

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 010/MAGISEA/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH Magisea**

Địa chỉ: 716/32 đường Trường Chinh, Phường Tân Hưng Thuận, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0902 915 465

Fax: .....

E-mail: barismate@magisea.com

Mã số doanh nghiệp: 0313513874

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng

Công Ty đã được chứng nhận hệ thống quản lý An toàn thực phẩm ISO 22000 và HACCP (có hiệu lực từ ngày 18.08.2021 đến 17.08.2024)

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: TRÂN CHÂU 3Q CARAMEL SUMI**

**2. Thành phần:** Nước, đường tinh luyện, chất làm dày (425, 407, 440), chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331(iii)), chất tạo màu tự nhiên Caramen nhóm I (150a), chất tạo hương caramen tổng hợp, chất bảo quản (211, 202), chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam Kali (950).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất. NSX in trên bao bì sản phẩm. (ngày/tháng/năm).

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

- Sản phẩm được đựng trong túi PE, đảm bảo an toàn vệ sinh và phù hợp quy định hiện hành về bao bì thực phẩm.
- Quy cách đóng gói: 1 kg, 2 kg hoặc theo nhu cầu của thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

## 5. Tên cơ sở sản xuất sản phẩm:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công ty TNHH Magisea

Địa chỉ: 38 Bình Mỹ, xã Bình Mỹ, huyện Củ Chi, thành phố Hồ Chí Minh.

## III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

## 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:

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu, cách ghi xuất xứ, định lượng, thông tin cảnh báo trên nhãn hàng hóa.

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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 08, Tháng 08 Năm 2022

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**ĐỖ THỊ THU MAI**

## TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: **TRÂN CHÂU 3Q CAMEL SUMI**

Số công bố sản phẩm: 010/MAGISEA/2022

Ngày ban hành: 08/08/2022

### 1. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1   | Đường tổng   | %           | 18-22       |

### 2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT

| Stt | Tên chỉ tiêu                 | Đơn vị tính | Mức tối đa      |
|-----|------------------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | Cfu/g       | 10 <sup>4</sup> |
| 2   | <i>Coliforms</i>             | Cfu/g       | 10              |
| 3   | <i>E.coli</i>                | Cfu/g       | 3               |
| 4   | <i>S.aureus</i>              | Cfu/g       | 10              |
| 5   | <i>Cl. Perfringens</i>       | Cfu/g       | 10 <sup>0</sup> |
| 6   | <i>B.cereus</i>              | Cfu/g       | 10              |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men - mốc | Cfu/g       | 10 <sup>2</sup> |

### 3. Chỉ tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|--------------|-------------|------------|
| 1   | Chì (Pb)     | Ppm         | 0.2        |
| 2   | Cadimi (Cd)  | Ppm         | 0.1        |

- Hàm lượng độc tố vi nấm, hóa chất không mong muốn (thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất khác): Theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu, cách ghi xuất xứ, định lượng, thông tin cảnh báo trên nhãn hàng hóa. (có nhãn đính kèm)
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu để pha chế đồ uống.
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. NSX in trên bao bì. (ngày/tháng/năm).
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ dưới 30<sup>0</sup>C, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở túi, sản phẩm chưa qua dùng hết, đóng lại miệng túi, bảo quản trong ngăn mát nhiệt độ từ 5-10<sup>0</sup>C.  
*Lưu ý: Sản phẩm chỉ dùng trong 7 ngày sau khi mở túi*
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng khi sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 08 Tháng 08 Năm 2022

**ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**ĐỖ THỊ THU MAI**





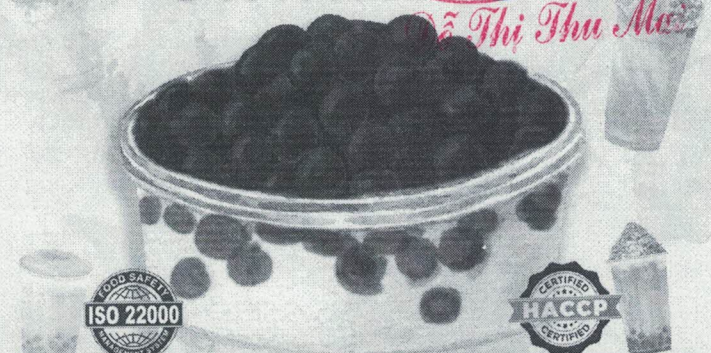
# Trân Châu

# 3Q

## CARAMEL



Đã Thi Thu Mua



### TRÂN CHÀU 3Q CARAMEL SUMI

**Thành phẩm:** Nước, đường tinh luyện, chất làm dày (425, 407, 440), chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 331, III), chất tạo màu tự nhiên Caramen nhóm 1 (I 50a), chất tạo hương caramen tổng hợp, chất bảo quản (211, 202), chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam Kali (950).

**Ngày sản xuất:** In trên bao bì

**Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**Bảo quản:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, nhiệt độ dưới 30°C, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở túi, sản phẩm chưa qua dùng hết, đóng lại miệng túi, bảo quản trong ngăn mát nhiệt độ từ 5-10°C.

*Lưu ý: Sản phẩm chỉ dùng trong 7 ngày sau khi mở túi*

**KHỐI LƯỢNG TÍNH: 2 kg**

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng làm nguyên liệu để pha chế đồ uống

Số TCB: 010/MAGISEA/2022

**Chỉ tiêu chất lượng:** đường tổng (18 - 22)% khối lượng

**Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng khi sản phẩm đã hết hạn sử dụng

**CÔNG TY TNHH MAGISEA**

Địa chỉ: 716/32 Trương Chính, phường Tân Hưng Thuận, quận 12, thành phố Hồ Chí Minh

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty TNHH Magisea - 38 Bình Mỹ, xã Bình Mỹ, huyện Củ Chi, thành phố Hồ Chí Minh

Xuất xứ: Việt Nam

Hotline: 0902 91 5465 - Website: www.barismate.com



893 8509517 31 1

**Việt Tín****KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG****CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN****VIET TIN TESTING CO., LTD**

PTN &amp; VP Nhận mẫu : 39A, Đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, TP. HCM

Laboratory & Office : 39A, 4<sup>th</sup> street, Binh Tri Dong B ward, Binh Tan district, Ho Chi Minh c

Tel : (028) 39158936, (028) 3827 7986 Fax : (028) 3824 7013

Email : ktclviettin@gmail.com Web : kiemnghiemviettin.com

Số/ No: 06947 2208/KQ

Mã số/ Code: 3410 2208

Mã số mẫu/ Sample code: 11347 2208

Trang/ Page: 1/ 1

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TESTING REPORT**

Tên khách hàng/ Client : **CÔNG TY TNHH MAGISEA**  
 Địa chỉ/ Address : 716/32 đường Trường Chinh, phường Tân Hưng Thuận, quận 12, TP. HCM  
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 09/08/2022 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 16/08/2022  
 Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm Số lượng mẫu/ Quantity of sample : 01 mẫu  
 Tên mẫu/ Name of sample : **TRÂN CHÂU 3Q CARAMEL SUMI**  
 Tình trạng mẫu/ State of sample : Đóng gói kín

| STT/<br>No. | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/<br>PARAMETERS | PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/<br>TESTING METHOD       | KẾT QUẢ/<br>RESULT              | ĐƠN VỊ TÍNH/<br>UNIT |
|-------------|------------------------------------|--|---------------------------------|----------------------|
| 1           | Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)   | TCVN 4884 – 1: 2015<br>(ISO 4833 – 1: 2013)    | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 2           | Coliforms (*)                      | TCVN 6848 : 2007<br>(ISO 4832 : 2006)          | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 3           | <i>Escherichia coli</i> (*)        | ISO 16649 – 3 : 2015                           | 0                               | MPN/g                |
| 4           | <i>Bacillus cereus</i> (*)         | AOAC 980.31                                    | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 5           | <i>Clostridium perfringens</i> (*) | TCVN 4991 : 2005<br>(ISO 7937 : 2004)          | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 6           | <i>Staphylococcus aureus</i> (*)   | AOAC 975.55                                    | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 7           | Tổng số nấm men, nấm mốc (*)       | TCVN 8275 – 1 : 2010<br>(ISO 21527 – 1 : 2008) | Không phát hiện<br>(LOD=10)     | CFU/g                |
| 8           | Chì (Pb) (*)                       | AOAC 999.11                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0,01)   | mg/kg                |
| 9           | Cadimi (Cd) (*)                    | AOAC 999.11                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0,0015) | mg/kg                |

Ghi chú/ Notes:

PTN được chỉ định bởi/ Lab. designated by:

- Bộ Y Tế - Cục An Toàn Thực Phẩm/ Ministry of Health - Agency of Food Safety ; Bộ Nông Nghiệp - Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản/ Ministry of Agriculture - National Agro – Forestry - Fisheries Quality Assurance Department

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ The results are valid only for testing sample.

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ Name of samples as the client's requirement.

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Time-limit of storage: 5 days from reporting date.

LOD: Giới hạn phát hiện / LOD: Limit of Detection.

(\*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).

(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (s/c): Items are tested by subcontractor

**PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG  
QUALITY MANAGER****ThS. Huỳnh Ngọc Trương****GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR****ThS. Nguyễn Văn Tâm**