

CÔNG TY TNHH CA CAO NAM TRƯỜNG SƠN

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM



Chủ cơ sở : Trương Ngọc Quang

Cơ sở : Công ty TNHH Ca Cao Nam Trường Sơn

Sản phẩm : Bột ca cao nguyên chất

Số tự công bố : 01/CCNTS/2023

Địa chỉ : 107, Thôn Tân Tiến, Xã EaNa, Huyện Krông Ana, Tỉnh Đắk Lắk

Điện thoại : 0262 3638 879

Krông Ana, ngày 20 tháng 06 năm 2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/CCNTS/2023

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY TNHH CA CAO NAM TRƯỜNG SƠN**

Địa chỉ: 107, Thôn Tân Tiến, Xã Ea Na, Huyện Krông Ana, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0262 3638 879

Email: info@cacaonamtruongson.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 6000 658 142

Số Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số 008/ISO/22000-2022, Ngày cấp: 05/11/2022, Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận VSCB.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BỘT CA CAO NGUYÊN CHẤT**

2. Thành phần: 100% ca cao

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

+ Dạng túi 500g: Đựng trong túi nhôm trắng hàn kín miệng, bên ngoài có dán nhãn mác đầy đủ.

+ Hộp 200g: Đựng trong túi nhôm bạc, bên ngoài có hộp giấy có in thông tin của sản phẩm.

+ Khối lượng tịnh: 500g, 200g, 160g;

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nội dung ghi nhãn phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 về nhãn hiệu hàng hóa và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP, ngày 09/12/2021 của Chính phủ, về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP,

ngày 14/4/2017 của Chính phủ, quy định về nhãn hàng hóa (*đính kèm mẫu nhãn hàng hóa*).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty TNHH Ca Cao Nam Trường Sơn sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia giới hạn ô nhiễm độc tố, vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- TCVN 10725:2015 Tiêu chuẩn quốc gia về Bột Ca cao và hỗn hợp bột Ca cao có đường.

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./.

Krông Ana, ngày 20 tháng 6 năm 2023

GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)



Trương Ngọc Quang

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
BỘT CA CAO NGUYÊN CHẤT

Khối lượng tịnh: 200g;

Net weight: 200gr.

Thành phần: 100% ca cao.

Ingredients: 100% cocoa

Hướng dẫn sử dụng:

Cho 2-3 thìa (muỗng cà phê) ca cao nguyên chất với 3 - 4 thìa sữa đặc trộn đều.

Uống nóng: cho 100 – 120 ml nước sôi khuấy đều cho bột tan kỹ, thêm đường tùy theo khẩu vị, ta được một ly ca cao nóng thơm ngon.

Uống lạnh: cho 50 -60 ml nước sôi so với uống nóng. Thêm đường và đá tùy theo khẩu vị ta được một ly ca cao đá thơm ngon.

Derections:

Put 2 -3 little spoon of pure cocoa to a cup and add 3 -4 little spoon of condensed milk, then mix up.

Hot – drinking: pour 100 -120ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely, dissolved and enjoy a delicious drink

Cold drinking: pour 50-60 ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely dissolved add sugar and ice as your taste and enjoy a delicious drink.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Preservation: Keep in dry place and avoid direct sunlight.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu bị hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

Warning information: Please not to use product if expired or any signal of damaged.

NSX: In trên bao bì.

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại: Công ty TNHH Ca Cao Nam Trường Sơn.

Manufactured at: Nam Truong Son Cocoa Co., Ltd.

Địa chỉ: 107, Thôn Tân Tiến, Xã Ea Na, Huyện Krông Ana, Tỉnh Đắk Lắk.

Address: 107, Tan Tien Village, Ea Na Commune, Krong Ana District, Dak Lak Province.

Điện thoại: 0262 3638 879

Tex: 0262 3638 879

Hotline: 0919 204 747

Xuất xứ: Việt Nam; Product of Viet Nam

Số tự công bố : 01/CCNTS/2023

Email: info@cacaonamtruongson.com.vn

MẪU NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
BỘT CA CAO NGUYÊN CHẤT

Khối lượng tịnh: 500g;

Net weight: 500gr

Thành phần: 100% ca cao.

Ingredients: 100% cocoa

Hướng dẫn sử dụng:

Cho 2-3 thìa (muỗng cà phê) ca cao nguyên chất với 3 - 4 thìa sữa đặc trộn đều.

Uống nóng: cho 100 – 120 ml nước sôi khuấy đều cho bột tan kỹ, thêm đường tùy theo khẩu vị, ta được một ly ca cao nóng thơm ngon.

Uống lạnh: cho 50 -60 ml nước sôi so với uống nóng. Thêm đường và đá tùy theo khẩu vị ta được một ly ca cao đá thơm ngon.

Derections:

Put 2 -3 little spoon of pure cocoa to a cup and add 3 -4 little spoon of condensed milk, then mix up.

Hot – drinking: pour 100 -120ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely, dissolved and enjoy a delicious drink

Cold drinking: pour 50-60 ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely dissolved add sugar and ice as your taste and enjoy a delicious drink.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Preservation: Keep in dry place and avoid direct sunlight.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu bị hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

Warning information: Please not to use product if expired or any signal of damaged.

NSX: In trên bao bì.

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại: Công ty TNHH Ca Cao Nam Trường Sơn.

Manufactured at: Nam Truong Son Cocoa Co., Ltd.

Địa chỉ: 107, Thôn Tân Tiến, Xã Ea Na, Huyện Krông Ana, Tỉnh Đắk Lắk.

Address: 107, Tan Tien Village, Ea Na commune, Krong Ana District, Dak Lak Province.

Điện thoại: 0262 3638 879

Hotline: 0919 20 47 47

Xuất xứ: Việt Nam; Product of Viet Nam

Số tự công bố: 01/CCNTS/2023

Email: info@cacaonamtruongson.com.vn

Website: cacaonamtruongson.com.vn

BỘT CA CAO NGUYÊN CHẤT

Khối lượng tịnh: 160g.

Net weight: 160gr

Thành phần: 100% ca cao.

Ingredients: 100% cocoa

Hướng dẫn sử dụng:

Cho 2-3 thìa (muỗng cà phê) ca cao nguyên chất vớ 3 - 4 thìa sữa đặc trộn đều.

Uống nóng: cho 100 – 120 ml nước sôi khuấy đều cho bột tan kỹ, thêm đường tùy theo khẩu vị, ta được một ly ca cao nóng thơm ngon.

Uống lạnh: cho 50 -60 ml nước sôi so với uống nóng. Thêm đường và đá tùy theo khẩu vị ta được một ly ca cao đá thơm ngon.

Derections:

Put 2 -3 little spoon of pure cocoa to a cup and add 3 -4 little spoon of condensed milk, then mix up.

Hot – drinking: pour 100 -120ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely, dissolved and enjoy a delicious drink

Cold drinking: pour 50-60 ml boiling water into the cup. Use spoon to stir till completely dissolved add sugar and ice as your taste and enjoy a delicious drink.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Preservation: Keep in dry place and avoid direct sunlight.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu bị hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

Warning information: Please not to use product if expired or any signal of damaged.

NSX: In trên bao bì.

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại: Công ty TNHH Ca Cao Nam Trường Sơn.

Product of Viet Nam

Địa chỉ: 107, Thôn Tân Tiến, Xã Ea Na, Huyện Krông Ana, Tỉnh Đắk Lắk.

Address: 107, Tan Tien village, Ea Na commune, Krong Ana District, Dak Lak Province.

Điện thoại: 0262 3638 879

Hotline: 0919 20 47 47

Xuất xứ: Việt Nam; Product of Viet Nam

Email: info@cacaonamtruongson.com.vn

Website: cacaonamtruongson.com.vn

Số tự công bố: 01/CCNTS/2023

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY TNHH CACAO NAM TRƯỜNG SƠN**

Địa chỉ: Số nhà 107 Thôn Tân Tiến, Xã Ea Na, Huyện Krông A Na, Tỉnh Đắk Lắk

Tên mẫu: **BỘT CA CAO NGUYÊN CHẤT**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong túi zip kín có nhãn

Ngày nhận mẫu: 12/06/2023 Thời gian thử nghiệm: 12/06 - 17/06/2023

Ngày trả kết quả: 20/06/2023

Kết quả: Xem trang 2/2

Phụ trách PTN

Nguyễn Kim Liễu

GIAM ĐỐC
CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM TỬ HẠNH
DỊCH VỤ
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
KHUÊ NAM
Nguyễn Thị Hồng



Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.

Không sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Công ty /
shall not be reproduced, partially or fully, unless written approval of company.

Mẫu thử được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request.

Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2017/ (*): Parameters are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)

Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện / ND: Not Detected. LOD: Limit of detection

Đối với tiêu chuẩn phân tích vi sinh, kết quả được biểu thị "< 10 CFU/g" hoặc "< 1 CFU/mL" hoặc "< 10 CFU/mẫu" được xem như không phát hiện /
biological analyte, the results were expressed "< 10 CFU/g" or "< 1 CFU/mL" or "< 10 CFU/sample" can be considered as not detection.



STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Cảm quan	-	Dạng bột, màu nâu đặc trưng, mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.	Cảm quan
02	Độ ẩm	%	5.71	Ref. AOAC 931.04 (*)
03	Bơ ca cao	%	13.4	Ref. AOAC 948.22 (*)
04	Chì (Pb)	mg/kg	<0.03	AOAC 999.11 (*)
05	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11 (*)
06	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.03)	Ref. AOAC 986.15 (*)
07	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21 (*)
08	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	Ref. AOAC 2005.08 (HPLC-FLD) (*)
09	Aflatoxin tổng (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	Ref. AOAC 2005.08 (HPLC-FLD) (*)
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	8.9 x 10 ³	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022 (*)
11	Coliforms	CFU/g	<10	ISO 4832:2006 (*)
12	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	<10	ISO 16649-2:2001 (*)
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<10	AOAC 975.55 (*)
14	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	ISO 7937:2004 (*)
15	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	<10	AOAC 980.31 (*)
16	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10	ISO 21527-2:2008 (*)



Số: 2306400/KQKN

Mã số: 2306106 - 1

Trang 3/3

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Năng lượng	Kcal/100g	400	Tính từ protein, lipid, carbohydrate
02	Protein	%	16.0	Mod. AOAC 991.20(*)
03	Béo tổng	%	12.6	Mod. AOAC 948.22(*)
04	Béo bão hòa	%	4.20	Ref. AOAC 966.17
05	Trans fat	%	KPH (LOD=0.01)	Ref. AOAC 966.17
06	Cholesterol	mg/100g	KPH (LOD=1.5)	Ref.J.Agric.Food Chem. 2006, 54, 4107-4113
07	Carbohydrate	%	55.5	TCVN 4594:1988(*)
08	Chất xơ	%	8.85	TCVN 5103:1990(*)
09	Đường tổng	%	1.1	Mod. TCVN 10327:2014(*)
10	Sodium (Na)	mg/100g	419	AOAC 969.23(*) (b)
11	Canxi (Ca)	mg/100g	3.85	AOAC 968.08(*)
12	Sắt (Fe)	mg/100g	KPH (LOD=0.07)	AOAC 999.11(*) (b)
13	Kali (K)	mg/100g	1657.3	AOAC 969.23(*)
14	Vitamin D	mg/100g	KPH (LOD=0.004)	Mod. TCVN 8973:2011(*)



Số 2306400/KQKN
23061076- 1

BỘT CACAO NGUYÊN CHẤT

NUTRITION FACTS

Servings Per Container

Serving Size

100g

Amount Per Serving

Calories

400

% Daily Value *

Total Fat	12.6g	19%
Saturated fat	4.2g	21%
Trans fat	0.0g	0%
Cholesterol	0.0mg	0%
Sodium	419mg	17%
Total carbohydrate	55.5g	19%
Fiber	8.85g	35%
Total Sugars	1.1g	
Protein	16.0g	
Vitamin D	0.0mg	0%
Calcium	3.9mg	0%
Iron	0.0mg	0%
Potassium	1657mg	47%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in serving of food contributes to a daily diet 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

Về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam
the result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of director Khuê Nam
phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample

Công ty TNHH Dịch vụ
Khoa Công nghệ Khuê Nam

2/17 Phạm Văn Bạch, Phường 15,
Quận Tân Bình, Tp. HCM

E-mail: khuenam@khuenam.vn
Tel: 028.3811.3788 - 3811.9779 Fax: 028.3811.9779

Số 11/2018/UBH.03

www.khuenam.vn