

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2015

## **XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Cục An toàn thực phẩm xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

*Tên tổ chức, cá nhân:* CÔNG TY TNHH TIẾNG VANG VIỆT NAM

*Địa chỉ:* Số 352 Giải Phóng, Phương liệt, Thanh Xuân, Hà Nội

*Điện thoại:* 0435131911

*Fax:* 0435131943

*Email:* dang.tuanh@echo.vietnam

*Cho sản phẩm:* Sôcôla Libeert đắng - cam 100g

Sản phẩm trên thuộc nhóm Các sản phẩm tương tự Cacao, Socola do Công ty LIBEERT SA; Địa chỉ: Av. des Chateaux 107 a - 7780 Comines, Bi, Bỉ sản xuất phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 3 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

***Nơi nhận:***

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu trữ.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Nguyễn Hùng Long**



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

## **CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 96/2015/0101179755-CBPH

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH TIẾNG VANG VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 352 Giải Phóng, Phương liệt , Thanh Xuân, Hà Nội

Điện thoại: 0435131911

Fax: 0435131943

E-mail: dang.tuanh@echo.vietnam

### **CÔNG BỐ**

Sản phẩm: **Sôcôla Libeert đắng - cam 100g**

Sản xuất tại: **Công ty LIBEERT SA**

Địa chỉ: Av. des Chateaux 107 a - 7780 Comines, Bỉ

Xuất xứ: Bỉ

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/quy định an toàn thực phẩm:

46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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; QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

**Hà Nội, ngày 14 tháng 10 năm 2015**  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**Đặng Thị Tú Anh**

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

	<b>Các sản phẩm tương tự Cacao, Socola</b>	<b>Số: 05/Libeert/2015</b>
<b>CÔNG TY TNHH TIẾNG VANG VIỆT NAM</b>	Sôcôla Libeert đăng - cam 100g	Có hiệu lực kể từ ngày ký

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Hình dạng bên ngoài: Hộp giấy tráng thiếc
2	Màu sắc	Màu nâu
3	Mùi, vị	Mùi thơm của cacao, ngọt, không có mùi vị lạ
4	Các đặc tính khác	

#### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	584 ( $\pm 10\%$ )
2	Chất béo	%	37 - 45
3	Carbohydrates	%	41,5 - 51
4	Chất xơ thực phẩm	%	9,4 - 11
5	Protein	%	6,8 - 8,3
6	Muối	%	0,09 - 0,11

#### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	$\leq 10^4$
2	Coliforms	Cfu/g	$\leq 10$
3	Escherichia Coli	Cfu/g	$\leq 3$
4	Clostridium perfringens	Cfu/g	$\leq 10$
5	Staphylococcus aureus	Cfu/g	$\leq 10$
6	Bacillus cereus	Cfu/g	$\leq 10$
7	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	Cfu/g	$\leq 10^2$

#### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
-----	--------------	-------------	------------

1	Hàm lượng Antimom (Sb)	ppm	≤ 1,0
2	Hàm lượng Arsen (As)	ppm	≤ 1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	ppm	≤ 0,2
4	Hàm lượng Cadimi (Cd)	ppm	≤ 0,5
5	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	ppm	≤ 0,05
6	Hàm lượng Thiếc (Sn)	ppm	≤ 250

### 1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppb	≤ 2,0
2	Aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4,0
3	OchratoxinA	ppb	≤ 3,0
4	Deoxynivalenol	ppb	≤ 500
5	Zearalenone	ppb	≤ 50

Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật: Phù hợp theo đúng quy định tại Quyết định số 46/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế.  
Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp theo thông tư 24/2013/TT-BYT của Bộ Y tế

### 1.6. Các chỉ tiêu khác:

#### 2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Sôcôla đen 89,5% (cacao khô, đường, bơ cacao, hương vani tự nhiên), kẹo vỏ cam 10% (vỏ cam, si rô glucose-fructose, đường, chất điều chỉnh độ chua (E330)), hương tự nhiên (0,4%), chất nhũ hóa (0,1%) (lecithin đậu nành). Ca cao rắn: tối thiểu là 70%. Sản phẩm có thể chứa một lượng rất ít sữa; có thể chứa một lượng rất ít hạt, gluten và trứng.

#### 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

15 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng ghi trên bao bì của sản phẩm.

#### 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

##### Công dụng:

Không có.

##### Đối tượng sử dụng:

Không có.

##### Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

- Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

#### 5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

- Bao bì: sản phẩm được bọc trong giấy tráng thiếc, đóng gói trong hộp giấy, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

- Quy cách bao gói: 100g/thanh

**6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

Nhập thành phẩm từ Bỉ

**7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT, GIẢ (NẾU CÓ)**

**8. NỘI DUNG GHI NHÃN**

Xem phụ lục đính kèm

**9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA**

Xuất xứ: Công ty LIBEERT SA

Địa chỉ: Av. des Chateaux 107 a - 7780 Comines, Bỉ

- Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

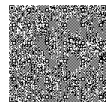
Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Tiếng Vang Việt Nam

Địa chỉ: Số 352 Giải Phóng, Phương Liệt, Thanh Xuân, Hà Nội

Điện thoại: 04.35131911 Fax: 04. 35131943

**Hà Nội, ngày 14 tháng 10 năm 2015**  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**Đặng Thị Tú Anh**



**EN • DARK CHOCOLATE WITH CANDIED ORANGE ZEST CHIPS. Ingredients:** Dark chocolate (89.5%) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, natural vanilla flavouring), candied orange zest (10%) (orange zest, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulator (E330)), flavouring (0.4%), emulsifier (0.1%) (soya lecithin). Cocoa solids: 70% minimum. **Contains traces of milk; may contain traces of nuts, gluten and egg.**

**ES • CHOCOLATE NEGRO CON TROZOS DE CÁSCARA DE NARANJA CONFITADA. Ingredientes:** Chocolate amargo (89,5%) (masa de cacao, azúcar, manteca de cacao, aroma natural de vainilla), cáscara de naranja confitada (10%) (cáscara de naranja, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, corrector de acidez (E330)), aroma (0,4%), emulgente (0,1%) (lecitina de soja). Sólidos de cacao: 70% mínimo. **Contiene trazas de leche; puede contener trazas de frutos cáscara, gluten y huevo.**

**P • CHOCOLATE NEGRO COM RASPAS DE LARANJA CRISTALIZADA. Ingredientes:** Chocolate negro (89,5%) (pasta de cacao, açúcar, manteiga de cacao, aroma natural a baunilha), raspas de laranja cristalizada (10%) (raspas de laranja, xarope de glicose/frutose, açúcar, regulador da acidez (E330)), aroma (0,4%), emulsificante (0,1%) (lecitina de soja). Parte sólida do cacao: 70% mínimo. **Contém vestígios de leite; pode conter vestígios de frutos secos, glúten e ovos.**

**I • CIOCCOLATO FONDENTE CON SCORZE DI ARANCIA CANDITE. Ingredienti:** Cioccolato fondente (89,5%) (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, sostanza aromatizzante alla vaniglia naturale), scorze di arancia candite (10%) (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, regolatore di acidità (E330)), sostanza aromatizzante (0,4%), emulsionante (0,1%) (lecitina di soia). Parti solide del cacao: 70% minimo. **Può contenere tracce di latte; può contenere tracce di noci, glutine e uova.**

Nutritional values/Información nutricional/ Informação nutricional/Valori nutrizionali	100 g
Energy/Energia/Energia	2313 kJ/558 kcal
Fat/Grasas/Gorduras/Grassi	41,4 g
Of which saturates/de las cuales saturadas/ De entre as quais saturadas/ Di cui saturi	26,1 g
Carbohydrate/Hidratos de carbono/ Hidratos de carbono/Carboidrati	34,8 g
Of which sugars/De los cuales azúcar/De entre os quais açúcares/Di cui zuccheri	32,1 g
Fibre/Fibra alimentaria/ Fibra/Fibre	10,4 g
Protein/Proteínas/Proteina/Proteine	6,1 g
Salt/Sal/Sale	0,1 g

Do not freeze/No congele.  
Non congelare/Non congelare.

Consumir preferentemente antes del: ver huella.  
Consumir no máximo até: veja impressão.  
Consumare entro il: vedi impronta.  
Mantener en lugar seco, protegido del calor y la humedad.  
Conservar em lugar seco e protegido de calor e humidade.  
Conservare alasciutto, al riparo da fonte di calore e umidità.  
Prodotto in Belgica/Prodotto in Belgica/Prodotto in Belgien.



Ten minste houdbaar tot:  
A consumer de préférence avant le:  
Best before./Mínidestens haltbar bis:  
Mínidst holdbar til./Best före.

Droog bewaren, van warmte en vocht vrijwaren.  
Conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.  
Store in a dry place, protected from heat and humidity.  
Trocknen lagern, vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.  
Opbevares tørt og beskyttet mod varme og fugt.  
Förvaras tørt och bort från värme och fukt.

Geproduceerd in België.  
Fabriqué en Belgique.  
Manufactured in Belgium.  
Hergestellt in Belgien.  
Fremstillet i Belgien.  
Tillverkad i Belgien.



Nettogewicht, Poids net,  
Net weight, Nettogewicht,  
Nettovægt, Nettovikt: **100ge**

107 a, Av. des Châteaux  
7780 Comines - Belgium  
**Libeert is a sustainable brand**

Find out more: [www.libeert.com](http://www.libeert.com)



## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM



1. **Tên sản phẩm:** Sôcôla Libeert đắng - cam 100g
  2. **Thành phần cấu tạo:** Sôcôla đen 89,5% (cacao khối, đường, bơ cacao, hương vani tự nhiên), kẹo vỏ cam 10% (vỏ cam, si rô glucose-fructose, đường, chất điều chỉnh độ chua (E330)), hương tự nhiên (0,4%), chất nhũ hóa (0,1%) (lecithin đậu nành). Ca cao rắn: tối thiểu là 70%. Sản phẩm có thể chứa một lượng rất ít sữa; có thể chứa một lượng rất ít hạt, gluten và trứng.
  3. **Chỉ tiêu chất lượng:** Xem trên nhãn chính
  4. **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn trực tiếp
  5. **Bảo quản:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
  6. **Thời hạn sử dụng:** 15 tháng từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng ghi trên bao bì của sản phẩm.
  7. **Khối lượng tịnh:** 100g/thanh
  8. **Số CB:** 05/Libeert/2015
  9. **Số XNCB:** ...../2015/ATTP-XNCB
  10. **Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:**
    - Xuất xứ: Công ty LIBEERT SA
    - Địa chỉ: Av. des Chateaux 107 a - 7780 Comines, Bi
- + **Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**
- Nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm: Công ty TNHH Tiếng Vang Việt Nam
  - Địa chỉ: Số 352 Giải Phóng, Phương Liệt, Thanh Xuân, Hà Nội
  - Điện thoại: 04.35131911      Fax: 04. 35131943