

Hung Yên, ngày 17 tháng 11 năm 2023

**GIẤY TIẾP NHẬN ĐĂNG KÝ BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 230/2023/ĐKSP

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên xác nhận đã nhận Bản công bố sản phẩm của:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần dinh dưỡng y học Bio Organic.

Địa chỉ cơ sở: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.


Điện thoại: 0965.151.020.

Cho sản phẩm: Thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt KIONE COLOSTRUM GLUSURE.

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần dinh dưỡng y học Bio Organic.

Địa chỉ cơ sở: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.

Sản xuất, phù hợp quy chuẩn kỹ thuật/quy định/tiêu chuẩn: QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”; QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”; QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm”; Thông tư 43/2014/TT-BYT của Bộ Y tế “Quy định về quản lý thực phẩm chức năng”; Thông tư 17/2023/TT-BYT của Bộ Y tế “Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về An toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành”; Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 108/BIO-ORGANIC/2023/TCSX.

Doanh nghiệp phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố. 

**Nơi nhận:**

- Tổ chức, cá nhân;
- Website: [antoanthucphamhungyen.vn](http://antoanthucphamhungyen.vn);
- Lưu trữ: VP./.



Số: 43/QĐ-ATTP

Hung Yên, ngày 17 tháng 11 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**

Về việc cấp giấy Tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm

**CHI CỤC TRƯỞNG CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;*

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;*

*Xét đề nghị của Chánh Văn phòng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Cấp giấy Tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm đối với 15 sản phẩm thực phẩm của Công ty Cổ phần dinh dưỡng y học Bio Organic. Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên (Có giấy tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm kèm theo).

**Điều 2.** Văn Phòng có trách nhiệm bàn giao hồ sơ, cán bộ lưu giữ và quản lý hồ sơ cấp giấy Tiếp nhận đăng ký Bản công bố sản phẩm theo quy định.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Văn phòng, cán bộ lưu giữ và quản lý hồ sơ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và cơ sở thực phẩm có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /-/-

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, VP.



**Đỗ Mạnh Hùng**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 108/BIO-ORGANIC/2023**

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC**

Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0389948784.

Mã số doanh nghiệp: 0108117821

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 63/2021/ATTP-CNĐK.

Ngày cấp: 01/11/2021, Nơi cấp: Chi Cục an toàn vệ sinh thực phẩm Tỉnh Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: Thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt KIONE COLOSTRUM GLASURE (Dành cho người từ 18 tuổi trở lên)**

**2. Thành phần trong 100g sản phẩm:**

Chất đường bột, Chất béo, Chất đạm, Isomalt, Chất xơ, Vitamin A, Lysine, Canxi, Photpho, Vitamin D3, Magie, Taurine, Vitamin C, Vitamin B8, Sữa non (Colostrum) (20000mcg), Beta-glucan, Vitamin E, IgG, Sắt, Vitamin B3, Kẽm, Vitamin B5, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B1, Axit Folic, I-ốt, Biotin, Vitamin B12. Hương sữa và hương vani dùng trong thực phẩm.

**3. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu tạo nên công dụng của sản phẩm (đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe).**

**4. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

**5.1. Quy cách đóng gói**



- Đóng lon: 300g/ lon, 320g/ lon, 350g/ lon, 400g/ lon, 800g/ lon, 820g/ lon, 850g/ lon, 900g/ lon.
- Đóng túi: 5g, 10g, 15g, 20g, 25g, 35g, 50g, 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1000g.
- Quy cách đóng gói có thể thay đổi phụ thuộc vào nhu cầu sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp.

## 5.2. Chất liệu bao bì

- Sản phẩm được đóng gói trong hộp thiếc phù hợp theo QCVN 12-3:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Nắp nhựa, thìa nhựa được sản xuất từ nhựa PP (Polypropylene) phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

## 6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC.
- Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.

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

## IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh 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 số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ quy định 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 ngày 14/04/2017 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;
- Thông tư số 43/2014/TT-BYT của Bộ Y tế quy định về quản lý thực phẩm chức năng;
- Thông tư số 17/2023/TT-BYT của Bộ Y Tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;



- Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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: QCVN 8-3:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Thông tư 43/2014/TT-BYT của Bộ y tế Quy định về quản lý thực phẩm chức năng
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 108/BIO-ORGANIC/2023/TCSX.

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 và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm.

Hung Yên, ngày 15 tháng 1 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Văn Tiêu*



*[Handwritten signature]*

**BẢN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT****Số: 108/BIO-ORGANIC/2023/TCSX****Tên sản phẩm: Thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt KIONE COLOSTRUM  
GLASURE (Dành cho người từ 18 tuổi trở lên)****1. Tên, địa chỉ cơ sở công bố sản phẩm và sản xuất:**

Tên: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC

Địa chỉ: Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên

**2. Chỉ tiêu cần quan:**

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột, đồng nhất, không vón cục, không lẫn tạp chất lạ
2	Màu sắc	Từ màu trắng sữa đến vàng nhạt đồng đều
3	Mùi vị	Thơm ngon, đặc trưng của sản phẩm

**3. Thành phần trong 100g sản phẩm:**

Chất đường bột, Chất béo, Chất đạm, Isomalt, Chất xơ, Vitamin A, Lysine, Canxi, Photpho, Vitamin D3, Magie, Taurine, Vitamin C, Vitamin B8, Sữa non (Colostrum) (20000mcg), Beta-glucan, Vitamin E, IgG, Sắt, Vitamin B3, Kẽm, Vitamin B5, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B1, Axit Folic, I-ốt, Biotin, Vitamin B12. Hương sữa và hương vani dùng trong thực phẩm.

**4. Chỉ tiêu chất lượng:**

TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	TRONG 100G
Năng lượng	Kcal	403,50

Chất đạm	g	12
Năng lượng từ chất đạm	Kcal	48,00
Carbonhydrate	g	54
Năng lượng từ Carbonhydrate	Kcal	216
Chất béo	g	15,5
Năng lượng từ chất béo	Kcal	139,5
Isomalt	g	5,1
Sữa non	mcg	20000
IgG	mcg	7600
Chất xơ	g	1,15
Beta-glucan	mg	19
Lysine	mg	500
Taurine	mg	27
Vitamin A	IU	990
Vitamin D3	IU	180
Vitamin E	IU	20
Vitamin C	mg	26
Vitamin B1	mcg	220
Vitamin B2	mcg	330
Vitamin B5	mcg	1450
Vitamin B6	mcg	330
Vitamin B8	mg	25
Vitamin B12	mcg	0,8
Vitamin B3	mg	4,5
Axit Folic	mcg	130

Biotin	mcg	13
Canxi	mg	300
Photpho	mg	290
Magie	mg	48
Sắt	mg	5,9
Kẽm	mg	3,2
I-ốt	mcg	82

Hàm lượng thực tế tối thiểu đạt 80% so với giá trị được công bố.

Hàm lượng vitamin và khoáng chất không vượt quá mức cho phép của Phụ lục số 02. Ngưỡng dung nạp tối đa (Ban hành kèm theo thông tư 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014 của Bộ Y tế).

## **5. Chỉ tiêu an toàn:**

### **5.1. Giới hạn về độc tố vi nấm.**

Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

### **5.2. Giới hạn về kim loại nặng.**

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.

### **5.3. Giới hạn về vi sinh vật.**

Theo: QCVN 8-3:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

### **5.4. Giới hạn về phụ gia thực phẩm.**

Theo Thông tư 24/2019/TT-BYT của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

### **5.5. Giới hạn về Melamin.**





- Quy cách đóng gói có thể thay đổi phụ thuộc vào nhu cầu sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

## 9.2. Chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói trong hộp thiếc phù hợp theo QCVN 12-3:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Nắp nhựa, thìa nhựa được sản xuất từ nhựa PP (Polypropylene) phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

**10. Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản sản phẩm ở nơi khô sạch, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, không bảo quản sản phẩm trong tủ lạnh. Đóng kín sau mỗi lần sử dụng.

## 11. Lưu ý sử dụng:

- Đóng nắp cẩn thận sau mỗi lần sử dụng tránh các loại côn trùng xâm nhập vào sản phẩm.

- Nên sử dụng sản phẩm trước khi hết hạn sử dụng và sử dụng hết trong vòng 4 tuần sau khi mở nắp lon.

Hưng Yên, ngày 15 tháng 1 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN CÔNG BỐ  
SẢN PHẨM VÀ SẢN XUẤT**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Văn Tiêu*

BN: 231026-006/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2310828

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
*Analytical Results*



**Tên mẫu / Sample name :** Thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt Kione Colostrum Glusure  
Dành cho người từ 18 tuổi trở lên, người tiểu đường, người tiền tiểu đường

**Khách hàng / Client :** CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC

**Địa chỉ / Address :** Thôn Đỗ Mỹ, xã Bãi Sậy, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên

**Mô tả mẫu / Sample description :** Mẫu dạng bột đựng trong bao bì kín

**Nền mẫu / Matrix :** Thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt Kione Colostrum Glusure  
Dành cho người từ 18 tuổi trở lên, người tiểu đường, người tiền tiểu đường

**Số lượng mẫu / Number of sample :** 01

**Ngày nhận mẫu / Date of sample received :** 26/10/2023

**Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery:** 07/11/2023

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2310828	Arsen (As) <sup>(*)X(b)</sup>	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Cadimi (Cd) <sup>(*)X(b)</sup>	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thiếc (Sn)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) <sup>(*)X(b)</sup>	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thủy ngân (Hg) <sup>(*)X(b)</sup>	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Aflatoxin M <sub>1</sub>	KPH	0.025	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	KPH	0.1	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Ochratoxin A	KPH	0.1	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Patulin	KPH	1.0	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Deoxynivalenol (DON)	KPH	100	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Zearalenone (ZON)	KPH	10	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Fumonisin	KPH	100	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018



BN: 231026-006/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2310828

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
*Analytical Results*

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2310828	Melamin	KPH	1.0	mg/kg	Ref. TCVN 9048-2012
	<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase <sup>(*)</sup> (b)	<10	-	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	Nội độc tố của <i>Staphylococcus</i> ( <i>Staphylococcal enterotoxin</i> )	KPH	-	/25g	TCVN 9582:2013
	<i>Listeria monocytogenes</i>	KPH	-	/25g	ISO 11290-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(*)</sup> (b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017
	<i>Cronobacter sakazakii</i>	KPH	-	/25g	TCVN 7850:2018
	<i>Enterobacteriaceae</i> <sup>(*)</sup> (b)	<10	-	CFU/g	ISO 21528-2:2017

**Ghi chú/Note :**

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên / The results only valid for the sample encoded as above
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / The results shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director
- (\*) Phương pháp được Vitas công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VITAS)
- (a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / The parameters tested by subcontractor
- (b) Phòng thử nghiệm được chỉ định bởi Bộ Y Tế / Lab approved by Ministry of Health
- LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection.
- KPH : Không phát hiện / Not detected
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result of microbiology is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 MPN/g hoặc MPN/ml nghĩa là không có phản ứng cho thấy sự phát triển của vi sinh vật đích trong môi trường nuôi cấy / According to the test method, the result of microbiology is expressed 0 MPN/g or MPN/ml as there is not reaction indicated growth of target microorganism in culture medium.
- Đối với chất lượng của nước, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 nghĩa là không có phát hiện khuẩn lạc trong thể tích mẫu được phân tích / Water quality, the result of microbiology is expressed 0 as not detected colony in the sample volume tested.

**Phụ trách phòng thí nghiệm**  
Officer in charge of laboratory

*(Handwritten signature)*

**ThS. Nguyễn Thanh Tân**



**T.S. Phạm Kim Phương**



**KT: 39.9 x 17**

Thực phẩm dinh dưỡng bổ sung cho gia đình

THÀNH PHẦN		MẬT ĐỘ		MẬT ĐỘ	
Thành phần	Đơn vị	Thành phần	Đơn vị	Thành phần	Đơn vị
Protein	g	Protein	g	Protein	g
Carbohydrate	g	Carbohydrate	g	Carbohydrate	g
...	...	...	...	...	...

**18** nước mỗi lít

# Kioré Colostrum Glusure

Yeast made from 100% pure DAIRY COW MILK



**Chứa hàng loạt Vitamin, chất đạm, khoáng chất** và Vitamin A, Lipid, Omega, Methionine, Vitamin B3, Magnesium, Vitamin C, Vitamin B6, Sắt, kẽm, Cobalamin (B12), Vitamin B9, Vitamin B5, Vitamin B2, Vitamin B1, Vitamin D, Acid Folic, Iod, Biotin, Vitamin B12, nhiều các vi lượng với dạng tương tự tự nhiên.

**Được cho người từ 36 tuổi trở lên** là rất thích hợp để duy trì sức khỏe.

**24 tháng sử dụng** và bảo quản: - giữ nguyên chất và hương vị tự nhiên - không cần bảo quản lạnh hay đông lạnh.

**Chỉ định:** 1. Hỗ trợ giảm cân và giảm mỡ. 2. Hỗ trợ tiêu hóa và giảm táo bón. 3. Hỗ trợ tăng cường sức khỏe. 4. Hỗ trợ giảm đau khớp.

**Đối tượng:** Mọi người từ 36 tuổi trở lên.

**Thành phần dinh dưỡng**

Protein	10g
Carbohydrate	10g
...	...

**Chỉ định:** Mọi người từ 36 tuổi trở lên.

**Đối tượng:** Mọi người từ 36 tuổi trở lên.