

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 55/BIO-ORGANIC/2024

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 bổ sung Colostrum Jafa Milk (Dành cho người từ 3 tuổi trở lên).

2. Thành phần trong 100g sản phẩm:

Sữa gầy, Sữa non(Colostrum) (500mg), Chất đạm, Chất béo, DHA(10%), Chất đường bột, Canxi, Lysine, Chất xơ, hương sữa và hương vani tổng hợp 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, 120g, 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 hợp nhất quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Thông tư 43/2014/TT-BYT của Bộ y tế Quy định về quản lý thực phẩm chức năng;
- 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;

-Tiêu chuẩn nhà sản xuất số: 55/BIO-ORGANIC/2024/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 06 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Tiêu



BẢN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

Số: 55/BIO-ORGANIC/2024/TCSX

Tên sản phẩm: Thực phẩm bổ sung Colostrum Jafa Milk (Dành cho người từ 3 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 cảm 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:

Sữa gầy, Sữa non(Colostrum) (500mg), Chất đạm, Chất béo, DHA(10%), Chất đường bột, Canxi, Lysine, Chất xơ, hương sữa và hương vani tổng hợp dùng trong thực phẩm.

4. Chỉ tiêu chất lượng:

TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	TRONG 100G
Năng lượng	Kcal	472.16
Chất đạm	g	14
Năng lượng từ chất đạm	Kcal	56
Carbonhydrate	g	63.54
Năng lượng từ Carbonhydrate	Kcal	254
Chất béo	g	18



Năng lượng từ chất béo	Kcal	162
Sữa non	mg	500
DHA	mg	20
Canxi	mg	550
Chất xơ	mg	500
Lysine	mg	489.27

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.

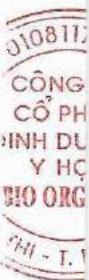
5.4. Giới hạn về phụ gia thực phẩm.

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.

Theo Quyết định 38/2008/QĐ-BYT ngày 11/12/2008 của Bộ Y tế Quy định mức giới hạn tối đa melamin nhiễm chéo trong thực phẩm.

5.6. Các chỉ tiêu khác:



- **Dư lượng thuốc thú y:** Theo Thông tư 24/2013/TT-BYT của Bộ Y tế Ban hành quy định mức gián hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

- **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Theo Thông tư 50/2016/TT-BYT của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm

6. Đối tượng sử dụng:

Dành cho người từ 3 tuổi trở lên.

7. Hướng dẫn sử dụng: Một muỗng gạt ngang (tương đương 9,8g) pha với 60ml nước:

Lượng bột (Thìa)	Lượng nước (ml)	Số lần/ngày
3-4	180	3-4

Cách pha:

- Rửa tay và các dụng cụ pha sữa thật kỹ bằng nước sạch
- Đun sôi nước và để nguội dần đến khoảng 40°C – 50°C
- Rửa dụng cụ bằng nước sôi thật kỹ ngay trước khi sử dụng
- Đổ lượng nước theo chỉ định vào bình
- Cứ mỗi 60ml nước cho vào 1 muỗng sữa
- Khuấy hoặc lắc đều cho đến khi sữa bột tan hoàn toàn

Thận trọng: Pha xong dùng ngay. Hỗn hợp sau khi pha sử dụng hết trong vòng 1 giờ. Đổ bỏ phần thừa sau mỗi lần uống.

8. Thời hạn sử dụng:

- 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

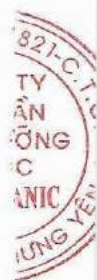
9. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

9.1. 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, 120g, 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.



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 06 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN CÔNG BỐ

SẢN PHẨM VÀ SẢN XUẤT

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Liều

Colostrum
Jafa Milk

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG

Tên chất dinh dưỡng	Đơn vị tính	Thành phần
Năng lượng	Kcal	456,16
Chất đạm	g	10
Năng lượng từ chất đạm	Kcal	56
Carbohydrate	g	63,54
Năng lượng từ Carbohydrate	Kcal	254
Chất béo	g	18
Năng lượng từ chất béo	Kcal	162
Sữa non	mg	300
DHA (DHA)	mg	20
Calcium	mg	550
Chất xơ	mg	500
Lysine	mg	489,27

Chỉ tiêu chất lượng đạt tối thiểu theo quy định ghi trên nhãn

Sữa bột sữa non Colostrum, Chất đạm, Chất béo, DHA (DHA), Chất đường lactose, Chất xơ, Chất béo không bão hòa và năng lượng không đồng thực phẩm.

- Nguồn từ sữa non

Pha chế từ sữa non Colostrum của bò sữa, kết hợp cùng lượng đường lactose và chất béo không bão hòa từ sữa non để tạo ra sản phẩm sữa bột chất lượng cao.

Mỗi muỗng cà phê tương đương 3 - 4 ly. Không uống khi đói vì dễ gây rối loạn tiêu hóa cho trẻ em.

Bên ngoài bao bì có thể có thêm các thông tin khác, thông tin chi tiết xin vui lòng liên hệ Tổng代理 Jafa Milk để được hỗ trợ chi tiết. Mọi thắc mắc xin liên hệ: info@jafamilk.com

Số TCE: 166/810-ORGANIC/2023

Hàng

Địa chỉ

Việt Nam

KT: 11.2 x 17 x 3.5 cm

Thực phẩm bổ sung



- SỮA NON: Đơn vị cung cấp sữa chất lượng cao.
- CANXI: Giúp xương chắc khỏe.
- PHÂN CHỨNG: Hỗ trợ tiêu hóa.
- DHA: Hỗ trợ phát triển trí não.

120g

Colostrum
Jafa Milk

Thương hiệu công bố, sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm
CÔNG TY CP DINH DƯỠNG Y HỌC BIO ORGANIC
Số 10 Ngõ 4 Phố Tây Sơn, Quận Đống Đa, Hà Nội



BN: 231108-011/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2311205-01

(Thay thế 2311205 hết hiệu lực)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Tên mẫu / Sample name : Thực phẩm bổ sung Colostrum Jafa Milk
Dành cho người từ 3 tuổi trở lên

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 bổ sung Colostrum Jafa Milk
Dành cho người từ 3 tuổi trở lên

Số lượng mẫu / Number of sample: 01

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 08/11/2023

Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 15/11/2023

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2311205-01	Arsen (As) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Cadimi (Cd) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thiếc (Sn)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) ^(*) (b)	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thủy ngân (Hg) ^(*) (b)	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Aflatoxin M ₁	KPH	0.025	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Aflatoxin B ₁	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: 231108-011/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2311205-01

(Thay thế 2311205 hết hiệu lực)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2311205-01	Melamin	KPH	1.0	mg/kg	Ref. TCVN 9048-2012
	<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase ^(*) (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. ^(*) (b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017
	<i>Cronobacter sakazakii</i>	KPH	-	/25g	TCVN 7850:2018
	<i>Enterobacteriaceae</i> ^(*) (b)	<10	-	CFU/g	ISO 21528-2:2017



Ghi chú/Note :

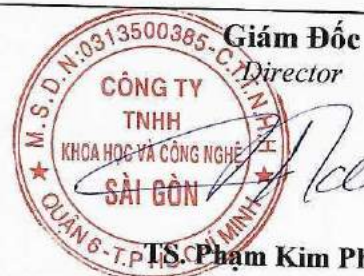
- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên /The results only valid for the sample encoded as above
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / The results shall not be reproduced except in full , without the written approval of the director
- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)
- (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.
- 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



(Handwritten signature)
TS. Phạm Kim Phương

BM15.05a/BH01/1.2016