

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07:EKD/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221.3974.482

Fax: 0221.3974.483

Mã số doanh nghiệp (Mã số thuế): 0900902466

Nhà máy Eikodo đã được chứng nhận Hệ thống quản lý An toàn Thực Phẩm ISO 22000:2018

Số giấy chứng nhận: FSMS 707376

Ngày cấp: 24/08/2020

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kẹo ngậm Habu La Hán Quả

2. Thành phần:

- Đường, mạch nha, bột chiết xuất La Hán Quả (1%), tinh dầu (tinh dầu Bạc Hà, tinh dầu Quế, tinh dầu Khuynh Diệp, tinh dầu Gừng, tinh dầu Húng Chanh).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách: Đóng túi/hộp với khối lượng tịnh 15g, 20g, 30g, 40g, 50g, 100g, 110g, 120g, 180g, 200g, 500g, 1kg, 5kg, 10kg.

Hoặc theo yêu cầu của khách hàng

- Chất liệu bao bì: Bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PET/MCPP (Polyethylene Terephthalate ghép Metallized Cast Polypropylene) hoặc PET/AL/LLDPE ((Polyethylene Terephthalate ghép Aluminum ghép Linear Low Density Polyethylene. Bao bì đạt chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM



Địa chỉ: Lô đất số J-2, Khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 3974 482

Fax : 0221 3974 483

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 kinh doanh, sản xuất thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Thủ tướng chính phủ ban hành về “nhãn hàng hóa”; nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT của Bộ Y Tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn Ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Theo Tiêu chuẩn sản phẩm của Nhà sản xuất số: **TCCS 06:2023/EKD/07**

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./.



Hưng Yên, ngày 08 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

TỔNG GIÁM ĐỐC

FUKUNAGA ATSUHIRO

DỰ THẢO NỘI DUNG TEM NHÃN



1. **Tên sản phẩm:** KẸO NGẬM HABU LA HÁN QUẢ

2. **Thành phần:**

Đường, mạch nha, bột chiết xuất La Hán Quả (1%), tinh dầu (tinh dầu Bạc Hà, tinh dầu Quế, tinh dầu Khuynh Diệp, tinh dầu Gừng, tinh dầu Húng Chanh).

3. **Khối lượng tịnh:** Đóng túi/hộp với khối lượng tịnh 15g, 20g, 30g, 40g, 50g, 100g, 110g, 120g, 180g, 200g, 500g, 1kg, 5kg, 10kg.

Hoặc theo yêu cầu của khách hàng

4. **Ngày sản xuất và Hạn sử dụng:** In trên bao bì sản phẩm

5. **Phương thức bảo quản:** Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

6. **Xuất xứ sản phẩm:** Công ty TNHH Eikodo Việt Nam

Địa chỉ: Lô đất số J-2, khu Công nghiệp Thăng Long II, phường Dị Sử, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

7. **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn sớm sau khi mở bao bì.

8. **Thông tin cảnh báo:** Nhà máy sản xuất sản phẩm này, sản xuất cả các sản phẩm có chứa hạt điều, lạc, sữa và sản phẩm chế biến từ sữa.

9. **Số hồ sơ tự công bố sản phẩm:** 07/EKD/2023



bsi.



Certificate of Registration

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM - ISO 22000:2018

This is to certify that:

EIKODO VIETNAM CO., LTD
Plot No. J-2,
Thang Long Industrial Park II,
Di Su Ward, My Hao Town,
Hung Yen Province,
Vietnam

Holds Certificate Number:

FSMS 707376

and operates a Food Safety Management System which complies with the requirements of ISO 22000:2018 for the following scope:

The Manufacture and Supply of Candies.

Category: CIV.

For and on behalf of BSI:

Chris Cheung, Head of Compliance & Risk - Asia Pacific

Original Registration Date: 2020-08-24

Latest Revision Date: 2020-08-24

Effective Date: 2020-08-24

Expiry Date: 2023-08-23

Page: 1 of 1



...making excellence a habit.™

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract. An electronic certificate can be authenticated [online](#). Printed copies can be validated at www.bsi-global.com/ClientDirectory or telephone +84 (8) 3820 0066. Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of ISO 22000:2018 requirements may be obtained by consulting the organization. This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI, Kitemark Court, Davy Avenue, Knowlhill, Milton Keynes MK5 8PP. Tel: + 44 345 080 9000
BSI Assurance UK Limited, registered in England under number 7805321 at 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, UK.
A Member of the BSI Group of Companies.



Mã số/ Code: DV230317.07/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY TNHH EIKODO VIỆT NAM
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Lô Đất Số J-2, Khu Công Nghiệp Thăng Long II, Phường Dị Sử, Thị Xã Mỹ Hào,
Address Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ : KẸO NGẬM HABU LA HÁN QUẢ
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong túi kín
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : 17/03/2023
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu
Sample retention time
7. Ngày thử nghiệm/ : 17/03/2023-22/03/2023
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 22/03/2023
Date of issue

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Độ ẩm*	%	2,52	TCVN 4069:2009
2	Tro*	%	0,04	TCVN 4070:2009
3	Đạm tổng	%	<0,3	Ref. TCVN 8134:2009
4	Béo tổng*	%	<0,3	TCVN 4072:2009
5	Carbohydrate	%	97,44	VNT.H.03.Fo.187
6	Năng lượng	kcal/100g	389,76	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
7	Đường tổng số	%	76,39	TCVN 4074:2009
8	Tổng số acid béo trans	%	KPH (LOD = 0,003)	AOAC 996.06
9	Tổng số acid béo bão hòa	%	0,05	AOAC 996.06

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV230317.07/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
10	Vitamin C (acid ascorbic)*	mg/kg	KPH (LOD = 2)	VNT.H.03.Fo.56 (2022) (Ref. AOAC 2012.22 &TCVN 8977:2011)
11	Natri (Na)	mg/kg	46,17	TCVN 10916:2015
12	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2022)
13	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009
14	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 7604:2007
15	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009
16	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	8,0 x 10 ¹	TCVN 4884-1:2015
17	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	4,0 x 10 ¹	TCVN 8275-2:2010
18	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007
19	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008
20	Bacillus cereus*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005
21	Salmonella spp.*	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017
22	Staphylococcus aureus*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005
23	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.