SỞ Y TẾ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 846 / 2016 /YTHCM-XNCB *Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 09 tháng 03 năm 2016*

XÁC NHẬN CÔNG BỐ
PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Địa chỉ: **443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, Tp. HCM**

Điện thoại: Fax:

Email:

Cho sản phẩm: **KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA**

Do: **NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

Địa chỉ nơi sản xuất: **Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Tp.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai**

Sản xuất, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ* 05 *năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Nơi nhận:
- *CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA*
- *LƯU TCHC, HTNM*

KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG

SỞ Y TẾ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Phạm Kim Bình

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

BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP
QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số 007/2016/PHQĐ-BBC
---oOo----

Doanh nghiệp: Công Ty Cổ Phần BIBICA
Địa chỉ: Văn phòng: 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TPHCM
Điện thoại: 08.39717920 – 39717921 Fax: 08.39717922
E-mail: bibica@bibica.com.vn Website: www.bibica.com.vn

CÔNG BỐ

Sản phẩm: KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA

Xuất xứ: Nhà máy Bibica Biên Hòa- Công Ty Cổ Phần BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

- Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm số 02/VBHN-BYT.
- 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".
- QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm về độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT - "Quy định các yêu cầu kỹ thuật và quản lý 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 chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

TP Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 02 năm 2016.
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC SẢN XUẤT

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Q.TÂN BÌNH-T.P HỒ CHÍ MINH

NGUYỄN QUỐC HOÀNG

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Sở Kế Hoạch Và Đầu Tư TPHCM	**THỰC PHẨM**	Số 007/2016/PHQĐ-BBC
Công Ty Cổ Phần BIBICA	**KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA**	Có hiệu lực từ ngày 22/02/2016

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1.	Màu sắc	Có màu nâu sô cô la đặc trưng theo tên gọi, hài hòa với mùi vị kẹo
2.	Mùi vị	Mùi thơm hương sữa, hương sô cô la; không có mùi vị lạ.
3.	Trạng thái	Kẹo mềm, viên kẹo có hình dạng nguyên vẹn không bị biến dạng. Kích thước các viên kẹo tương đối đồng đều.
4.	Tạp chất lạ	Không có tạp chất lạ.

1.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng, không nhỏ hơn	%	40
2.	Hàm lượng đường khử	%	12 ÷ 30
3.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	8
4.	Năng lượng, không nhỏ hơn	kcal/100g	329
5.	Hàm lượng carbohydrate, không nhỏ hơn	%	70
6.	Hàm lượng chất béo, không nhỏ hơn	%	5
7.	Hàm lượng protein, không nhỏ hơn	%	1
8.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
9.	Melamin	mg/kg	Không có

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quy 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.	Salmonella	/25g	0
8.	E.coli	/g	3

1.4 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.

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn và độc tố vi nấm:

Phù hợp với quy định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 và QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm về độc tố vi nấm trong thực phẩm.

2. Thành phần cấu tạo: Nguyên liệu và phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến:

Nguyên liệu: Đường, mạch nha, chất béo thực vật (shortening, dầu tinh luyện), 4% sữa bột, 2% bột cacao, gelatin.

Phụ gia: chất tạo ngọt (E420(i)), chất nhũ hóa (E475, E322(i)), hương (sô cô la, sữa, vani) tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng:

- Thời hạn sử dụng của sản phẩm là **18 tháng** kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: in mặt sau bao bì

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng được ngay sau khi mở bao bì
- Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng mặt trời.

5 Chất liệu bao gói và quy cách bao gói:

5.1 Chất liệu bao gói:

- Gói viên kẹo OPP/MCPP. Kẹo được đựng trong túi OPP/CPP.
- 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".
- Các túi kẹo được đựng trong thùng carton khô, sạch.

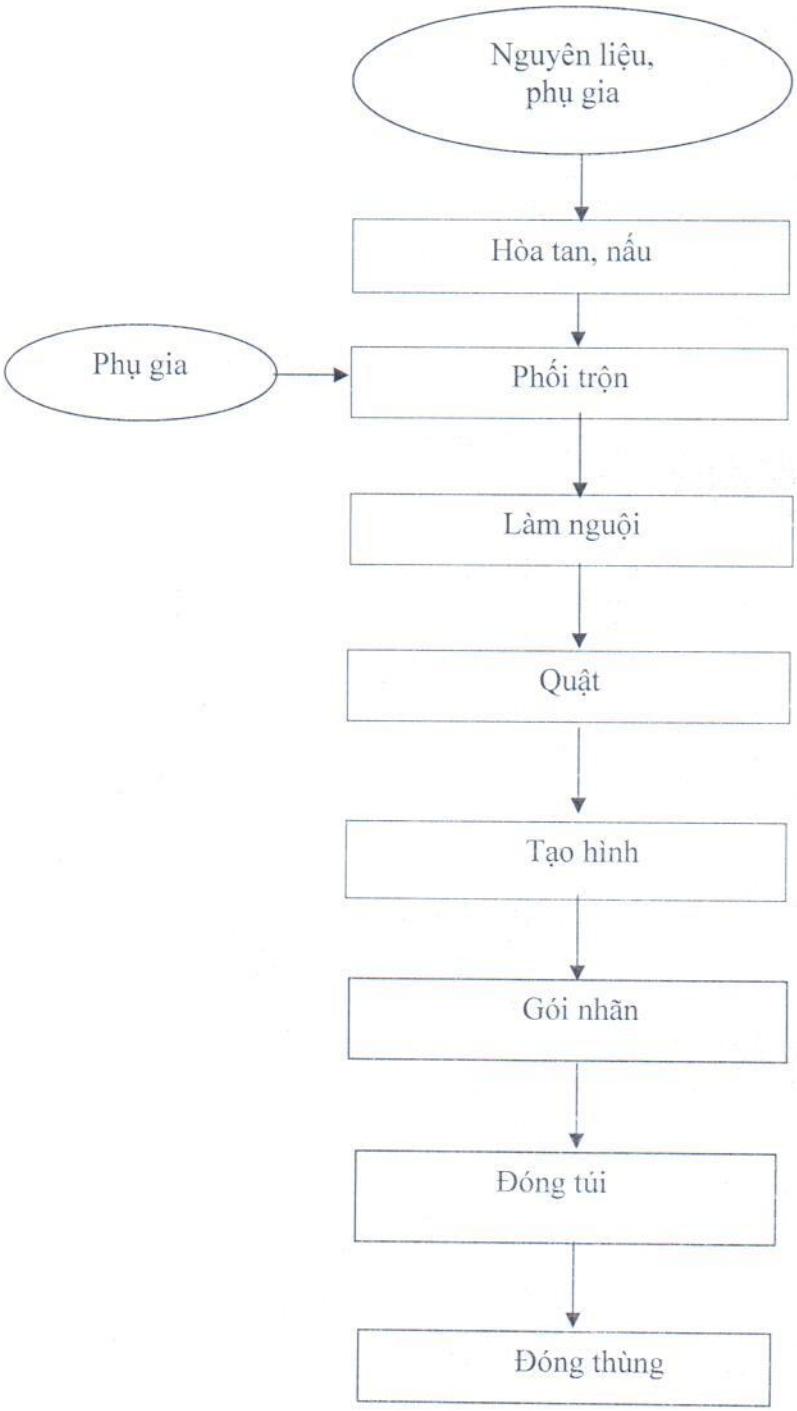
5.2 Quy cách bao gói:

- Túi có khối lượng tịnh: 70g, 140g, 350g
- Sai số khối lượng tịnh của sản phẩm theo đúng quyết định 02/2008/QĐ – BKHCN ngày 25 tháng 02 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ khoa học và Công nghệ về việc "kiểm tra đo lường đối với hàng đóng gói sẵn theo định lượng".

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Q.TÂN BÌNH-T.P HỒ CHÍ MINH

6. Quy trình sản xuất:

6.1 Quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm



6.2 Thuyết minh quy trình công nghệ:

- **Hòa tan:** là nhằm hoà tan hoàn toàn tinh thể Đường, mạch nha, chất béo thực vật (shortening, dầu tinh luyện), 4% sữa bột, 2% bột cacao, gelatin, chất tạo ngọt (E420(i)), chất nhũ hóa (E475, E322(i)) bằng hơi không gia nhiệt để tránh vón cục thành một dung dịch đồng nhất chuẩn bị cho công đoạn nấu tiếp theo.
- **Nấu kẹo:** dung dịch đã hòa tan được cô đặc trong nồi áp suất chân không, toàn bộ phần lớn nước bốc hơi, khi độ ẩm, trạng thái đã đạt yêu cầu công nhân sẽ đóng van hơi vào nồi.
- **Trộn:** Khi nấu xong, kẹo được xả xuống nồi đánh trộn và phối trộn với các phụ gia còn lại như hương (sô cô la, sữa, vani) tổng hợp trộn thành một khối kẹo đồng nhất.
- **Làm nguội:** Khối kẹo sau khi trộn phụ gia vẫn còn ở nhiệt độ tương đối cao, độ nhớt thấp nên phải làm nguội khối kẹo đến trạng thái phù hợp. Sau khi làm nguội khối kẹo được đưa lên máy quật.
- **Giai đoạn quật:** Trong giai đoạn này, khối kẹo được lực kéo căng tác dụng lên liên tục làm cho bộ khung gelatin phát triển có định hướng, phá vỡ những bọt khí tạo ra trong giai đoạn đánh trộn, tạo cho khối kẹo độ mịn màng, xốp thích hợp, cấu trúc khối kẹo ổn định. Sau khi quật khối kẹo sẽ có màu sắc sáng hơn.
- **Tạo hình và bao gói:** Khối kẹo sau khi làm nguội (được đưa vào máy lăn côn, qua máy vuốt và tới máy gói) kẹo được đưa lên hệ thống nạp liệu của dây chuyền Extruder, phôi kẹo được ép đùn thành dây kẹo, tiếp tục qua hầm lạnh ổn định trạng thái và kích thước. Tại đây kẹo được định hình, cắt và gói bằng vật liệu chống hút ẩm tốt,
- **Đóng túi:** Mục đích của quá trình đóng túi nhằm một lần nữa cách ly viên kẹo với môi trường không khí bên ngoài, giúp kéo dài thời gian bảo quản.
- **Đóng thùng:** Mục đích của quá trình đóng thùng là tiếp tục ngăn cách các túi kẹo với môi trường, tạo một đơn vị sản phẩm lớn hơn, thuận lợi trong quá trình vận chuyển, sắp xếp bảo quản, bốc dỡ và phân phối.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả:

Đặc điểm sản phẩm của Công Ty cổ phần BIBICA trên bao bì có logo nền màu đỏ hình Oval, chữ Bibica màu trắng.

8. Nội dung ghi nhãn: (Theo nhãn đính kèm)

Việc ghi nhãn sản phẩm theo Nghị định số 89/2006/NĐ – CP "về nhãn hàng hóa" của Thủ tướng chính phủ ban hành ngày 30/08/2006. Và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014.

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

Xuất xứ: Nhà máy Bibica Biên Hòa - Công Ty Cổ Phần BIBICA

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

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm: Công Ty Cổ Phần BIBICA - 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, Thành Phố Hồ Chí Minh.

TP Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 02 năm 2016.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC SẢN XUẤT

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

NGUYỄN QUỐC HOÀNG

DỰ THẢO BAO BÌ

1. Logo công ty: **Bibica**
2. Tên sản phẩm: **KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA**
   MILK CHOCOLATE CHEWY CANDY SUMIKA
3. Khối lượng tịnh:

   Túi 350 g : Khối lượng tinh/Net wt: 350 g / 12.34 oz
   Túi 140 g : Khối lượng tinh/Net wt: 140 g / 4.94 oz
   Túi 70 g : Khối lượng tinh/Net wt: 70 g / 2.47 oz

4. Thành phần:

Tiếng Việt	*Tiếng Anh*
Thành phần: Đường, mạch nha, chất béo thực vật (shortening, dầu tinh luyện), 4% sữa bột, 2% bột cacao, gelatin, chất tạo ngọt (E420(i)), chất nhũ hóa (E475, E322(i)), hương (sô cô la, sữa, vani) tổng hợp.	*Ingredients: Sugar, glucose syrup, vegetable fat (shortening, refined palm olein), 4% milk powder, 2% cocoa powder, gelatin, sweetener (E420(i)), emulsifiers (E475, E322(i)), artificial (chocolate, milk, vanillin) flavor.*

5. Giá trị dinh dưỡng (trên 100g):
   - Năng lượng ≥ 329 kcal
   - Carbohydrate ≥ 70 g
   - Chất béo ≥ 5 g
   - Protein ≥ 1 g

6. Thông tin nhà sản xuất:

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: 84.8.39717920 – 39717921 Email: bibica@bibica.com.vn	Fax: 84.8.39717922 Website: www.bibica.com.vn

7. Thông tin hướng dẫn sử dụng:
   - Dùng được ngay sau khi mở bao bì.
     Ready for use immediately after opening the packaging.
8. Thông tin hướng dẫn bảo quản sản phẩm
   - Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng mặt trời.
     Display or store the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.
   - Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: in mặt sau bao bì

9. Mã vạch:

   Túi 350 g 8934609 101498
   Túi 140 g 8439609 105182
   Túi 70 g 8439609 101900

10. Biểu tượng bảo vệ môi trường

11. Biểu tượng hàng VNCLC và ISO

12. Số XNCB:

13. Thông tin số điện thoại liên hệ:
Mọi ý kiến xin liên hệ:
Question ? Comment ?
84- 8- 39717874.

14. Bảng Nutrition Facts

Nutrition Facts	
Serving Size 14g (5 pieces)	
Servings Per Container About X	
Amount Per Serving	
Calories 46 kcal	**Calories from Fat** 6.3 kcal
Total Fat 0.7 g	
Total Carbohydrate 9.8 g	
Sugar 5.6 g	
Protein 0.14 g	

Túi 350g , X = 25 ; Túi 140g , X = 10 ; Túi 70g , X = 5.

Nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Công ty cổ phần BIBICA

Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, P8, Q.Tân Bình, TPHCM.

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra.	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
1	2	3	4	5	6	7	8
Định lượng nguyên liệu, phụ gia	Khối lượng	Theo quy định của công ty	2 giờ/ 1 lần 100kg /mẻ 100kg	Cân	Cân trực tiếp	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
Nấu	Áp suất chân không. Áp suất hơi	Theo quy định của công ty	2 giờ/ 1 lần /mẻ 100kg	Đồng hồ đo	Đo bằng đồng hồ	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
Phối trộn	Khối lượng kẹo tinh, khối lượng phụ gia	Theo quy định của công ty	2 giờ/ 1 lần /mẻ 100kg	Cân	Cân trực tiếp	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
Tạo hình, làm nguội và bao gói	Số lượng viên kẹo/300g	Theo quy định của công ty	2 giờ/lần/ 300g/ lô 500kg	Cân	Cân trực tiếp, đếm số viên	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
	Chất lượng bao gói	Theo quy định của công ty	2 giờ/lần/ 300g/ lô 500kg	Con người	Ngoại quan	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
Đóng hũ, hộp	Khối lượng túi	Theo quy định của công ty	1 giờ/lần/ 10 hũ/ lô 1000kg	Cân	Cân trực tiếp	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	
Đóng thùng	Số túi/thùng In date	Theo quy định của công ty	2 giờ/lần/ lô 1000kg	Con người	Đếm số hũ Kiểm tra Date trên thùng	Theo biểu mẫu của phòng QA của công ty	

TP Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 02 năm 2016

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC SẢN XUẤT

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

NGUYỄN QUỐC HOÀNG

Công ty cổ phần BIBICA
Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, P8, Q.Tân Bình, TPHCM.

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA

STT	Chỉ tiêu	Thời gian kiểm tra định kỳ	Nơi kiểm tra	Gia hạn công bố	Ghi chú
1	Hóa lý	1 năm/lần	Trung tâm dịch vụ phân tích thí nghiêm TP.HCM	5 năm	
2	Vi sinh	1 năm/lần	Trung tâm dịch vụ phân tích thí nghiêm TP.HCM	5 năm	

TP Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 02 năm 2012

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC SẢN XUẤT

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

NGUYỄN QUỐC HOÀNG

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP.HCM
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP.HCM
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC

LAS-NN 05

Mã số mẫu/ Sample Code
BN16011498
MM16014999

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

BMNM 02/3 – LBH 03
Ngày/Date : 02/02/2016

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

Địa chỉ/ *Address* : 443 LÝ THƯỜNG KIỆT - PHƯỜNG 8 - QUẬN TÂN BÌNH - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tên mẫu/ *Name of sample* : **KẸO MỀM SỮA SUMIKA, KẸO MỀM HƯƠNG SỮA DÂU SUMIKA, KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Kẹo, đựng trong bao giấy bạc hàn kín.

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 25/01/2016

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 02/02/2016

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Bacillus cereus	CFU/g	< 10	ISO 7932:2004 (*)
2	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	ISO 7937:2004 (*)
3	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
4	E.coli	/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2015
5	Salmonella	/25g	Không phát hiện	CASE.VS.013 (PCR electrophoresis)
6	Staphylococcus aureus	/g	Không phát hiện	ISO 6888-3:2003 (*)
7	Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)

1) Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information of sample is written as customer's request.*
2) Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ , nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM/ *This above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.*
3) Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This testing result is only valid on tested sample.*

8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / *Method is accreditated by VILAS*
(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / *Subcontracted test.*

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa./
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S. Huỳnh Yến Hà

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Chu Vân Hải

1) Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information of sample is written as customer's request.*
2) Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ , nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM/ *This above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.*
3) Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This testing result is only valid on tested sample.*

Trụ sở chính: 02 Nguyễn Văn Thủ, Phường Đakao, Quận 1, TP.HCM
Điện thoại: 08.38295087 - 38296113 - 38291744 Fax: 08.39117216
Email: casehcm@case.vn

Chi nhánh Cần Thơ: F2.67 -F2.68, Đường số 6, KDC 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, TP. Cần Thơ
Điện thoại: 0710.3918216-217-218 | Fax: 0710.3918219 | Email: case-ct@vnn.vn

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP.HCM
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP.HCM
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC

LAS-NN 05

Mã số mẫu/ Sample Code
BN16011498
MM16014999

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

BMNM 02/3 – LBH 03
Ngày/Date : 02/02/2016

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

Địa chỉ/ *Address* : 443 LÝ THƯỜNG KIỆT - PHƯỜNG 8 - QUẬN TÂN BÌNH - THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tên mẫu/ *Name of sample* : **KẸO MỀM SỮA SUMIKA, KẸO MỀM HƯƠNG SỮA DÂU SUMIKA, KẸO MỀM SÔ CÔ LA SỮA SUMIKA**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Tình trạng mẫu/ *Sample description* : Kẹo, đựng trong bao giấy bạc hàn kín.

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 25/01/2016

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 02/02/2016

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Tro không tan trong HCl(10%)	%	Không phát hiện, MDL = 0,1	Ref. TCVN 4071-85
2	Béo	%	10,7	CASE.NS.0031(Ref. FAO 14/7 p.214, 1986)
3	Carbohydrate	%	81	Food and Drugs Administration
4	Đạm	%	2,56 (Nx6,25)	a36an016 (Ref. AOAC 992.23) (*)
5	Độ ẩm	%	5,19	TCVN 4069:2009
6	Đường khử (glucose)	%	15	TCVN 4594-1988
7	Đường tổng (theo Saccharose)	%	59,8	TCVN 4594-1988
8	Năng lượng	kcal/100g	431	Food and Drugs Administration

1) Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information of sample is written as customer's request.*
2) Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ , nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM/ *This above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.*
3) Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This testing result is only valid on tested sample.*

9	Melamine	mg/kg	Không phát hiện MDL = 0,01	CASE.SK.0023 (GC/MS/MS)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / *Method is accreditated by VILAS*
(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / *Subcontracted test.*
MDL - Ngưỡng phát hiện của phương pháp / *Method Detection Limit.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Đoàn Thị Bội Hanh

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Chu Vân Hải

1) Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information of sample is written as customer's request.*
2) Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ , nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM/ *This above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.*
3) Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This testing result is only valid on tested sample.*

Trụ sở chính: 02 Nguyễn Văn Thủ, Phường Đakao, Quận 1, TP.HCM
Điện thoại: 08.38295087 - 38296113 - 38291744 Fax: 08.39117216
Email: casehcm@case.vn

Chi nhánh Cần Thơ: F2.67 -F2.68, Đường số 6, KDC 586, Phường Phú Thứ, Quận Cái Răng, TP. Cần Thơ
Điện thoại: 0710.3918216-217-218 | Fax: 0710.3918219 | Email: case-ct@vnn.vn