

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 017/MSC/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan

Địa chỉ: Tầng 12, toà nhà MPlaza Saigon, Số 39 Lê Duẩn, phường Bến Nghé, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 625 55660 Fax: (028) 381 09463

Email: thongbao@msc.masangroup.com

Mã số doanh nghiệp: 0302017440



II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER ALMERCÈME P35G)

2. Thành phần:

Glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 452i), sodium caseinate, chất nhũ hóa (471), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đựng trong bao PE, bên ngoài là bao giấy Kraft nhiều lớp. Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế
- Quy cách đóng gói: 25 kg/bao.

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

- Sản xuất tại: Malaysia
- Nhà sản xuất: Almer Malaysia Sdn Bhd

Bản tự công bố này được đăng tải tại website <https://www.masanconsumer.com>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan ("Công ty"), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty

Handwritten signature

- Địa chỉ: Plo 766, Jalan Keluli 7, Pasir Gudang Industrial Estate, 81700 Pasir Gudang, Johor, Malaysia

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm và mẫu nhãn phụ dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục 01 – Danh mục chỉ tiêu và mức công bố)

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

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 29 tháng 10 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC ✓



Nguyễn Hoàng Yến



Bản tự công bố này được đăng tải tại website <https://www.masanconsumer.com>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty

✓



Phụ lục 01

DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ

Đính kèm Bản tự công bố số 017/MS/2019

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG MASAN	NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM	Số TCCS 06:2019/MS201
	BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER ALMERCÈME P35G)	Có hiệu lực từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố sản phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan

- Trạng thái: Dạng bột
- Màu: Không màu tới màu vàng nhạt
- Mùi, vị: Mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ

2. Các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	g/100g	≤ 4,0
2	Tỷ trọng khối	g/ml	0,50 – 0,58
3	pH (dung dịch 10%)	-	7,4 – 7,9
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	33,0 - 37,0
5	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	52,0 - 62,0



2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	3000
2	Coliforms	CFU/g	< 10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 10

Bản tự công bố này được đăng tải tại website <https://www.masanconsumer.com>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty

2/2

5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10
6	<i>Salmonella</i>	Không phát hiện /25g	Không phát hiện
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	50
8	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10

2.3 Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Antimon	mg/kg	1
2	Hàm lượng Chì	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Arsen	mg/kg	0,1
4	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
5	Hàm lượng thủy ngân	mg/kg	0,05

2.4 Hàm lượng độc tố vi nấm

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	ppb	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B1	ppb	5



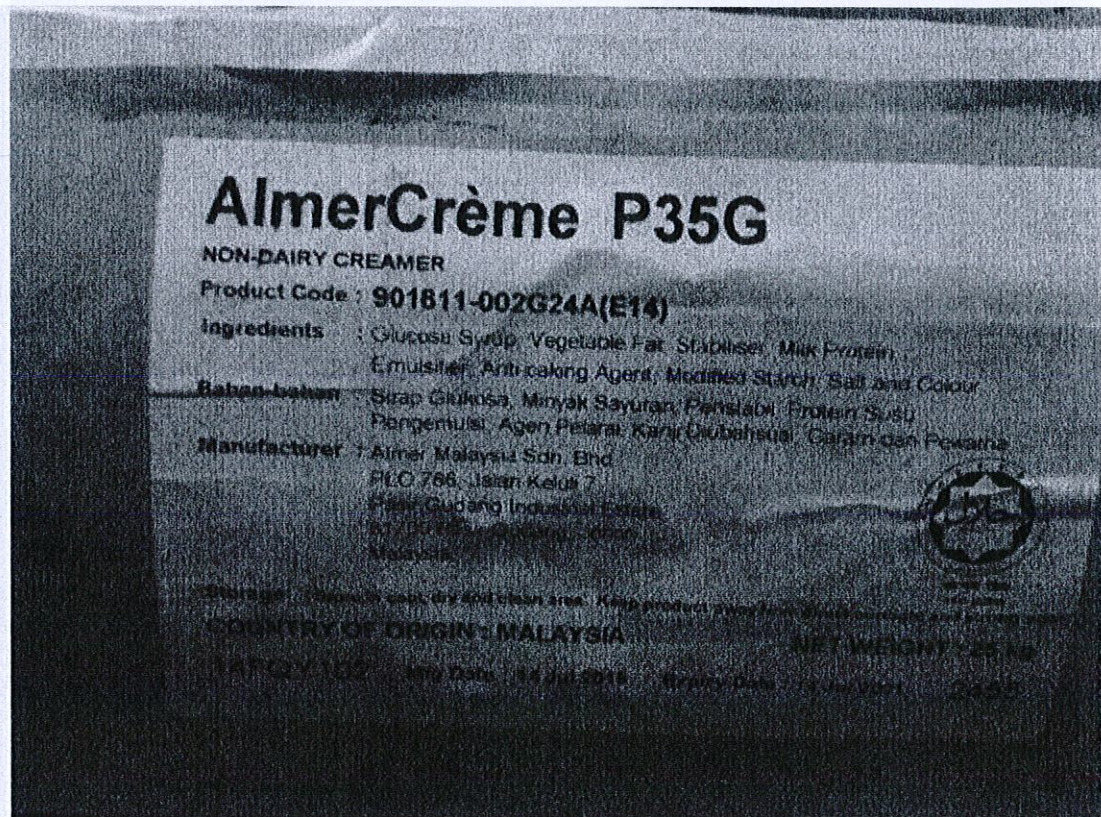
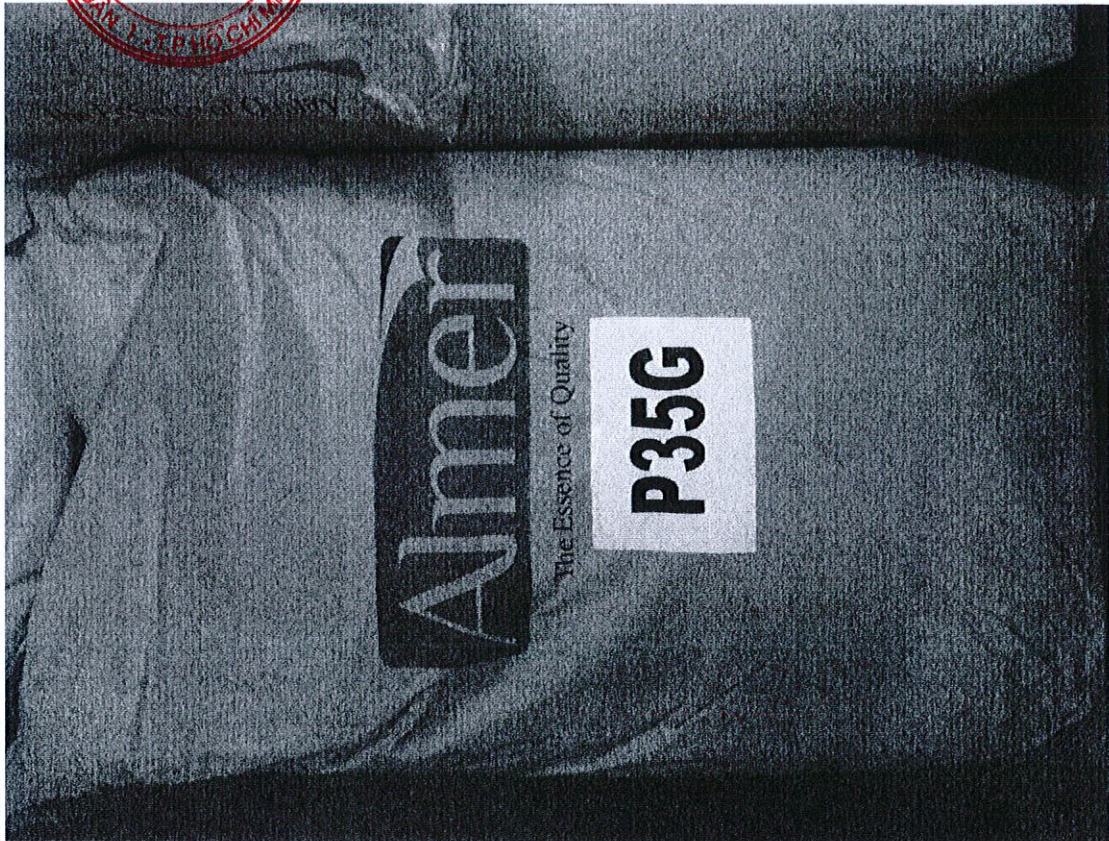
Bản tự công bố này được đăng tải tại website <https://www.masanconsumer.com>

Bản tự công bố này là tài sản của Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan (“Công ty”), không được sao chép, trích dẫn hoặc tái bản dưới bất kỳ hình thức nào mà không được sự đồng ý của Công ty

Handwritten signature



NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



24/2



NHÂN PHỤ SẢN PHẨM

BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER ALMERCÈME P35G)

1. Tổ chức nhập khẩu và chịu trách nhiệm về sản phẩm:

Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan

Địa chỉ: Tầng 12, toà nhà MPlaza Saigon, Số 39 Lê Duẩn, phường Bến Nghé, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (028) 625 55660 Fax: (028) 381 09463

2. Sản xuất tại: Malaysia

Nhà sản xuất: Almer Malaysia Sdn Bhd

Địa chỉ: Plo 766, Jalan Keluli 7, Pasir Gudang Industrial Estate, 81700 Pasir Gudang, Johor, Malaysia

3. Thành phần:

Glucose syrup, dầu thực vật, chất ổn định (340ii, 452i), sodium caseinate, chất nhũ hóa (471), chất chống đông vón (551), tinh bột biến tính (1450), muối, chất tạo màu beta-carotene tổng hợp

4. Khối lượng tịnh: 25 kg

5. Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu trong chế biến thực phẩm

6. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh sáng trực tiếp và các sản phẩm có mùi mạnh.

7. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ sữa

8. Ngày sản xuất, hạn sử dụng: xem “MFG Date” và “Expiry Date” trên bao bì

9. Số TCCS: 06:2019/MS201



AlmerCrème P35G



Product Specification

Product Code	901811-002G24A(E14)		
Description	AlmerCrème P35G is a creamy in colour, free-flowing non-dairy creamer. It is readily soluble in hot water with excellent whitening effect and rich creamy taste. It is designed for coffee and tea to enhance the exquisite aroma of hot beverages as well provides a rounded mouthfeel.		
Ingredients	Glucose Syrup, Hydrogenated Palm Kernel Fat, Stabilizer [Dipotassium Phosphate (E340ii), Sodium Hexametaphosphate (E452(i)), Milk Protein [Sodium Caseinate], Emulsifier [Mono- and Diglycerides of Fatty Acids (E471)], Anti-Caking Agent [Silicon Dioxide (E551)], Modified Starch (E1450), Salt and Colour [Beta Carotene (E160a(i))].		
Chemical and Physical	<u>Parameters</u>	<u>Spec</u>	<u>Method</u>
	Fat Content, %	33 - 37	QA-ATM-W10
	Moisture, %	4 max	QA-ATM-W09
	Scorched Particle	Disc A	QA-ATM-W16
		<u>Typical Data</u>	
	Bulk Density (0x), g/ml	0.50 - 0.58	QA-ATM-W01
	pH (10% sol.)	7.4 - 7.9	QA-ATM-W11
	Mean Particle Size, micron	200 - 250	QA-ATM-W17
	Carbohydrate, g/100g	52 - 62	Calculation
Microbiological	<u>Parameters</u>	<u>Spec</u>	<u>Method</u>
	Total Plate Count, cfu/g	< 3,000	FDA-BAM Chap.3
	Coliform, cfu/g	ND < 10	FDA-BAM Chap.4
	<i>Escherichia coli</i> , cfu/g	ND < 10	FDA-BAM Chap.4
	Coag. + <i>Stap. aureus</i> , cfu/g	ND < 10	FDA-BAM Chap.12
	Yeast and Mould, cfu/g	< 50	FDA-BAM Chap.18
	<i>Clostridium perfringens</i> , cfu/g	ND < 10	FDA-BAM Chap.16
	<i>Salmonella spp.</i> /25g	Absent	FDA-BAM Chap.5 8th Ed. Revision A, 98.
	<i>Bacillus cereus</i> , cfu/g	ND < 10	ISO 7932 : 2004
Heavy Metals	Antimony as Sb, mg/kg	1 max	AOAC 968.08/USEPA6010B
	Arsenic as As, mg/kg	0.1 max	AOAC 968.08/USEPA6010B
	Cadmium as Cd, mg/kg	1 max	AOAC 968.08/USEPA6010B
	Lead as Pb, mg/kg	0.1 max	AOAC 968.08/USEPA6010B
	Mercury as Hg, mg/kg	0.05 max	Mercury Analyzer
Mycological Contaminant	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2), ppb	5 max	ELISA
	Aflatoxin B1, ppb	5 max	ELISA
Packaging	Net 25 kg in multiwall Kraft paper bag with polyethylene liner.		
Shelf Life and Storage Condition	24 months from the date of manufacture in a sealed bag when stored in cool, dry, clean area. Keep product away from direct sunlight and strong odour.		

The information presented herein is to the best of our knowledge reliable. Any information and suggestion provided are without our guarantee as the conditions in which the product is used are beyond our control. Clients shall determine the applicability of the information and material to comply with the relevant legislation.

Số: **023260** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 21310.19



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG MASAN
Địa chỉ : TẦNG 12, TÒA NHÀ MPLAZA SAIGON, SỐ 39 LÊ DUẬN, PHƯỜNG BẾN NGHÉ,
QUẬN 1, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Tên mẫu : BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER
ALMERCÈME P35G)
Ngày lấy mẫu : 14/10/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 300 g
Ngày nhận mẫu : 15/10/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Bulk density	The United States Pharmacopeial - 2014	506,23 g/L	22/10/2019
2	Độ ẩm	AOAC 950.46 (b)	3,31 g/100g	16/10/2019
3	Carbohydrate	AOAC 986.25 - 2016	56,99 g/100g	22/10/2019
4	Lipid	AOAC 932.06	35,04 g/100g	16/10/2019
5	pH 10%	AOAC 981.12 (b)	7,62	16/10/2019

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa cột kín, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 15/07/2019 - HSD: 15/07/2021.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày ...**2.3.10**...**2019**...
TU. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Số: **023261** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 21311.19



VILAS 219

Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG MASAN
Địa chỉ : TẦNG 12, TÒA NHÀ MPLAZA SAIGON, SỐ 39 LÊ DUẨN, PHƯỜNG BẾN NGHÉ,
QUẬN 1, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Tên mẫu : BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER
ALMERCÈME P35G)
Ngày lấy mẫu : 14/10/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 300 g
Ngày nhận mẫu : 15/10/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23 - 2016 (b)	$2,5 \times 10^1$ CFU /g	16/10/2019
2	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019
3	<i>Escherichia coli</i>	AOAC 991.14 - 2016, TCVN 9975:2013 (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019
4	<i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019
5	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2016 (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019
7	<i>Salmonella spp.</i>	AOAC 967.27 - 2016 (b)	Không phát hiện /25g	16/10/2019
8	Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 10 CFU /g	16/10/2019

Số: **023262** /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 21312.19



Tên khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG MASAN
Địa chỉ : TẦNG 12, TÒA NHÀ MPLAZA SAIGON, SỐ 39 LÊ DUẬN, PHƯỜNG BẾN NGHÉ,
QUẬN 1, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Tên mẫu : BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈME P35G (NON-DAIRY CREAMER
ALMERCÈME P35G)
Ngày lấy mẫu : 14/10/2019
Lượng mẫu : 01 gói x 300 g
Ngày nhận mẫu : 15/10/2019
Người gửi mẫu : Lê Ngọc Lâm
Người nhận mẫu : Dương Nữ Thanh Vân

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Arsen (As) tổng	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	17/10/2019
2	Cadimi (Cd)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	17/10/2019
3	Thủy ngân (Hg)	HD.PP.16/TT.AAS (a)	Không phát hiện MLOD = 0,02 mg/kg	17/10/2019
4	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	Không phát hiện MLOD = 0,01 mg/kg	17/10/2019
5	Antimon (Sb)	HD.PP.05/TT.AAS-Ref. AOAC 964.16	0,066 mg/kg	17/10/2019

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa cột kín, không nhãn, thông tin mẫu do khách hàng cung cấp, NSX: 15/07/2019 - HSD: 15/07/2021.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày**2.3-10-2019**.....
Y TUO. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



T.S. Nguyễn Đức Thịnh

KT3-09925ATP9

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/10/2019
Page 01/01

1. Tên mẫu : BỘT KEM THỰC VẬT ALMERCÈRE P35G
Name of sample (NON-DAIRY CREAMER ALMERCÈRE P35G)
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description Mẫu đựng trong túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 14/10/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 15/10/2019 – 18/10/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG MASAN
Customer Tầng 12, Tòa Nhà MPlaza Sai Gon, 39 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q. 1, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of Detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	AOAC 2016 (991.31)	0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam	Tel: (84-28) 3829 4274	Fax: (84-28) 3829 3012	Website: www.quatest3.com.vn
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa I Z, Dong Nai, Vietnam	Tel: (84-251) 383 6212	Fax: (84-251) 383 6298	E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam	Tel: (84-28) 3742 3160	Fax: (84-28) 3742 3174	E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn