BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: *29768/2015/ATTP-XNCB*

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

Hà Nội, ngày 12 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 Congo (60% cacao) 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, Bỉ, 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

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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: 98/2015/0101179755-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 Congo (60% cacao) 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

	Các sản phẩm tương tự Cacao, Socola	**Số: 07/Libeert/2015**
CÔNG TY TNHH TIẾNG VANG VIỆT NAM	Sôcôla Libeert đắng Congo (60% cacao) 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	560 (±10%)
2	Chất béo	%	34,8 – 42,6
3	Carbohydrates	%	38,7 – 47,3
4	Chất xơ thực phẩm	%	7,4 – 9,0
5	Protein	%	5,2 – 6,3
6	Muối	%	0,009 – 0,01

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	10^4
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	Escherichia Coli	Cfu/g	3
4	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
5	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
6	Bacillus cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	Cfu/g	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

Cacao khối, đường, bơ cacao, hương vani tự nhiên. Ca cao rắn: tối thiểu là 60%. Sản phẩm có thể chứa một lượng rất ít sữa và đậu nành; có thể chứa một lượng rất ít hạt, gluten và trứng

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

24 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: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

- Chất liệu bao bì:
+ 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: 80g/thanh, 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

Libeert origin chocolate is made with carefully selected cocoa beans. These distinctive and unique chocolate bars have a specific bouquet of flavours, which reflect the differences of the regions where the cocoa beans are grown. Unravel the mysteries of these vibrant flavour sensations inside.

EN • DARK CHOCOLATE - CONGO 60% COCOA.
Ingredients: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, natural vanilla flavouring. Cocoa solids: 60% minimum.
Contains traces of milk and soya; may contain traces of nuts, gluten and egg.

ES • CHOCOLATE NEGRO – CONGO 60% CACAO.
Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, aroma natural de vainilla. Sólidos de cacao: 60% mínimo.
Contiene trazas de leche y soja; Puede contener trazas de frutos de cáscara, gluten y huevo.

P • CHOCOLATE NEGRO - CONGO 60% DE CACAU.
Ingredientes: Pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, aroma natural a baunilha. Parte sólida do cacau: 60% mínimo.
Contém vestígios de leite e soja; pode conter vestígios de frutos secos, glúten e ovos.

I • CIOCCOLATO FONDENTE - CONGO 60% DI CACAO.
Ingredienti: Massa di cacao, zucchero, burro di cacao, sostanza aromatizzante alla vaniglia naturale. Parti solide del cacao: 60% minimo.
Può contenere tracce di latte e soia; può contenere tracce di noci, glutine e uova.

Nutritional values/Información nutricional/ Informação nutricional/Valori nutrizionali	100 g
Energy/Energía/Energia	2327 kJ/560 kcal
Fat/Grasas/Gorduras/Grassi	38,7 g
Of which saturates/de las cuales saturadas/ De entre as quais saturadas/ di cui saturi	23,4 g
Carbohydrate/Hidratos de carbono/ Hidratos de carbono/Carboidrati	43,0 g
Of which sugars/De los cuales azúcar/De entre os quais açúcares/Di cui zuccheri	39,2 g
Fibre/Fibra alimentaria/ Fibra/Fibre	8,2 g
Protein/Proteínas/Proteína/Proteine	5,8 g
Salt/Sal/Sale	0,01 g

Do not freeze/No congele
Não congele/Non congelare

E82628

Consumir preferentemente antes del: ver huella.
Consumir no máximo até: veja imprint.
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 all'asciutto, al riparo da fonti di calore e umidità.
Produzido en Bélgica/Produzido em Bélgica/Prodotto in Belgio.

5 411901 826289 >

Ten minste houdbaar tot:
A consommer de préférence avant le:
Best before:/Mindestens haltbar bis:
Minst holdbar till:/Bäst 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
Trocken lagern, vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.
Opbevares tørt og beskyttet mod varme og fugt.
Förvaras torrt och bort från värme och fukt.

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

PLEASE RECYCLE

LIBEERT
BELGIAN CHOCOLATE CREATORS
SINCE 1923

Nettogewicht, Poids net, Net weight, Nettogewicht, Nettovægt, Nettovikt: 80g ℮

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

Find out more: www.libeert.com

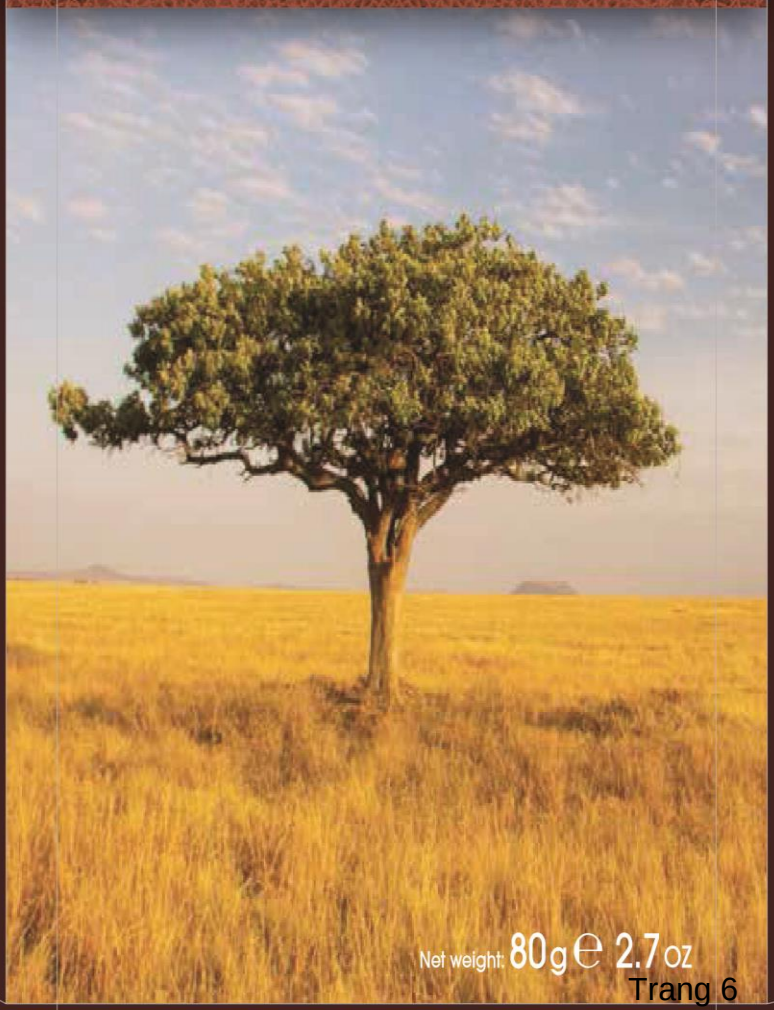
LIBEERT

LIBEERT
BELGIAN CHOCOLATE CREATORS
SINCE 1923

CONGO 60%

DARK ORIGIN CHOCOLATE

Roasted mocha flavor with fruity raisin and sweet honey



Net weight: 80g ℮ 2.7oz

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Sôcôla Libeert đắng Congo (60% cacao) 100g

2. Thành phần cấu tạo: Cacao khối, đường, bơ cacao, hương vani tự nhiên. Ca cao rắn: tối thiểu là 60%. Sản phẩm có thể chứa một lượng rất ít sữa và đậu nành; 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: 24 tháng từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng ghi trên bao bì của sản phẩm.

7. Khối lượng tịnh: 80g/thanh, 100g/thanh

8. Số CB: 07/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, Bỉ

+ 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