

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/TRACYBEE/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0909 697 497

E-mail: em@tracybee.vn

Mã số doanh nghiệp: 0311756649

Số Giấy chứng nhận ISO 22000:2018: TQC.03.6482, ngày cấp: 14/10/2024, nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR VỊ KALE VÀ MACCA

2. Thành phần: Sữa tươi, bột sữa, đường, inulin (5%), hạt macca (4,695%), bột kale (0,704%), bột dừa (0,704%), chất làm dày (INS 466), men vi sinh (0,005%) (bacillus clausi, streptococcus thermophilus, lactobacillus casei, lactobacillus acidophilus, lactobacillus bulgaricus).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên mặt sau bao bì.

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

- Chất liệu bao bì: Bên trong là bao nhựa PP/PE, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách bao gói:

Khối lượng tịnh: 10 g/gói; 50 g (5 gói x 10 g)/hộp hoặc khối lượng khác theo nhu cầu thị trường được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Số 27, Đường Bùi Thị Bùng, Ấp Mũi Lớn 1, Xã Tân An Hội, Huyện Củ Chi, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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:

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
-----	----------	-------------	------------



1	Năng lượng	Kcal/100g	390-586
2	Chất đạm	%	12,0-18,0
3	Carbohydrate	%	44,2-66,4
4	Đường tổng	%	40,2-60,4
5	Chất béo	%	18,4-27,6
6	Natri	mg/100g	119-179
7	Bacillus Clausi	CFU/g	$\geq 10^6$
8	Streptococcus Thermophilus	CFU/g	$\geq 10^7$
9	Lactobacillus Casei	CFU/g	$\geq 10^5$
10	Lactobacillus Acidophilus	CFU/g	$\geq 10^5$
11	Lactobacillus Bulgaricus	CFU/g	$\geq 10^6$
12	Hàm lượng Inulin	%	4,48 – 6,72

- QCVN 5-5:2010: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men

STT	Chi tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn
1.	Protein sữa	%	$\geq 2,7$
2.	Chì	mg/kg	$\leq 0,02$
3.	Aflatoxin M1	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 0,5$
4.	Benzympenicilin/Procain benzympenicilin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4
5.	Clortetracyclin/Oxytetracyclin/ Tetracyclin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 100
6.	Dihydrostreptomycin/Streptomycin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 200
7.	Gentamicin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 200
8.	Spiramycin	$\mu\text{g/kg}$	≤ 200
9.	Endosulfan	mg/kg	$\leq 0,01$
10.	Aldrin và dieldrin	mg/kg	$\leq 0,006$
11.	Cyfluthrin	mg/kg	$\leq 0,04$
12.	DDT	mg/kg	$\leq 0,02$
13.	Enterobacteriaceae	CFU/g	< 1
14.	L. monocytogenes	CFU/g	≤ 100

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.HCM, ngày 02 tháng 01 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



LÊ NGỌC THU TRANG



NỘI DUNG GHI NHÃN

Sản phẩm: **THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR VỊ KALE VÀ MACCA**

Thành phần: Sữa tươi, bột sữa, đường, inulin (5%), hạt macca (4,695%), bột kale (0,704%), bột dứa (0,704%), chất làm dày (INS 466), men vi sinh (0,005%) (bacillus clausi, streptococcus thermophilus, lactobacillus casei, lactobacillus acidophilus, lactobacillus bulgaricus).

Thông tin dinh dưỡng

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng trong 100 g	
	% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng 488 Kcal	24%
Chất đạm 15 g	30%
Carbohydrat 55,3 g	17%
Đường tổng 50,3 g	-
Chất béo 23,0 g	41%
Natri 149 mg	7%

Khối lượng tịnh:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên mặt sau bao bì.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp, kết hợp với trái cây, ngũ cốc hoặc làm topping thú vị cho các món ăn. Ăn liền sau khi mở gói để tránh bị mềm.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa sữa. Không dùng sản phẩm đã hết hạn.

Hướng dẫn bảo quản: Nhiệt độ thường, tránh ánh nắng trực tiếp và nơi có độ ẩm cao.

Số TCB: 04/TRACYBEE/2024

Xuất xứ: Việt Nam

CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Địa điểm sản xuất: Số 27, Đường Bùi Thị Bùng, Ấp Mũi Lớn 1, Xã Tân An Hội, Huyện Củ Chi, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0909 697 497

Tp. HCM, ngày 02 tháng 01 năm 2025
Đại diện



LÊ NGỌC THU TRANG



Trang/ Page No: 1/5

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-4

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE
Địa chỉ/ Client's Address : Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 09/10/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 09/10/2024 - 18/10/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/10/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR VỊ KALE VÀ MACCA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Protein sữa (*) / Milk protein (*)	15.3	%	TCVN 8099-1:2015
2	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
3	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
4	Melamine (*) / Melamine (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 15)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/090 (Ref. TCVN 9048:2012 (ISO/ TS 15495:2010))
5	Benzylpenicillin (Penicillin G) (*) / Benzylpenicillin (Penicillin G) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
6	Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*) / Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
7	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
8	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
9	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
10	Dihydrostreptomycin / Dihydrostreptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
11	Streptomycin / Streptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
12	Gentamicin / Gentamicin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
13	Spiramycin (*) / Spiramycin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/103

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
14	Endosulfan (Tổng của Endosulfan alpha và Endosulfan beta) / Endosulfan (Sum of Endosulfan alpha and Endosulfan beta)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
15	Aldrin / Aldrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
16	Dieldrin (*) / Dieldrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
17	Cyfluthrin / Cyfluthrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
18	DDT (Tổng của 2,4 - DDT và 4,4 - DDT) / DDT (Sum of 2,4 - DDT and 4,4 - DDT)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
19	Enterobacteriaceae (*) / Enterobacteriaceae (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	ISO 21528-2:2017
20	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	ISO 11290-2:2017
21	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	488	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
22	Đạm (*) / Protein (*)	15.0	%	AVA-KN-PP.HL/01
23	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	55.3	%	AVA-KN-PP.HL/04
24	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	50.3	%	AVA-KN-PP.HL/03
25	Béo tổng (*) / Total fat (*)	23.0	%	AVA-KN-PP.HL/02
26	Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*)	1492	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35)
27	Lactobacillus spp (**).(*) / Lactobacillus spp (**).(*)	3.2×10^8	CFU/g	TCVN 5522:1991
28	Vitamin A (Retinol) (*) / Vitamin A (Retinol) (*)	2.85	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/052
29	Vitamin B9 (Acid folic) (*) / Vitamin B9 (Acid folic) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/060

[Signature]



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
30	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	2.90	%	AVA-KN-PP.HL/05
31	Tro tổng (*) / Total ash (*)	3.76	%	AVA-KN-PP.HL/06
32	Cholesterol (*) / Cholesterol (*)	306	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10)
33	Canxi (Ca) (*) / Calcium (Ca) (*)	4800	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/016
34	Sắt (Fe) (*) / Iron (Fe) (*)	8.58	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/017 (Ref. AOAC 999.10)
35	Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*)	4.42	%	TCVN 9050:2012
36	Vitamin D3 (Cholecalciferol) (*) / Vitamin D3 (Cholecalciferol) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/061

Chú thích/ 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.
- (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 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.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.



Trang/ Page No: 5/5

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-4

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Trên 100 g <i>In 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (<i>Energy</i>)	488	kcal	24%
Chất đạm (<i>Protein</i>)	15.0	g	30%
Carbohydrate	55.3	g	17%
Đường tổng số (<i>Total Sugars</i>)	50.3	g	-
Béo tổng (<i>Total Fat</i>)	23.0	g	41%
Natri (<i>Sodium</i>)	149	mg	7%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị;
Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg
% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).
Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate: 325 g; Total Sugars have not been recommended;
Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR

TRẦN HOÀNG VINH



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



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PNA7241200052-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE
Địa chỉ/ Client's Address : Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 03/12/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 03/12/2024 - 18/12/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 18/12/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR VỊ KALE VÀ MACCA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi zip kín
Bảng kết quả/ Results Table :





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



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PNA7241200052-2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus (**) / Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus (**)	1.9×10^6	CFU/g	ISO 7889:2003
2	Streptococcus thermophilus (**) / Streptococcus thermophilus (**)	1.1×10^8	CFU/g	ISO 7889:2003
3	Lactobacillus casei (**).(*) / Lactobacillus casei (**).(*)	8.5×10^5	CFU/g	QUATEST3.1011:2022 (Ref. BS EN 15787:2021; AOAC 2017.10 Bruker MALDI Biotyper Method)
4	Lactobacillus acidophilus (*) / Lactobacillus acidophilus (*)	9.0×10^5	CFU/g	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)
5	Bacillus clausi (**) / Bacillus clausi (**)	2.6×10^6	CFU/g	IRDOP HDPPVS-23

Chú thích/ 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.
- (**).(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**).(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 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.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH



TRẦN HOÀNG VINH



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



Trang/ Page No: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: BFC7241101438-6

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE
Địa chỉ/ Client's Address : Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 28/11/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 28/11/2024 - 14/12/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 14/12/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR VỊ KALE VÀ MACCA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi zip 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	Hàm lượng Inulin (**) / Inulin content (**)	5.6	%	IRDOP HDPP13-KN

Chú thích/ 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.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 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.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

GIẤY CHỨNG NHẬN



Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 55 đường N3, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Địa điểm sản xuất: Số 27, Đường Bùi Thị Bùng, Ấp Mũi Lớn 1, Xã Tân An Hội, Huyện Củ Chi, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế:

ISO 22000:2018

Cho lĩnh vực:

- Sản xuất sữa chua dạng lỏng và sữa chua dạng rắn (phối trộn, lên men, sấy thăng hoa) đóng gói trong bao bì thủy tinh và bao bì nhựa nhiều lớp
 - Sản xuất mật ong và mật ong bổ sung vi chất (lọc, phối trộn, khuấy, lắng) đóng gói trong bao bì thủy tinh và bao bì nhựa nhiều lớp
- (Mã lĩnh vực/Food code: CI, CIV)

Số Giấy chứng nhận	: TQC.03.6482	Ngày bắt đầu chu kỳ	: 14/10/2024
Loại hình cấp	: Lần đầu	Phiên bản	: 01
Ngày hiệu lực	: 14/10/2024	Ngày kết thúc	: 13/10/2027

Từ ngày 14/10/2025, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực của TQC CGLOBAL đi kèm theo (trong 03 năm thực hiện giám sát duy trì hiệu lực 02 lần).

Quét mã truy xuất chứng chỉ



TQC.03.6482

Dấu chứng nhận



TQC CERTIFICATE No. TQC.6482

Dấu công nhận



VICAS 063-PSMS



IAF - MLA



GIÁM ĐỐC

Lã Mạnh Cường

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

Tra cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://tqc.vn/khach-hang-hieu-luc.htm> - Văn phòng cấp chứng chỉ: Biệt thự C11, Khu Pandora, Số 53 Phố Triều Khúc, Phường Thanh Xuân Nam, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Hotline Hà Nội: 0969416668 - Đà Nẵng: 0968799816 - Hồ Chí Minh: 0988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: <http://tqc.vn>

The Food Safety Management System of

BRANCH OF TRACYBEE HONEY BEE COMPANY LIMITED

No. 27, Bui Thi Bung Street, Mui Lon 1 Hamlet, Tan An Hoi Commune,
Cu Chi District, Ho Chi Minh City, Vietnam

has been assessed and determined to comply with the requirements of

Food Safety System Certification 22000

FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000: 2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (Version 6).

This certificate is applicable for the scope of:

*Processing of liquid yoghurt and solid yoghurt (inoculation, mixing, fermentation, filtering, freeze-drying)
packaged in glass packaging or multi-layer plastic packaging
Processing of honey (raw filtering, mixing, fine filtering, stirring, settling) packaged in glass packaging and
multi-layer plastic packaging
C IV (Processing of ambient stable products)
C I (Processing of perishable animal products)*

Date of the last unannounced audit* : -

COID Code : **VNM-1-8502-243360**

Certificate of registration number : **MUTU-FSSC-064**


Certification decision date : **25 April 2025**

Initial certification date: **25 April 2025**

Issue date: **25 April 2025**

Valid until: **24 April 2028**

Authorized by:


Irham Budiman S.Pi, M.Si
Director


KAN
Komite Akreditasi Nasional
Certification Body for FSM System
LS SMK-005-IDN

Issued by:

PT Mutuagung Lestari Tbk

Jl. Raya Bogor KM. 33.5 No. 19 Cimanggis –

Depok 16953, INDONESIA



At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter*

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com.