

Số: 125/2017/YTBD_TNCB

Bình Dương, ngày 02 tháng 06 năm 2017

GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương xác nhận đã nhận

bản công bố hợp quy của:

Đơn vị: **Công ty Cổ phần Thực phẩm Quốc Tế**

Địa chỉ: **Lô 13, KCN Tam Phước, Xã Tam Phước, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai,
Việt Nam**

Điện thoại: 0251.3511138 Fax: 0251. 3512498

Cho sản phẩm: **NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**

Do: **Công ty TNHH Nước giải khát KIRIN Việt Nam**

Địa chỉ sản xuất: **Lô D-3A CN, KCN Mỹ Phước 2, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát,
Tỉnh Bình Dương**

Sản xuất, phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-2:2010/BYT.

Bản thông báo này chỉ ghi nhận sự cam kết của doanh nghiệp, không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng. Doanh nghiệp 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 hợp quy.

Nơi nhận:

- Doanh nghiệp;
- Lưu ĐK.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Văn Đạt

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ



HỒ SƠ CÔNG BỐ HỢP QUY

NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)

Hồ sơ bao gồm:

1. Bản công bố hợp quy
2. Bản thông tin chi tiết về sản phẩm
3. Nhãn sản phẩm
4. Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm
5. Báo cáo đánh giá hợp quy
6. Kế hoạch kiểm soát chất lượng
7. Kế hoạch giám sát định kỳ
8. Phụ lục - Quy trình sản xuất và thuyết minh quy trình sản xuất.

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

BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

Số: 04:2017/IFS

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ**
Địa chỉ: Lô 13, Khu công nghiệp Tam Phước, Xã Tam Phước, Thành phố Biên Hoà, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Điện thoại: 0251 351 1138 Fax: 0251 351 2498
E-mail: Feedback@wonderfarmonline.com

CÔNG BỐ:

Sản phẩm: **NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**

Sản phẩm của: **Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Quốc Tế**

Địa chỉ: Lô 13, Khu công nghiệp Tam Phước, Xã Tam Phước, Thành phố Biên Hoà, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Sản xuất tại: **Công Ty TNHH Nước giải khát Kirin Việt Nam**

Địa chỉ: Lô-D-3A CN, Khu công nghiệp Mỹ Phước 2, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương.

Xuất xứ: Việt Nam.

Phù hợp với **QCVN6-2:2010/BYT** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn

Phù hợp Quyết định **3742/2001/QĐ-BYT** Quyết định về việc ban hành quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.

Phương thức đánh giá sự phù hợp theo phương thức 1: thử nghiệm mẫu sản phẩm, hàng hóa điển hình để kết luận sự phù hợp.

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.

Biên Hòa, ngày 24 tháng 05 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



FUMIAKI FURUYA

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

BAN QUẢN LÝ CÁC KHU CÔNG NGHIỆP ĐỒNG NAI	ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN	Số TCCS 04:2017/IFS
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ	NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)	

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất):

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu nâu đến nâu nhạt Đôi khi màu sắc thay đổi không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
2	Mùi, vị	Mùi trà và sữa đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ. Vị ngọt, hơi béo đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.
3	Trạng thái	Chất lỏng đồng nhất, không có vật lạ. Đôi khi hiện tượng lắng đọng tự nhiên không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (theo tiêu chuẩn nhà sản xuất):

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Phương pháp thử
1	pH	-	≥ 4.6	AOAC981.12- 2012(b)
2	Năng lượng	kcal/100 ml	33 – 49	KNCL và TTVSATTP
3	Carbohydrat	g/100 ml	6 – 9	AOAC 986.25 - 2012
4	Hàm lượng protein	g/100 ml	≤ 1	AOAC 991.12-2012
5	Hàm lượng chất béo	g/100 ml	≤ 1	AOAC 989.05 -2012
6	Hàm lượng đường tổng qui ra saccharose	g/100 ml	6 – 9	TCVN 4074 - 2009

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (áp dụng theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn):

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Phương pháp thử
1	Tổng vi khuẩn hiếu khí	CFU /mL	10 ²	AOAC 966.23-2013 (b)
2	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU /mL	10	TCVN 8275:2-2010 (ISO 21527-2:2008) (b)
3	Coliforms	CFU /mL	10	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2007) (a)
4	Escherichia coli	CFU /mL	Không được có	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)
5	Streptococcus faecalis	CFU /mL	Không được có	HD.PP. 07.01/TT.VS (b)
6	Staphylococcus aureus	CFU /mL	Không được có	AOAC 975.55-2013 (b)
7	Pseudomonas aeruginosa	CFU /mL	Không được có	HD.PP 08.01/TT.VS (b)
8	Clostridium perfringens	CFU /mL	Không được có	AOAC -976.30-2013(b)

1.4 Hàm lượng kim loại nặng (Theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Phương pháp thử
1	Chì (Pb)	mg /L	0,05	HD.PP.16/TT.AAS (a)



2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO¹

Nước, đường, sữa bột nguyên kem, trà đen (6,38 g/L), hương liệu (hương trà giống tự nhiên, hương sữa tổng hợp), chất nhũ hóa (471, 481i), chất điều chỉnh độ axit (500ii), chất chống oxy hóa (300).

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

12 tháng kể từ ngày sản xuất.

(NSX & HSD: xem trên thân chai)

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG, BẢO QUẢN VÀ CẢNH BÁO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

4.1 Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Ngon hơn khi dùng lạnh. Lắc nhẹ trước khi uống. Dùng ngay sau khi mở nắp

Bảo quản nơi khô mát, tránh nắng.



¹ Phụ gia thực phẩm được sử dụng trong thành phần sản phẩm tuân theo thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm (02/VBHN-BYT)

¹ Phù hợp Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT.

4.2 Cảnh báo an toàn:

Đôi khi màu sắc thay đổi, hiện tượng lắng đọng tự nhiên không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Sản phẩm có chứa sữa

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

5.1. Chất liệu bao bì:

Chai PET được phép sử dụng trong thực phẩm.

Bao bì đạt tiêu chuẩn của Bộ Y Tế.

5.2. Quy cách đóng gói:

Thể tích thực: 345 mL / chai

Đóng gói lốc màng co: 6 chai / màng co.

Đóng gói thùng giấy: 12 chai/ thùng giấy, 24 chai / thùng giấy

6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Xem thông tin chi tiết tại Phụ lục 1 – Quy trình sản xuất và thuyết minh quy trình

7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT, GIẢ (NẾU CÓ)

8. NỘI DUNG GHI NHÃN

- Việc ghi nhãn trên mỗi bao bì theo đúng nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Thủ tướng Chính phủ về Quy chế ghi nhãn hàng hoá. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Thủ tướng Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

- Các thông tin được in trên nhãn gửi kèm.

9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÃN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

- Sản phẩm của Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Quốc Tế

Địa chỉ: Lô 13, Khu công nghiệp Tam Phước, Xã Tam Phước, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Nước Giải Khát Kirin Việt Nam

Lô D-3A-CN, Khu công nghiệp Mỹ Phước 2, Phường Mỹ Phước, Thị xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Đồng Nai, ngày 24 tháng 05 năm 2017

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



FURUYA FUMIAKI



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ ĐÔNG NAM
TP. BIÊN HÒA - TỈNH ĐỒNG NAI

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ

Lô 13, Khu Công nghiệp Tam Phước, xã Tam Phước, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai

BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ HỢP QUY

1. Ngày đánh giá: 24/05/2017
2. Địa điểm đánh giá: Nhà máy Công ty Cổ phần Thực phẩm quốc tế
3. Tên sản phẩm: NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)
4. Tiêu chuẩn áp dụng để đánh giá: QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
5. Tên tổ chức thử nghiệm sản phẩm: Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh – Trung tâm kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm khu vực phía Nam, địa chỉ: Số 159 Hưng Phú, Phường 8, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh
6. Phương thức đánh giá:
 - Việc đánh giá sự phù hợp của sản phẩm được thực hiện theo phương thức 1, quy định tại thông tư số: 28/2012/TT-BKHCN, ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ KH&CN: Thử nghiệm mẫu sản phẩm, hàng hóa điển hình để kết luận sự phù hợp.
 - Căn cứ vào phiếu kết quả thử nghiệm số 005636/VYTCC và 005637/VYTCC so với quy chuẩn QCVN 6-2:2010/BYT, kết quả đánh giá như sau:

6.1 Chỉ tiêu kim loại nặng ¹

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả thử nghiệm	QCVN 6-2:2010/BYT	Đánh giá
Chì	mg/l	Không phát hiện ¹	Max 0,05	Phù hợp

¹ Giới hạn phát hiện: 0,010 mg/kg

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ

Lô 13, Khu Công nghiệp Tam Phước, xã Tam Phước, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai

6.2 Chỉ tiêu vi sinh vật ²

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả thử nghiệm ²	QCVN 6-2:2010/BYT	Đánh giá
Tổng vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	Không phát hiện	≤ 100	Phù hợp
Coliform	cfu/ml	Không phát hiện	≤ 10	Phù hợp
E.coli	cfu/ml	Không phát hiện	Không được có	Phù hợp
Streptococci faecal	cfu/ml	Không phát hiện	Không được có	Phù hợp
Pseudomonas aeruginosa	cfu/ml	Không phát hiện	Không được có	Phù hợp
Staphylococcus aureus	cfu/ml	Không phát hiện	Không được có	Phù hợp
Clostridium perfringens	cfu/ml	Không phát hiện	Không được có	Phù hợp
Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ml	Không phát hiện	≤ 10	Phù hợp

Các chỉ tiêu thử nghiệm sản phẩm đều phù hợp và nằm trong định mức giới hạn quy định.

7. Kết luận:

- ☒ Sản phẩm phù hợp quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-2:2010/BYT
- ☐ Sản phẩm không phù hợp tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật.

Người đánh giá 



VÕ THANH HƯƠNG

Xác nhận của lãnh đạo tổ chức, cá nhân



FUMIAKI FURUYA

² Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL được xem như không phát hiện

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)

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
Tiếp nhận nguyên liệu	Hạn sử dụng	Còn hạn sử dụng	Mỗi 16 hàng	Con người	Kiểm tra thông tin trên bao bì	REC-5-110	
	Điều kiện bao gói và nhãn mác	Bao bì nguyên vẹn đầy đủ thông tin	Mỗi lô hàng	Con người	Kiểm tra bằng mắt	REC-5-110	
	Hồ sơ nguyên liệu	Phù hợp theo quy định pháp luật	Mỗi 16 hàng	Con người	Kiểm tra hồ sơ các thông tin như: COA, Spec, công bố chất lượng, giấy chứng nhận đủ điều kiện nhập khẩu	REC-5-110	
Phối trộn	pH	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Kết thúc mỗi mẻ trộn	Máy đo pH	Kiểm tra và ghi nhận	RBC-3-235	
	Brix	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Kết thúc mỗi mẻ trộn	Máy đo Brix	Kiểm tra và ghi nhận		

Các quá trình sản xuất cụ thể		Kế hoạch kiểm soát chất lượng					
Phối trộn	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
	Cảm quan	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Kết thúc mỗi mẻ trộn	Con người	Kiểm tra và ghi nhận	REC-3-235	
Xử lý dịch	Chỉ tiêu vi sinh	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Theo hướng dẫn công việc	Con người	Các phương pháp kiểm tra vi sinh	REC-5-144	
	Nhiệt độ	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	100% (Suốt quá trình sản xuất)	Thiết bị	Đo và kiểm soát tự động	REC-3-301	
	Lưu lượng	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	100% (Suốt quá trình sản xuất)	Thiết bị	Đo và kiểm soát tự động	REC-3-301	
Thối chai	Ngoại quan	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	100% (Suốt quá trình sản xuất)	Thiết bị	Camera tự động	REC-3-103	
	Trọng lượng từng phần	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	1 h / lần 14 chai / lần	Cân	Cân và ghi nhận	REC-3-118	
	Kiểm soát vận nắp	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	4 h / lần 12 chai / lần	Máy đo	Kiểm tra và ghi nhận	REC-3-304	
Chiết rót	Khối lượng tịnh	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	4 h / lần 12 chai / lần	Máy đo	Kiểm tra và ghi nhận	REC-3-304	

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
Chiết rót	Thông số tiết trùng chai và nắp	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	4h /lần	Thiết bị và con người	Kiểm tra thông số trên máy và ghi nhận vào báo cáo	REC-3-303	
Lu hạn sử dụng	Thông tin, độ rõ nét	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	1h / lần	Con người	Kiểm tra bằng mắt	REC-3-320	
Dán nhãn	Đúng loại, đúng vị trí	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	100% (Suốt quá trình sản xuất)	Con người	Kiểm tra bằng mắt	REC-3-402	
Đóng thùng	Ngoại quan	Tiêu chuẩn thành phẩm	30 phút / lần	Con người	Kiểm tra bằng mắt	REC-3-401	
	Số lượng	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	100% (Suốt quá trình sản xuất)	Con người	Kiểm tra bằng mắt	REC-3-401	
Thành phẩm	pH	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Theo hướng dẫn công việc	Máy đo pH	Kiểm tra và ghi nhận	REC-5-142	
	Brix	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Theo hướng dẫn công việc	Máy đo Brix	Kiểm tra và ghi nhận	REC-5-142	
	Cảm quan	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Theo hướng dẫn công việc	Con người	Kiểm tra và ghi nhận	REC-5-145	
	Vi sinh	Tiêu chuẩn quản lý sản xuất	Theo hướng dẫn công việc	Con người	Các phương pháp kiểm tra vi sinh	REC-5-143	

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
Nhập kho, bảo quản	Hạn sử dụng	FIFO	Khi xuất hàng	Con người	Quan sát	

NGƯỜI LẬP

[Signature]

VÕ THANH HƯƠNG
BỘ PHẬN CHẤT LƯỢNG



KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Phù hợp với các quy định pháp luật, Công ty Cổ phần Thực phẩm quốc tế xây dựng kế hoạch giám sát định kỳ đối với sản phẩm **NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)** như sau:

Đang áp dụng hệ thống quản	Tần suất lấy mẫu kiểm soát định kỳ (số lần / năm)	Nội dung giám sát	Dự kiến đơn vị kiểm tra chất lượng
ISO 22000:2005	1 lần / năm	(1) Chỉ tiêu hóa lý (2) Chỉ tiêu vi sinh (3) Chỉ tiêu kim loại nặng	Trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường 3 ¹ – Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh – Trung tâm kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm khu vực phía Nam ²

Sau 05 năm kể từ khi được xác nhận Công ty sẽ tiến hành nộp hồ sơ xin xác nhận lại giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm cho sản phẩm **NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**.

**KT TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY**



FUMIAKI FURUYA

¹ Trụ sở chính: 49 Pasteur, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Khu thí nghiệm: 7 Đường số 1, Khu công nghiệp Biên Hòa 1, tỉnh Đồng Nai

² Địa chỉ: Số 159 Hưng Phú, Phường 8, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh

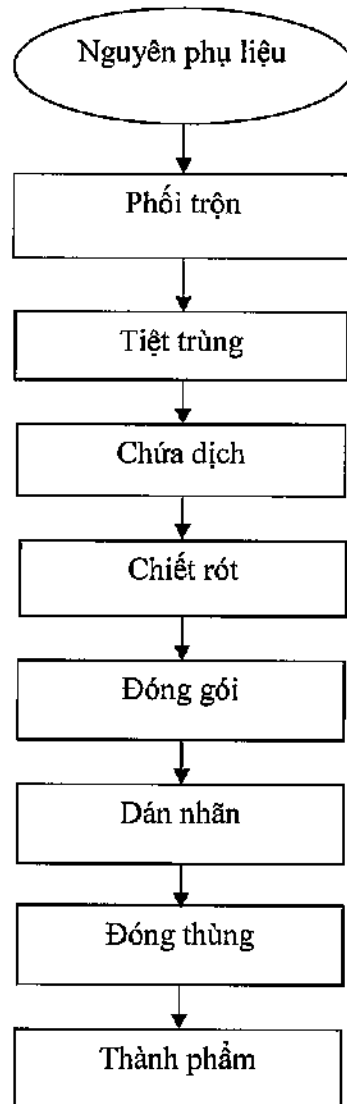
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ

Lô 13, Khu Công nghiệp Tam Phước, xã Tam Phước, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai

PHỤ LỤC 1 - QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ THUYẾT MINH QUY TRÌNH

SẢN PHẨM: NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ
(KIRIN LATTE TEA)

1. Quy trình



2.Thuyết minh quy trình:

Phối trộn: Trộn tất cả các thành phần nguyên liệu và phụ gia với nhau tạo thành dịch sản phẩm

Tiệt trùng: Diệt vi sinh và bảo quản

Chứa dịch: Bảo quản dịch sản phẩm đã tiệt trùng một cách vô trùng

Chiết rót: Chiết rót dịch sản phẩm đã tiệt trùng vào chai PET.

Đóng nắp: Đóng nắp để bảo quản sản phẩm

Dán nhãn: Dán nhãn vào chai PET để cung cấp thông tin về sản phẩm.

Đóng thùng: Đóng thùng carton, bảo quản sản phẩm.

Số: 125/2017/YTBD_TNCB

Bình Dương, ngày 02 tháng 06 năm 2017

GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương xác nhận đã nhận

bản công bố hợp quy của:

Đơn vị: **Công ty Cổ phần Thực phẩm Quốc Tế**

Địa chỉ: Lô 13, KCN Tam Phước, Xã Tam Phước, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai,
Việt Nam

Điện thoại: 0251.3511138

Fax: 0251. 3512498

Cho sản phẩm: **NƯỚC KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**

Do: **Công ty TNHH Nước giải khát KIRIN Việt Nam**

Địa chỉ sản xuất: Lô D-3A CN, KCN Mỹ Phước 2, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát,
Tỉnh Bình Dương

Sản xuất, phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật QCVN 6-2:2010/BYT.

Bản thông báo này chỉ ghi nhận sự cam kết của doanh nghiệp, không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng. Doanh nghiệp 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 hợp quy.

Nơi nhận:
- Doanh nghiệp;
- Lưu ĐK.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Văn Đạt

KT3-04391BTP0/6-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

21/08/2020
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : **KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/08/2020
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/08/2020 - 21/08/2020
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ
INTERFOOD SHAREHOLDING COMPANY**
Lô 13, KCN Tam Phước, Phường Tam Phước, Tp. Biên Hòa,
Tỉnh Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

KT3-04391BTP0/6-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

21/08/2020
 Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test metod</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. pH	AOAC 2016 (981.12)	6,90
7.2. Hàm lượng béo, <i>Total fat content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 139 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/8 (p.10)- 1986)	0,81
7.3. Hàm lượng carbohydrate, <i>Carbohydrate content</i> g/100 mL	U.S. FDA 21 CFR 101.9	7,82
7.4. Hàm lượng đường tổng theo sacaroza, <i>Total sugar content as sucrose</i> g/100 mL	TCVN 4594 : 1988	7,08
7.5. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 mL	QTTN/KT3 140 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7(p.221)- 1986) Kjeldahl method	0,73
7.6. Năng lượng / <i>Calories</i> • kcal / 100 mL	QTTN/KT3 024 : 2018	41

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*

QUATEST 3®

KT3-04391BTP0/6-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

21/08/2020

Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/08/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/08/2020 - 21/08/2020
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ
INTERFOOD SHAREHOLDING COMPANY
Lô 13, KCN Tam Phước, Phường Tam Phước, Tp. Biên Hòa,
Tỉnh Đồng Nai
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page 02/02*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.

Ngô Quốc Việt

KT3-04391BTP0/6-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

21/08/2020

Page 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/mL ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.2. Coliform,	CFU/mL ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.3. <i>E. Coli</i> ,	CFU/mL ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.4. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/mL ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.5. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/mL AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.6. Enterococci, <i>Streptococci faecal</i>	CFU/mL ISO 7899-2:2000	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.7. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ,	CFU/mL ISO 16266 : 2006	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>
7.8. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	CFU/mL ISO 21527-1:2008	Nhỏ hơn 1 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note: (*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị 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 1 CFU/mL when the dish contains no colony.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %.

Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level.

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-04391BTP0/6-3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

21/08/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : **KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/08/2020
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/08/2020 - 21/08/2020
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ**
INTERFOOD SHAREHOLDING COMPANY
Lô 13, KCN Tam Phước, Phường Tam Phước, Tp. Biên Hòa,
Tỉnh Đồng Nai
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/L QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$1,80 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-04391BTP0/6-4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

21/08/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : **KIRIN LATTE TRÀ (KIRIN LATTE TEA)**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/08/2020
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/08/2020 - 21/08/2020
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM QUỐC TẾ
INTERFOOD SHAREHOLDING COMPANY
Lô 13, KCN Tam Phước, Phường Tam Phước, Tp. Biên Hòa,
Tỉnh Đồng Nai**
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Tỷ trọng tương đối ở 20 °C / 20°C <i>Relative density at 20 °C / 20°C</i>	QTTN/KT3 191 : 2018 (Ref: FAO FNP 5/REV.1 (p.103) – 1983)	1,031

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.**

Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.**

Ngô Quốc Việt