax: 84.28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn



56 001/BBC/2018

M.S.D. K3609368870-G.T.G.P
HỮU HẠNG, NGUYỄN QUANG ĐƯƠNG, TÊN NGUYỄN

Bibica

Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy

Thành phần: Đường, mứt nha, tinh bột sắn, muối, nước, ôliu sữa bột, dầu dừa, hydro hóa bột kem sữa, gelatin, dăm dầu natri, dầu bơ thực vật, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(iii)).
Ingredients: Sugar, glucose syrup, ôliu milk powder, hydrogenated palm olein, cream powder, gelatin, soy protein, milk fat, salt, thickening agent (E1204), emulsifiers (E322(iii)).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
Serving Size: 100 g
Năng lượng: 359 - 555 kcal
Chất béo: 11 - 19 g
Protein: 4,5 - 8 g

Nutrition Facts	
Serving Size	432 kcal
Total Fat	15 g
Total Carbohydrate	68 g
Sugar	63.75 g
Protein	6.25 g

Đừng để rơi rớt hạt vào bề mặt.
Please do not let the particles fall on the packaging.
Bảo quản kẹo trong hộp kín và nơi khô ráo, tránh ánh sáng trực tiếp.
Do not let the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.
Ngộ ăn vượt là hạn sử dụng in trên bao bì.
Manufacturing date & Expiry date: Sticker on pack.
Thông tin, cảnh báo không sử dụng sản phẩm đã hết hạn sử dụng.
Safety warnings: Do not use expired products.

Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
443 Lý Thường Kiệt, Phường 6, Quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Số xuất xứ tại Việt Nam: MỸ BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.
Producer of BIBICA CORPORATION
443 Lý Thường Kiệt St, Ward 6, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: BIBICA BIÊN HÒA FACTORY - BIBICA CORPORATION
Biên Hòa | Industrial zone, An Bình Ward, Biên Hòa City, Đồng Nai Province.
Tel: 84.28.39712920 - 39712921 - Fax: 84.28.39712922
Email: bibica@bibica.com.vn - Website: www.bibica.com.vn

8 934609 105557



Bibica

Kẹo Mềm Sữa - Fluffy Milk Candy



KẸO SỮA

Khối lượng tịnh/Net wt: 350 g /12.34 oz

HỮU HẠNG, NGUYỄN QUANG ĐƯƠNG, TÊN NGUYỄN

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



Website: www.biblica.com.vn
HỒ: 1.1.1
NƠI DÙNG TÊN: NƯỚC NGỌM TƯƠNG ĐƯƠNG TIÊU VIỆT



Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 8% sữa bột, dầu olein hydro hóa, bột kem sữa, gelatin, dăm dầu nành, dầu bơ khan, muối i-ốt, chất làm dày (E1204), chất nhũ hóa (E322(i)).

Ingredients: Sugar, glucose syrup, 8% milk powder, hydrogenated palm olein, cream powder, gelatin, soy protein, milk fat, salt, thickening agents (E1204), emulsifiers (E322(i)).

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: in trên bao bì

Manufacturing date & Expiry date: Shown on pack.

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Safety warnings: Do not use expired products.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

• Năng lượng: 309 - 555 kcal - Chất béo: 11 - 19 g

• Carbohydrate: 48 - 88 g • Protein: 4,5 - 8 g

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBLICA
443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại: H. NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBLICA

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

Product of: BIBICA CORPORATION

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

Manufactured by: H. BIBICA BIÊN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION

443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam, P. Binh Hoa 1, Binh Hoa City, Dong Nai Province.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921 Fax: 84.28.39717922

Email: biblica@biblica.com.vn Website: www.biblica.com.vn

Nutrition Facts

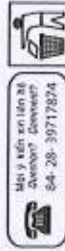
Serving Size	100 g
Servings Per Container	About 1
Amount Per Serving	
Calories	432 kcal
Total Fat	15 g
Total Carbohydrate	68 g
Sugar	63,75 g
Protein	6,25 g



8 934609 105571

Số 001/BBC/2018

Khối lượng tịnh/Net wt: 150 g / 5.29 oz



Mọi ý kiến xin liên hệ:
Số hotline: 64-28-39717924



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00016085
Mã số kết quả: AR-18-VD-017915-01-VI / EUVNHC-00035556



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu: KEO MỀM SỮA AHHA
AHHA FLUFFY MILK CANDY
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm/ Finished products
Ngày nhận mẫu: 22/03/2018
Ngày bắt đầu phân tích: 22/03/2018
Ngày hoàn thành phân tích: 30/03/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N218030467

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

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 02/04/2018

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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00009807
Mã số kết quả	AR-18-VD-011864-01-VI / EUVNHC-00033558-1519803150


Công ty cổ phần Bibica

 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình
 TP.HCM
 Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO MỀM SỮA AHHA, KẸO CHEWGUM HƯƠNG BẠC HÀ
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	22/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	23/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	28/02/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218020360

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)	8,5x10 ¹
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	VD368 VD (a)(g) Salmonella spp.	/25 g	ISO 6579:2009	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VDTổng 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 28/02/2018

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 công thêm hoặc trừ đi 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 hãng 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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00009807
Mã số kết quả	AR-18-VD-011864-01-VI / EUVNHC-00033558-1519897587



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình
TP.HCM
Việt Nam



Tên mẫu:	KẸO MỀM SỮA AHHA, KẸO CHEWGUM HƯƠNG BẠC HÀ
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	22/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích:	23/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích:	28/02/2018
Mã số PO của khách hàng:	I2N218020360

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	14,9
2	VD263 VD (a)(f)(g) Đậm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047)	6,18
3	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	63,7
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	430
5	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
6	VD631 VD (a)(f)(g) Đường khử	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	12,4

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

<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 28/02/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 đã được nêu ra.

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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00009807
Mã số kết quả	AR-18-VD-011864-01-VI / EUVNHC-00033558-1519803400


Công ty cổ phần Bibica

 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình
 TP.HCM
 Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO MỀM SỮA AHHA, KẸO CHEWGUM HƯƠNG BẠC HÀ
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	22/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích:	23/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích:	28/02/2018
Mã số PO của khách hàng:	I2N218020360


STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD020 VD Melamin	µg/kg	FDA LIB No.4396	Không phát hiện (LOD=50)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

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 28/02/2018

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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00009807
Mã số kết quả	AR-18-VD-011864-01-VI / EUVNHC-00033558-1519803376


Công ty cổ phần Bibica

 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình
 TP.HCM
 Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO MỀM SỮA AHHA, KẸO CHEWGUM HƯƠNG BẠC HẢ
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	22/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích:	23/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích:	28/02/2018
Mã số PO của khách hàng:	I2N218020360


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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

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 28/02/2018

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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00009807
Mã số kết quả	AR-18-VD-011864-01-VI / EUVNHC-00033558-1519897571



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình
TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO MỀM SỮA AHHA, KẸO CHEWGUM HƯƠNG BẠC HÀ
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	22/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	23/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	28/02/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218020360

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	67,9
2	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	10,0

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên	 Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất	 Lữ Hoàng Hải Tổng Giám Đốc
--------	---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 28/02/2018

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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (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