

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 trắng 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: 94/2015/0101179755-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 trắng 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: 03/Libeert/2015
CÔNG TY TNHH TIẾNG VANG VIỆT NAM	Sôcôla Libeert trắng 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 trắng
3	Mùi, vị	Mùi thơm của socola trắng, 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	549 ($\pm 10\%$)
2	Chất béo	%	29 - 35
3	Carbohydrates	%	52 - 63
4	Protein	%	6,4 - 7,9
5	Muối	%	0,18 - 0,22

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	≤ 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	$\leq 10^2$

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Antimom (Sb)	ppm	$\leq 1,0$

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

Dur 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.
Dur 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

Sữa bột nguyên kem, đường, bơ cacao, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), hương vani tự nhiên. Ca cao rắn: tối thiểu là 25,5%, sữa đặc: tối thiểu là 26,5%. Sản phẩm có thể chứa một lượng rất ít hạt, gluten và trứng.

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

12 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

- 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:

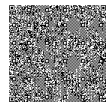
Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Tiếng Vang Việt Nam

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 • WHITE CHOCOLATE.

Ingredients: sugar, whole milk powder, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla flavouring. Cocoa solids: 25,5% minimum, milk solids: 26,5% minimum. **May contain traces of nuts, gluten and egg.**

ES • CHOCOLATE BLANCO.

Ingredientes: Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, emulgente (lectina de soja), aroma natural de vainilla. Sólidos de cacao: 25,5% mínimo, sólidos de leche: 26,5% mínimo. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, gluten y huevo.**

P • CHOCOLATE BRANCO.

Ingredientes: Açúcar, leite gordo em pó, manteiga de cacau, emulsificante (lectina de soja), aroma natural de baunilha. Parte sólida do cacau: 25,5% mínimo, parte sólida do leite: 26,5% mínimo. **Pode conter vestígios de frutos secos, glúten e ovos.**

I • CIOCCOLATO BIANCO.

Ingredienti: Zucchero, polvere di latte intero, burro di cacao, emulsionante (lectina di soia) sostanza aromatizzante alla vaniglia naturale. Parti solide del cacao: 25,5% minimo, parti solide del latte: 26,5% minimo. **Può contenere tracce di noc, glutine e uova.**

Nutritional values/Información nutricional/ Informação nutricional/Valori nutrizionali		100 g
Energy/Energia/Energia	2359 kJ/564 kcal	
Fat/Grasas/Gorduras/Graasi	35,0 g	
Of which saturates/de las cuales saturadas/De entre as quais saturadas/di cui saturi	21,1 g	
Carbohydrate/Hidratos de carbono/Hidratos de carbono/Carboidrati	54,4 g	
Of which sugars/De los cuales azúcar/De entre os quais açúcares/Di cui zuccheri	53,9 g	
Fibre/Fibra alimentaria/Fibra/Fibre	0,0 g	
Protein/Proteínas/Proteína/Proteine	7,4 g	
Salt/Sal/Sale	0,2 g	



Do not freeze/No congele
Não congele/Non congelare

ES 258

Consumir preferentemente antes del/ver huella
Consumir no máximo até: veja impressão.
Consummare entro il: vedi impronta.
Maneja em lugar seco, protegido del calor y la humedad.
Conservar em lugar seco e protegido de calor e humidade.
Conservare all'esposito, al riparo da fonti di calore e umidità.
Prodotto in Belgia/Produzido em Bélgica/Prodotto in Belgio.



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

Geproduceerd in België.
Fabriqué en Belgique.
Manufactured in Belgium.
Herstellert in Belgien.
Herstillet i Belgien.
Tillverkad i Belgien.

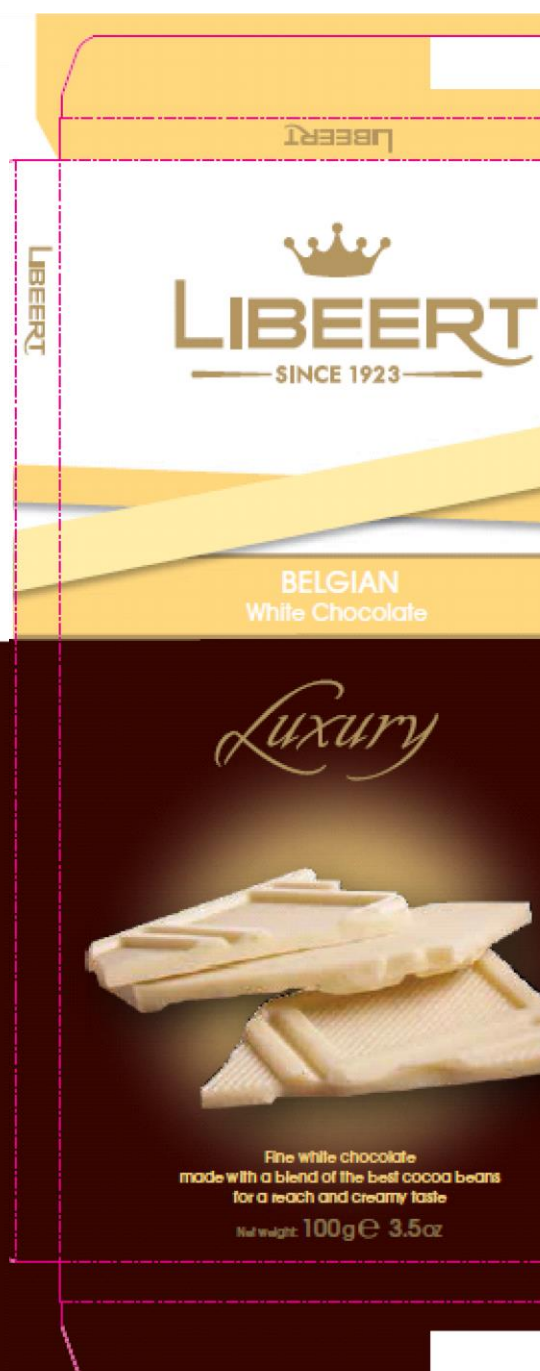


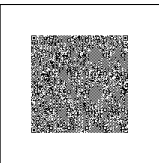
Nettogewicht, Poids net,
Net weight, Nettogewicht,
Nettovægt, Nettovikt: **100g e**

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

Find out more:

www.libeert.com





NHÃN PHỤ SẢN PHẨM



1. **Tên sản phẩm:** Sôcôla Libeert trắng 100g
 2. **Thành phần cấu tạo:** Sữa bột nguyên kem, đường, bơ cacao, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành), hương vani tự nhiên. Cacao rắn: tối thiểu là 25,5%, sữa đặc: tối thiểu là 26,5%. Sản phẩm 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:** 12 tháng từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng ghi trên bao bì của sản phẩm.
 7. **Khối lượng tịnh:** 100g/thanh
 8. **Số CB:** 03/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