BẢN TỰ CÔNG BÓ SẢN PHẨM

Số: 01/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 NGUYÊN BẨN
- 2. Thành phần: Sữa tươi, bột sữa, đường, inulin (5%), chất làm dày (INS 466), men vi sinh (0,004%) (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 giới hạn |
|-----|-------------|-------------|---------------|
| 1 | Năng lượng | Kcal/100g | 346 – 518 |
| 2 | Chất đạm | % | 13,9 - 20,9 |
| 3 | Carbohydate | % | 49 – 74 |
| 4 | Đường tổng | % | 45 – 67 |
| - 5 | Chất béo | % | 10,4 – 15,6 |
| 6 | Natri | mg/100g | 152,5 – 228,7 |
| | | | |

| 7 | Bacillus Clausi | CFU/g | $\geq 10^4$ |
|----|----------------------------|-------|-------------------|
| 8 | Streptococcus Thermophilus | CFU/g | $\geq 10^{6}$ |
| 9 | Lactobacillus Casei | CFU/g | ≥ 10 ⁶ |
| 10 | Lactobacillus Acidophilus | CFU/g | ≥ 10 ⁵ |
| 11 | Lactobacillus Bulgaricus | CFU/g | $\geq 10^{6}$ |
| 12 | Hàm lượng Inulin | % | 4,56 - 6,84 |

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

| STT | Chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn |
|-----|---|-------------|--------------|
| 1. | Protein sữa | % | ≥ 2,7 |
| 2. | Chì | mg/kg | ≤0,02 |
| 3. | Aflatoxin M1 | , μg/kg | ≤0,5 |
| 4. | Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin | μg/kg ` | ≤ 4 |
| 5. | Clortetracyclin/Oxytetracyclin/ Tetracyclin | μg/kg | ≤ 100 |
| 6. | Dihydrostreptomycin/Streptomycin | μg/kg | ≤ 200 |
| 7. | Gentamicin | μg/kg | ≤200 |
| 8 | Spiramycin | μg/kg | ≤200 |
| 9. | Endosulfan | mg/kg | ≤0,01 |
| 10. | Aldrin và dieldrin | mg/kg | ≤0,006 |
| 11. | Cyfluthrin | mg/kg | ≤ 0.04 |
| 12. | DDT | mg/kg | ≤ 0,02 c |
| 13. | Enterobacteriaceae | CFU/g | < H Z |
| 14. | L. monocytogenes | CFU/g | ≤MÂT ± |

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 tến, đóng dấu)

công TY 12 A

TNHH T

TRACYBEE

LE NGOC THU TRANG

NỘI DUNG GHI NHẪN

Sản phẩm: THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR NGUYÊN BẮN

Thành phần: Sữa tươi, bột sữa, đường, inulin (5%), chất làm dày (INS 466), men vi sinh (0,004%) (bacillus clausi, streptococcus thermophilus, lactobacillus casei, lactobacillus acidophilus, lactobacillus bulgaricus).

Thông tin dinh dưỡng

| THÔN | G TIN DINH DƯỚNG | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--|--|--|--|
| Thành phá | n dinh dưỡng trong 100 g | | | | |
| % Giá trị dinh dưỡng tham chiếu | | | | | |
| Năng lượng 432 Kcal | 22% | | | | |
| Chất đạm 17,4 g | 35% | | | | |
| Carbohydrat 61,3 g | 19% | | | | |
| Đường tổng 55,7 g | | | | | |
| Chất béo 13,0 g | 23% | | | | |
| Natri 191 mg | 10% | | | | |

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: 01/TRACYBEE/2024

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất và phân phối bởi: 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: 0975925256

Tp. HCM, ngày 02 tháng 01 năm 2025

56649 - C. Pại diệi

CÔNG TY TNHH ONG MẬT

TRACYBEE

M PHÔ HÔ

LE NGOC THU TRANG







Trang/ Page No: 1/5

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-2

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)

: 09/10/2024

received

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 NGUYÊN BẢN

Mô tả mẫu/ Sample Description

: Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ Results Table











Trang/ Page No: 2/5

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-2

| STT/ No. | No. Testing Analysis(s) Result (s) | | Đơn Vị/ Unit | Phương Pháp Thử/ Test Method | |
|-------------|--|---|-----------------|---|--|
| 1 | Protein sữa (*) / Milk protein (*) | 17.7 | % | 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 (*) | flatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*) Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007) | | 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 Không phát hiện/ | | μg/kg | AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018) | |
| 6 | Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) Không phát hiện/ | | 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 Not Detec (LOD = 0 | | 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 | Không phát hiệ | | µg/kg | AVA-KN-PP.SK/108 | |
| 11 | Streptomycin / Streptomycin | | 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 | |



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC

TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TỬ VẤN UDKH AVATEK



Hound



1

Trang/ Page No: 3/5

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-2

| 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) | an beta) / Endosulfan (Sum of Not Detected | | 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 | Không phát hiện/ | | 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) | Not Detected | | AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01) |
| 19 | nterobacteriaceae (*) / 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 432 protein, fat and carbohydrate) (*) | | kcal/100g | AVA-KN-PP.HL/10 |
| 22 | Đạm (*) / Protein (*) | 17.4 | % | AVA-KN-PP.HL/01 |
| 23 | Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*) | 61.3 | % | AVA-KN-PP.HL/04 |
| 24 | Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*) | 55.7 | % | AVA-KN-PP.HL/03 |
| 25 | Béo tổng (*) / Total fat (*) | 13.0 | % | AVA-KN-PP.HL/02 |
| 26 | Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*) | 1906 | mg/kg | AVA-KN-PP.QP/014 (Ref. AOAC 985.35) |
| 27 | Lactobacillus spp (**).(*) / Lactobacillus spp (**). (*) | 8.9 x 10 ⁶ | CFU/g | TCVN 5522:1991 |
| 28 | Vitamin A (Retinol) (*) / Vitamin A (Retinol) (*) | 3.68 | 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 |





10



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC

TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK





Trang/ Page No: 4/5

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: GKB7241000522-2

| STT/ No. | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s) | Kết Quả/ Result (s) | Đơn Vị/ Unit | Phương Pháp Thử/ Test Method | |
|-------------|---|---|-----------------|--|--|
| 30 | Độ ẩm (*) / Moisture (*) 4.17 | | % | AVA-KN-PP.HL/05 | |
| 31 | Tro tổng (*) / Total ash (*) | 4.17 | % | / AVA-KN-PP.HL/06 | |
| 32 | Cholesterol (*) / Cholesterol (*) | 501 | mg/kg | AVA-KN-PP.SK/096 (Ref. AOAC 994.10) | |
| 33 | (-)() | | gg | AVA-KN-PP.QP/016 | |
| 34 | | | | AVA-KN-PP.QP/017 (Re AOAC 999.10) | |
| 35 | Xơ dinh dưỡng (*) / Total dietary fiber (*) | 3.87 | % | 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:

- 1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3. (**).(*): 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.
- 4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- 5. (TS); Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- 8. 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.
- 9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
- 10. 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: 1/1

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: BFC7241101438-3

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)

: 28/11/2024

received

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 NGUYÊN BẦN

Mô tả mẫu/ Sample Description

: Mẫu chứa trong túi zip kín

Bảng kết quả/ Results Table

| STT/ | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ | Kết Quả/ | Đơn Vị/ | Phương Pháp Thử/ |
|------|---|------------|---------|------------------|
| Vo. | Testing Analysis(s) | Result (s) | Unit | Test Method |
| 1 | Hàm lượng Inulin (**) / Inulin content (**) | 5.7 | % | IRDOP HDPP13-KN |

Chú thích/ Remarks:

- 1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3. (**).(*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm ví công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (**).(*): Items are tested by subcontractor currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chẳn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- 5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- 8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được tử khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- 9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
- 10. 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.
- 11. Đối với chỉ tiêu phản tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- -Theo phương pháp đỗ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g; <10 CFU/ml; <10 CFU/o.1g; <1 CFU/o.1g; <1 CFU/o.1g; <10 CFU/o.1g; <1
- <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/0.1ml; <10 CFU/0.1ml; <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) khí 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.

PHŲ TRÁCH KŸ THUẬT TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

DEPUTY DIRECTOR

AVATEK

TRÀN HOÀNG VINH







Trang/ Page No: 1/2

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: DPC8241100229-1

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

: 06/11/2024

Ngày thử nghiệm/ Date of testing

: 06/11/2024 - 20/11/2024

Ngày trả kết quả/ Date of Issue

: 20/11/2024

Thông tin mẫu/ Name of Sample

: THỰC PHẨM BỔ SUNG: SNACK LỢI KHUẨN KEFIR NGUYÊN BẨN

Mô tả mẫu/ Sample Description

: Mẫu chứa trong túi zip kín

Bảng kết quả/ Results Table



CÔNG TY C E KHOA HỌC CĆ AVAT







Trang/ Page No: 2/2

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: DPC8241100229-1

| 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 (**) | 2.3 x 10 ⁶ | CFU/g | ISO 7889:2003 |
| 2 | Streptococcus thermophilus (**) / Streptococcus thermophilus (**) | 2.4 × 10 ⁶ | CFU/g |) PHÂN 130 7889:2003 |
| 3 | Lactobacillus casei (**).(*) / Lactobacillus casei (**).(*) | 7.9 x 10 ⁶ | CFU/g | QUATEST 3 1011:2022 (Ref. BS EN 15787:2027: AOAC 2017.10 Bruker MALD Biotyper Method) |
| 4 | Bacillus clausi (**) / Bacillus clausi (**) | 7.5 × 10 ⁴ | CFU/g | IRDOP HDPP23-VS |

Chú thịch/ Remarks:

- 1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope,
- 2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3. (**).(*): 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.
- 4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- 5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- 8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thứ nhận được tử khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- 9. 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 reproducted except in full, without approval of AVATEK.
- 10. 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.
- 11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- Theo phương pháp đỗ đĩa: Kết quả được thể hiện <10 CFU/g; <10 CFU/ml; <10 CFU/swab (mẫu); <1 CFU/0.1g; <1 CFU/0.1g; <10 CFU/0.1g; <10 CFU/0.1ml; <10 CFU/0.1ml; <10 CFU/0.1ml; <10 CFU/0.1ml; <10 CFU/ml; <10 CFU/swab (sample); <1 CFU/0.1g; <10 CFU/0.1ml; <10 CF
- Theo phương pháp lọc: Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nên 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.
- Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kỉ phân ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện). According to MPN method, the result is expressed 0; < 1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- 12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
- Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"./ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as " < LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

DEPUTY DIRECTOR

CÔNG TY CÔ PHẨN

KHOA HỌC CÔNG MHE

AVATE

TRÀN HOÀNG VINH







Trang/ Page No: 1/1

KÉT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số/ Ref. No: BFC7241101438-1

TEST REPORT

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)

: 28/11/2024

received

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 NGUYÊN BẢN

Mô tả mẫu/ Sample Description

: Mẫu chứa trong túi zip kín

Bảng kết quả/ Results Table

| STT/ | Chỉ Tiêu Thử <mark>Nghiệm</mark> / | Kết Quả/ | Đơn Vị/ | Phương Pháp Thử/ |
|------|---|-----------------------|---------|------------------------------------|
| No. | Testing Analysis(s) | Result (s) | Unit | Test Method |
| 1 | Lactobacillus acidophilus (*) / Lactobacillus acidophilus (*) | 2.1 x 10 ⁵ | CFU/g | TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006) |

Chú thịch/ Remarks:

- 1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3. (**).(*): 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
- 4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi, (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- 5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- 6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- 8. 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.
- 9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đẩy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproducted except in full, without approval of AVATEK
- 10. 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.
- 11. Đổi với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
- Theo phương pháp đỗ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <10 <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/0.1m; <10 CFU/0.1g; <10 CFU/0.1m; <1 CFU/m; <5 CFU/g; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
- Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tịch mẫu kiểm ; <1 CFU/thổi lượng mẫu kiểm (đối với các nên mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thach./ 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

PHŲ TRÁCH KỸ THUẬT TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

76 PHO GIÁM ĐÓC YDIRECTOR

RAN 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, Huyên 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 vưc:

- Sản xuất sữa chua dạng lỏng và sữa chua dạng rắn (phối trôn, 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)

Ngày bắt đầu chu kỳ 14/10/2024 Số Giấy chứng nhận TQC.03.6482

01 Phiên bản Lán đấu Loại hình cấp

Ngày kết thúc 13/10/2027 14/10/2024 Ngày hiệu lực

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



Dấu công nhận





GIÁM ĐỐ

KIÊM NGHIÊ A CHUNG NE TQC CGLOB

Lã Manh Cường

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TẨM KIẾM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TỌC 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)

C1 (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





Komite Akreditasi Nasional Certification Body for FSM System

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*