

Số: 44/2020/QĐ-NCD

TPHCM, ngày 26 tháng 03 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành bản tự công bố sản phẩm

- Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số: 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010.
- Căn cứ Nghị định số: 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ vào nhu cầu kinh doanh của Công ty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển.

BAN GIÁM ĐỐC CTY TNHH THỰC PHẨM NGON CỔ ĐIỂN

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành Bản tự công bố sản phẩm số: 02 ACE/NCD/2020

Áp dụng cho sản phẩm: **Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)**

Điều 2: Các bộ phận liên quan của Công ty chịu trách nhiệm lưu bản tự công bố sản phẩm này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Ban Quản lý An toàn thực phẩm TPHCM;
- Chi nhánh của công ty tại Đà Nẵng & Hà Nội;
- Bộ phận kinh doanh của công ty ở HCM;
- Bộ phận kho hàng của công ty ở HCM;
- Lưu hành chính.0

Đại diện Cty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển



Laurent Alain Michel Mouric
Tổng Giám Đốc

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02 ACE/NCD/2020

I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm:

Tên: Công ty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển

Địa chỉ: Lô Vb.17b-19-21a, Đường số 22A, Khu công nghiệp trong Khu chế xuất Tân Thuận, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành Phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 028 3740 7105

Fax: 028 3636 8008

E-mail: admin-hcm@classicfinefoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0303878227

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)**

2. Thành phần: Giấm, hèm nho, màu thực phẩm: E150d.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng.

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

- Quy cách đóng gói: 500ml/chai, 1L/ chai
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong chai thủy tinh.

5. Tên và địa chỉ nhà cung cấp, sản xuất:

- Công ty Aceto Balsamico Del Duca di Adriano Grosoli Srl – Ý

Địa chỉ: Lic. Min. API 8 MO - Via Medicine, 2110 – 41057 Spilamberto (MO) – Italy.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm theo bản tự công bố này.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Công ty kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

***Quyết định của Bộ Y Tế số: 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Phần 3: Giới hạn tối đa độc tố vi nấm trong thực phẩm
- Phần 6: Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm

***Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



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./.

TPHCM, ngày 26 tháng 03 Năm 2020
Đại diện Cty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển



Laurent Alain Michel Mouric
Tổng Giám Đốc

03
ÔNG
I NHIỆ
IC PH
CỔ
NE F

500ml

NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
BALSAMESSIG AUS MODENA
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
VINAGRE BALSÀMICO DE MODENA



INGREDIENTI: aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante caramello E150d. | **INGREDIENTS:** wine vinegar, cooked grape must, colouring caramel E150d. | **ZUTATEN:** Weinessig, eingekochter Traubenmost, Farbstoff Karamel E150d. | **INGRÉDIENTS:** vinaigre de vin, moût de raisin cuit, couleur caramel E150d. | **INGREDIENTES:** vinagre de vino, mosto de uva cocido, colorante caramelo E150d.

Acidità | Acidity | Säuregehalt | Acidité | Acidez min. 6%
Eventuali sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di naturalità del prodotto. | Any sediment on the bottom of the bottle indicates the natural quality of the product.

Prodotto e imbottigliato da | Produced and bottled by
Hergestellt und abgefüllt von | Produit et mis en bouteille par
Producido y embotellado por

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl
Lic. Min. API 8 MO - Via Medicine, 2110
41057 Spilamberto (MO) - ITALY
www.acetobalsamicodelduca.it

Consumare preferibilmente entro il: vedi capsula
Best before: see cap | Mindestens haltbar bis: siehe Kapsel
À consommer de préférence avant: voir capsule
Consumir preferentemente antes de: ver tapón

CE83006



500 ml

TPHCM, ngày 26 tháng 03 Năm 2020
Đại diện Cty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển



Laurent Alain Michel Mouric

Tổng Giám Đốc

338,
i TY
H HỮU
AM NG
DIÊN
000

1L

NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
 Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaff

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
BALSAMESSIG AUS MODENA
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
VINAGRE BALSÀMICO DE MODENA

INGREDIENTI: aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante caramello E150d. | **INGREDIENTS:** wine vinegar, cooked grape must, colouring caramel E150d. | **ZUTATEN:** Weinessig, eingekochter Traubenmost, Farbstoff Karamel E150d. | **INGREDIENTS:** vinaigre de vin, most de raisin cuit, couleur caramel E150d. | **INGREDIENTES:** vinagre de vino, mosto de uva cocido, colorante caramelo E150d.

Acidità | Acidity | Säuregehalt | Acidité | Acidez min. 6%
Eventuali sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di naturalità del prodotto. | Any sediment on the bottom of the bottle indicates the natural quality of the product.

Prodotto e imbottigliato da | Produced and bottled by
 Hergestellt und abgefüllt von | Produit et mis en bouteille par
 Producido y embotellado por
ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl
 Lic. Min. API 8 MO - Via Medicina, 2110
 41057 Spilamberto (MO) - ITALY
 www.acetobalsamicodelduca.it

Consumare preferibilmente entro il: vedi capsula
 Best before: see cap | Mindestens haltbar bis: siehe Kapsel
 À consommer de préférence avant: voir capsule
 Consumir preferentemente antes de: ver tapón

CEB9035

8 000224 002059

1 L

TPHCM, ngày 26 tháng 03 Năm 2020
 Đại diện Cty TNHH Thực Phẩm Ngon Cổ Điển



Laurent Alain Michel Mouric

Tổng Giám Đốc

1822
 HAN
 ON
 VIET



DỰ THẢO NHÃN PHỤ

(Theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ)

1. **Tên sản phẩm:** Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)
2. **Thành phần:** Giấm, hèm nho, màu thực phẩm: E150d.
3. **Thể tích thực ở 20°C:**
4. **Ngày sản xuất:**
5. **Hạn sử dụng:**
6. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chế biến món ăn.
7. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát.
8. **Thông tin, cảnh báo:** Không dùng khi sản phẩm hết hạn sử dụng.
9. **Xuất xứ hàng hóa:**
 - Công ty Aceto Balsamico Del Duca di Adriano Grosoli Srl – Ý
 - Địa chỉ: Lic. Min. API 8 MO - Via Medicine, 2110 – 41057 Spilamberto (MO) – Italy.
10. **Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về sản phẩm:**

Công ty TNHH Thực Phẩm Ngon Cô Điền
Địa chỉ: Lô Vb.17b-19-21a, Đường số 22A, Khu công nghiệp trong Khu chế xuất Tân Thuận, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh.

Số: 2003713/KQKN

Mã số: 2003209-2

Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NGON CỔ ĐIỂN**

Địa chỉ: Lô Vb.17b-19-21a, Đường số 22A, Khu công nghiệp trong Khu chế xuất Tân Thuận, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, Thành phố Hồ Chí Minh

Tên mẫu: **Giấm-Aceto Balsamico Di Modena (nắp vàng)**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa chai kín có nhãn

Ngày nhận mẫu: 17/03/2020 Thời gian thử nghiệm: 17/03 – 23/03/2020

Ngày trả kết quả: 24/03/2020

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2017
Chỉ tiêu số 07-10 có ngưỡng phát hiện = 1CFU/ml
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
(b) : Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định

KT. Phụ trách PTN



Tô Thị Mỹ Tiên

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Hồng

- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request.
- Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Công ty.
This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of company.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.



Số: 2003713/KQKN

Mã số: 2003209-2

Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Chì (Pb)	mg/l	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
02	Cadimi (Cd)	mg/l	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
03	Asen (As)	mg/l	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
04	Thủy ngân (Hg)	mg/l	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21(*) (b)
05	Aflatoxin B1	µg/l	KPH (LOD=0.4)	Mod. AOAC 2005.08(*) (b)
06	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/l	KPH (LOD=0.4)	Mod. AOAC 2005.08(*) (b)
07	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	Không phát hiện	ISO 4833-1:2013(*) (b)
08	Coliforms	CFU/ml	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
09	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
10	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/ml	Không phát hiện	ISO 21527-1:2008(*)
11	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/ml	0	ISO 16649-3:2015(*)
12	Salmonella	/25ml	Không phát hiện	ISO 6579-1:2007(*)