

CÔNG TY TNHH MYCOSPRING



MYCO SPRING

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**SỮA CHUA KHÔ SẤY THĂNG HOA
VỊ XOÀI**

07/MYCOSPRING/2023

Địa chỉ: 14/7 Mậu Thân, P.Xuân Khánh, Q.Ninh Kiều, Tp. Cần Thơ

Cần Thơ, 07/2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/MYCOSPRING/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP QUỐC TẾ MYCOSPRING**

Địa chỉ: 14/7 Mậu Thân, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, Tp.Cần Thơ

Điện thoại: 0919.636.915

E-mail: mycospring@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 1801634722

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỮA CHUA KHÔ SẤY THĂNG HOA VỊ XOÀI**

2. Thành phần: Sữa tươi nguyên chất (75%), Xoài tươi (16%), Đường (8.8%), Men khô (0.2%) (*Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách: Khối lượng tịnh 20 g, 25 g, 30 g, 40 g, 50 g, 100 g; hoặc theo khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì.

- Bao bì: Bao bì PE, PA, PP, PET, PS, lọ nhựa thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê sản xuất): Sản xuất và đóng gói tại CÔNG TY TNHH SURIO, địa chỉ: Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc; đường số 8 Khu Công Nghiệp Trà Nóc 2, Phường Phước Thới, Quận Ô Môn, TP.Cần Thơ

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số:

- + 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 Về Giới Hạn Ô Nhiễm Kim Loại Nặng Trong Thực Phẩm)
- + QCVN 8-3:2012/BYT (Quy Chuẩn Kỹ Thuật Quốc Gia Đối Với Ô Nhiễm Vi Sinh Vật Trong Thực Phẩm)
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng miếng, khô ráo, không có tạp chất lạ
2	Màu sắc	Màu đặc trưng của sữa chua và xoài
3	Mùi, vị	Thơm mùi đặc trưng của sữa chua và xoài, không có mùi lạ
4	Các đặc tính khác	

1. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Listeria monocytogenes	CFU/25g	Không có
2	Salmonella	CFU/25g	Không có
3	Coliforms	CFU/g	10
4	E.coli	CFU/g	Không có
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	Không có
6	Enterobacteriaceae	CFU/g	5
7	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc	CFU/g	10 ²

2. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	As (Arsen)	mg/kg	0,5
2.	Cd (Cadimi)	mg/kg	1
3.	Pb (Chì)	mg/kg	0,02
4.	Hg (Thủy ngân)	mg/kg	0,05

3. Hàm lượng độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Hàm lượng Aflatoxin M ₁	µg/kg	0,5
2.	Hàm lượng Aflatoxin B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂	µg/kg	2

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./.

Cần Thơ, ngày 04 tháng 07 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)


TRỊNH THỊ XUÂN

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA2230600989-4

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP QUỐC TẾ MYCOSPRING

Địa chỉ/ Client's Address : 14/7 Mậu Thân, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 19/06/2023

Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 26/06/2023

Thông tin mẫu/ Name of Sample : Sữa chua khô sấy thăng hoa vị xoài
Nhà sản xuất: Công ty TNHH Surio
Địa chỉ: Vườn ươm công nghệ Việt Nam-Hàn Quốc, Đường số 8, Khu công nghiệp Trà Nóc, Tp. Cần Thơ, Việt Nam

Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín

Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
2	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
3	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
4	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	AOAC 975.55
5	Listeria monocytogenes (**) / Listeria monocytogenes (**)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	ISO 11290-2:2017
6	Enterobacteriaceae (**) / Enterobacteriaceae (**)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	ISO 21528-2:2017
7	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/010 (Ref. AOAC 986.15-2005-As)





Trang/ Page No: 2/2

AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA2230600989-4

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
8	Cadimi (Cd)(*) / Cadmium (Cd)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/011 (Ref.AOAC 999.10-2005, Pb and Cd)
9	Chì (Pb)(*) / Lead (Pb)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/012 (Ref.AOAC 999.10-2005, Pb and Cd)
10	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/013 (Ref. AOAC 974.14-2005)
11	Aflatoxin tổng số (B1. B2. G1. G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1. B2. G1. G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
12	Aflatoxin M1 / Aflatoxin M1	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)

Ghi chú/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ AVATEK

Địa chỉ: 66/122 Bình Thành, P. Bình Hưng Hòa B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
Phone: 19003466 Website: Avateklab.vn

AVA-QA-TTCL/7.8/F.01 LBH: 02

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00035834
Mã số kết quả : AR-23-VD-037208-01 / EUVNHC-00208139



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP QUỐC TẾ MYCOSPRING

14/7 Mậu Thân, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều
Thành phố Cần Thơ, Việt Nam

Tên mẫu : Sữa chua khô sấy thăng hoa vị xoài
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu : 28/03/2023
Thời gian thử nghiệm : 29/03/2023 - 04/04/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/04/2023
Mã số PO của khách hàng : X4GD2303272835-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	474
2	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	1.97
3	VD304 VD (a) Đường tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	62.1
4	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	14.0
5	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	0.10
6	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	3.73
7	VD1NT VD (a) Béo	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	17.7
8	VD1NU VD (a) Đạm	%	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)	9.66
9	VD1NV VD (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	2.59
10	VD0WX VD (a) Độ ẩm	%	AOAC 934.06	1.15
11	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08 (2011))	2980
12	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500	5280
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500	1320
14	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	1.9
15	VDCA8 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	68.9

Ký tên

Nguyễn Thị Hiền

Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội



Trần Thị Mỹ Dung

Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 11/04/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 11/04/2023.

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.
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 bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

Mã số mẫu/Sample code Nr .: 743-2023-00035834
Mã số kết quả/ Analytical Report Nr. : AR-23-VD-037208-01 / EUVNHC-00208139
Sữa chua khô sấy thăng hoa vị xoài

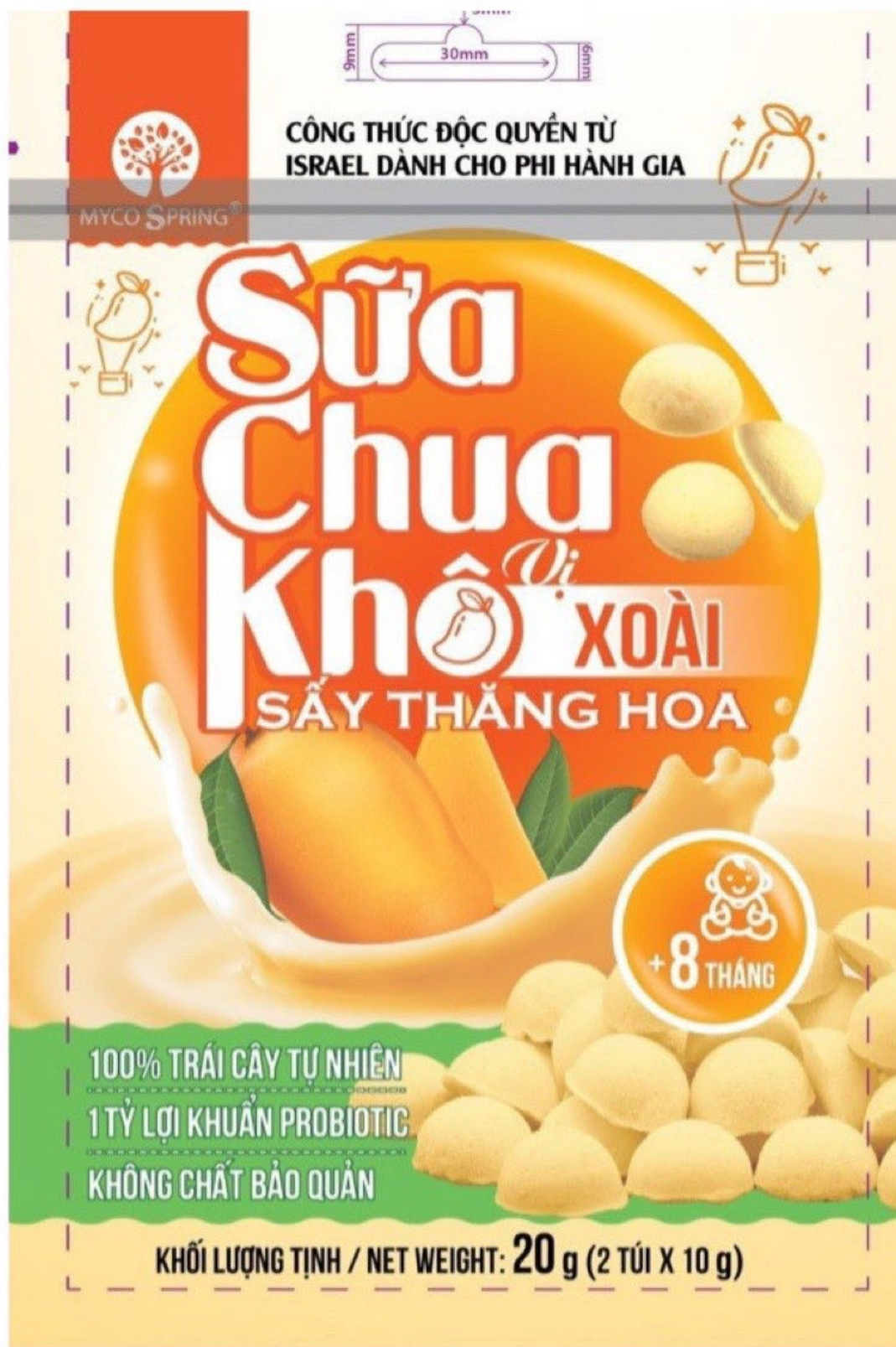
Nutrition Facts	
servings per container	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	470
% Daily Value *	
Total Fat 18g	23%
Saturated Fat 14g	70%
Trans Fat 0g	
Sodium 130mg	6%
Total Carbohydrate 69g	25%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 62g	
Includes -	-
Protein 10g	
Calcium 300mg	25%
Iron 1.9mg	10%
Potassium 530mg	10%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Added sugar is provided by customer.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

MẪU 20g



MẪU NHÃN SẢN PHẨM

MẪU 20g



5mm

30mm

9mm

Sữa Chua Khô

SẮT THĂNG HOA

Đặc điểm nổi bật của sản phẩm:

Sữa chua được lên men và sấy theo công nghệ **SẮT THĂNG HOA CỦA ISRAEL** dành cho phi hành gia nhằm giữ trọn thành phần lợi khuẩn và hương vị của sữa chua truyền thống. Sữa chua khô chỉ cần bảo quản ở điều kiện thoáng mát, tránh nhiệt độ cao quá 35°C, không cần tủ lạnh, trữ đông mà vẫn đảm bảo về dinh dưỡng.

THÀNH PHẦN/INGREDIENTS:
Sữa tươi nguyên chất (75%), xoài tươi (16%), Đường (8.8%), Men khô (0.2%) (Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).

Nutrition Facts	
Serving per container	100 g
Serving size	
Amount per serving	
Calories	474
	% Daily Value*
Total Fat 17.7 g	22.6%
Carbohydrates 65 g	23.6%
Total Sugars 53 g	
Dietary Fiber 1 g	3.57%
Protein 9.6 g	19.2%
Calcium 298 mg	22.9%
Iron 0.1 mg	
Potassium 528 mg	11.2%

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG/ USER MANUAL:
Ăn trực tiếp.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN/ STORAGE INSTRUCTIONS:
Bảo quản ở điều kiện thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nhiệt độ không quá 35°C.

ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG: Mọi đối tượng và trẻ em trên 8 tháng tuổi.

THÔNG TIN LƯU Ý/ATTENTION:
Dùng ngay sau khi mở gói, không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc bị hỏng trong quá trình đóng gói. Sản phẩm có chứa sữa, không sử dụng sản phẩm khi dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

HẠN SỬ DỤNG/ EXP:
12 tháng kể từ ngày sản xuất

NSX/MFG: xem trên bao bì

Số tự công bố: 07/Mycospring/2023

XUẤT XỨ VIỆT NAM

Đơn vị phân phối: **CÔNG TY TNHH GRAND TROPEX**
Địa chỉ: Tầng 72, Tòa nhà Landmark 81, 720 A Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam | **HOTLINE: 0787330380**

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP QUỐC TẾ MYCOSPRING
Địa chỉ: 14/7 Mậu Thân, Phường Xuân Khánh, Quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam
Sản xuất, sấy và đóng gói tại **CÔNG TY TNHH SURIO**
Địa chỉ: Phòng số 110, 215, 216, 217, Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc, đường số 8, KCN Trà Nóc 2, Phường Phước Thới, Quận Ô Môn, Thành phố Cần Thơ, Việt Nam

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

MẪU 40g



SỮA CHUA KHÔ

MYCO SPRING®

SẮT THĂNG HOA

Vi Xoài

Freeze dried yogurt snacks

- ★ KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
- ★ KHÔNG HƯƠNG LIỆU
- ★ KHÔNG SẢN PHẨM BIẾN ĐỔI GEN

Công thức độc quyền dành cho Phi hành gia

Lên men tự nhiên
1 Tỷ Lợi khuẩn

Khối lượng tịnh/Net Wt:
40g
(20g x 2 gói)

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

MẪU 40g





MYCO SPRING®



Vị Xoài

SỮA CHUA KHÔ SẤY THĂNG HOA

THÀNH PHẦN: Sữa tươi nguyên chất (75%), xoài tươi (16%), đường (8.8%), Men khô (0.2%), (Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Ăn trực tiếp.

ỐI TƯỢNG SỬ DỤNG: Mọi đối tượng và trẻ em trên 8 tháng tuổi.

ĐẶC ĐIỂM NỔI BẬT CỦA SẢN PHẨM: Sữa chua được lên men và sấy theo công nghệ Sấy Thăng Hoa của Israel dành cho phi hành gia nhằm giữ trọn thành phần lợi khuẩn và hương vị của sữa chua truyền thống. Sữa chua khô chỉ cần bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh nhiệt độ cao quá 35°C, không cần trữ lạnh, trữ đông mà vẫn đảm bảo vệ sinh dinh dưỡng.

THÔNG TIN LƯU Ý: Dùng ngay sau khi mở gói, không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc bị hỏng trong quá trình đóng gói. Sản phẩm có chứa sữa, không sử dụng sản phẩm khi dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản ở điều kiện thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nhiệt độ không quá 35°C.

Hạn sử dụng/EXP: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
Ngày sản xuất/MFG: Xem trên bao bì
Số TCB: 07/MycoSpring/2023
Xuất xứ Việt Nam

Điều làm cho các sản phẩm của MycoSpring trở nên đặc biệt khác lạ hơn chính là sự kết hợp hài hòa giữa người nông dân và nhà khoa học ngay từ khâu chọn giống, cách trồng trọt đến khâu chế biến. MycoSpring áp dụng công nghệ Sấy Thăng Hoa tiên tiến, hiện đại nhất của ISRAEL để chế biến giúp giữ trọn vẹn hương vị, màu sắc, hình dạng và thành phần dinh dưỡng có trong sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Chúng tôi nâng cao giá trị nông sản Việt - Nam vươn tầm quốc tế.

Nutrition Facts

Servings per container	100 g
Amount Per Serving	
Calories	474
% Daily Value*	
Total fat	17.7 g 22.6%
Carbohydrate	65 g 23.6%
Total sugars	53 g
Dietary Fiber	1 g 3.57%
Protein	9.6 g 19.2%
Calcium	298 mg 22.9%
Iron	0.1 mg 0.5%
Potassium	528 mg 11.2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 Calories a day is used for general nutrition advice.



8 936218 220263

Đơn vị phân phối: CÔNG TY TNHH GRAND TROPIEX
Địa chỉ: Tầng 72, Landmark 81, 720A Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Hotline: 0787330380

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP QUỐC TẾ MYCOSPRING
Địa chỉ: 14/7 Mậu Thân, P. Xuân Khánh, Q. Ninh Kiều, Tp. Cần Thơ
Sản xuất, sấy và đóng gói tại: CÔNG TY TNHH SURIO
Địa chỉ: Phòng số 110, 215, 216, 217, Vườn Ươm Công Nghệ Công Nghiệp Việt Nam - Hàn Quốc, đường số 8, KCN Trà Nóc 2, Phường Phước Thới, Quận Ô Môn, Thành Phố Cần Thơ, Việt Nam





**CHI CỤC AN TOÀN VSTP
BỘ PHẬN TIẾP NHẬN VÀ
TRẢ KẾT QUẢ**

Số: 200/TNHS-CT

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

Cần Thơ, ngày 04 tháng 7 năm 2023

PHIẾU NHẬN HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ NĂM 2023

Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm TP. Cần Thơ
Tiếp nhận hồ sơ của: Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ Nông nghiệp quốc tế MYCOSPRING

Địa chỉ: 14/7 Mậu Thân, phường Xuân Khánh, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

Điện thoại: 0919 636915

Số lượng: 04

Tên sản phẩm:

1. Sữa chua khô sấy thăng hoa nguyên vị
2. Sữa chua khô sấy thăng hoa vị chuối
3. Sữa chua khô sấy thăng hoa vị dâu
4. Sữa chua khô sấy thăng hoa vị xoài

TT	NỘI DUNG HỒ SƠ	SỐ LƯỢNG
01	Bản tự công bố sản phẩm (theo mẫu)	04
02	Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm trong thời hạn 12 tháng (bản chính hoặc bản sao chứng thực)	04

NGƯỜI NỘP HỒ SƠ
(Ký và ghi rõ họ tên)


Trịnh Văn Hoàng

NGƯỜI TIẾP NHẬN HỒ SƠ



Hứa Như Thiện