



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 03/DRFOODS/2025**

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG KHÁNH HÒA	
<b>ĐẾN</b>	Số: 784 Ngày: 12/5/25
Chuyển:.....	
Số và ký hiệu HS:.....	

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH DR FOODS**

Địa chỉ: Thôn Đắc Lộc, Xã Vĩnh Phương, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0775566354 Email: Drfoodsnhatrang@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201969391

Số giấy chứng nhận HACCP CODEX: HFM2162

Ngày cấp: 06.09.2024

Nơi cấp: Công ty TNHH KMR Việt Nam

**II. Thông tin sản phẩm:**

**1. Tên sản phẩm: XOÀI SẤY DỄ NHÚNG SỮA DỪA**

**2. Thành phần:** Xoài 95%, Bột sữa dừa 2%, Đường, Chất điều chỉnh độ axit (INS 330), Sodium metabisulfite (INS223).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- **NSX:** Được in trên bao bì sản phẩm.

- **HSD:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:**

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong túi nilon màng PET hoặc đóng trong hũ nhựa PET có nắp PET, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói:

+ Dạng gói: 50g; 75g; 100 g/túi; 200 g/túi; 250 g/túi; 300 g/túi; 500g /túi; 1 kg/túi.

+ Dạng hũ nhựa: 100 g/hũ; 200 g/hũ; 500 g/hũ.

Quy cách đóng gói có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường và in trên bao bì sản phẩm.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (có mẫu nhãn dự thảo đính kèm)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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;

- Chỉ tiêu sinh vật: theo tiêu chuẩn cơ sở
- Thông tư 50/2016/TT-BYT – Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật 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./.**

*Khánh Hòa, ngày 12 tháng 5 năm 2025*

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**

*(Ký tên & đóng dấu)*



*Lê Hồ Ngọc Nhung*

## NỘI DUNG GHI NHẬN SẢN PHẨM

**Tên sản phẩm:** XOÀI SÁY DẸO NHÚNG SỮA DỪA

**Thành phần/Ingredients:** Xoài 95%, Bột sữa dừa 2%, Đường, Chất điều chỉnh độ axit ( INS 330 ), Sodium metabisulfite ( INS223).

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- **NSX/Date of production:** Được in trên bao bì sản phẩm.

- **HSD/Expired date:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Hướng dẫn sử dụng/Usage Instruction:** Ăn ngay sau khi mở gói

Eat immediately after opening the package

**Hướng dẫn bảo quản/Storage Instruction:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp

Store in cool, dry place, Avoid direct sunlight

**Thông tin cảnh báo/Warning Information:** Không sử dụng sản phẩm khi có hiện tượng nấm mốc, mùi vị lạ

Do not use the product if there is sign of mould or weird smell

**Trọng lượng/Net Weight:** In trên bao bì sản phẩm.

**Xuất xứ/Made in:** Việt Nam

**Cơ sở sản xuất và đóng gói sản phẩm:** CÔNG TY TNHH DR FOODS

**Địa chỉ:** Thôn Đắc Lộc , Xã Vĩnh Phương, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0775566354

Email: [Drfoodsnhatrang@gmail.com](mailto:Drfoodsnhatrang@gmail.com)

Website: [www.drfoodsvietnam.com](http://www.drfoodsvietnam.com)

# Nutrition Facts

servings per container

**Serving size**

100g

**Amount Per Serving**

**Calories**

**370**

**% Daily Value \***

**Total Fat** 4.5g **6%**

Saturated Fat 4.5g **21%**

*Trans* Fat 0g

**Cholesterol** - -

**Sodium** 40mg **2%**

**Total Carbohydrate** 81g **30%**

Dietary Fiber - -

Total Sugars 66g

Includes - Added Sugars -

**Protein** 1g

Vitamin D - -

Calcium - -

Iron - -

Potassium - -

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

21-  
T  
H  
0  
-T  
-

**BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**  
**XOÀI SÁY DẼO NHÚNG SỮA DỪA**  
**Số: 03/DRFOODS/2025**

**1. Các chỉ tiêu cảm quan**

Trạng thái : Mẫu dạng cắt miếng  
Màu sắc : Sản phẩm có màu vàng  
Mùi, vị : Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì ( Pb )	Mg/kg	2,0
2	Asen (As)	Mg/kg	1,0
3	Thủy ngân (Hg)	Mg/kg	0,05

**3. QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	10
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	5

**4. Chỉ tiêu sinh vật: Tiêu chuẩn cơ sở**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^4$
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	Không có
4	Cl.perfringens	CFU/g	10
5	B.cereus	CFU/g	$10^2$
6	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	$10^2$

**5. Thông tư 50/2016/TT-BYT – Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm**

<b>STT</b>	<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Mức tối đa</b>
1	Azoxystrobin	Mg/kg	0.7
2	Buprofezin	Mg/kg	0.1
3	Carbendazini	Mg/kg	0.2

# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYTICAL REPORT

Mã kết quả/Report code: CV20245449-RV1-Trang/Page 1/3

CÔNG TY TNHH DR FOODS  
DR FOODS LIMITED COMPANY

Thôn Đặc Lộc, Xã Vĩnh Phương, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam



Tên mẫu/ Sample described as : Xoài sấy dẻo nhúng sữa dừa  
Tên tiếng anh : Freeze Dried Mango with Coconut Milk Dip  
Mã đơn hàng/ Your purchase order reference : TP10082024080124  
Mã số mẫu/ Sample code : 2024005449  
Tình trạng mẫu/ Conditioning : Mẫu đựng trong túi zip/ The sample is kept in ziplock bag  
Ngày nhận mẫu/ Sample reception date : 13/08/2024  
Thời gian thử nghiệm/ Analysis time : 13/08/2024 - 21/08/2024  
Ngày trả kết quả/ Client due date : 21/08/2024

STT NO.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULTS
1	<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i> (a)	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện/ Not detected (LOD=10)
2	<i>Clostridium perfringens</i> / <i>Clostridium perfringens</i> (a)	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=10)
3	<i>Coliforms</i> / <i>Coliforms</i> (a)(b)	cfu/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=10)
4	<i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i> (a)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0)
5	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc/ Total spores of yeasts & moulds	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện/ Not detected (LOD= 10)
6	Tổng số vi sinh vật hiếu khí/ Aerobic plate count (a)(b)	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=10)
7	Béo / Total Fat (a)(b)	g/100g	EPR-TP2-0041	4.63
8	Carbohydrat/ Carbohydrates (a)	g/100g	AOAC 986.25	81.2



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYTICAL REPORT

Mã kết quả/Report code: CV20245449-RV1-Trang/Page 2/3

STT NO.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULTS
9	Đạm/ Protein (a)(b)	g/100g	EPR-TP2-0077	1.24
10	Độ ẩm/ Moisture (a)(b)	g/100g	EPR-TP2-0059	12.3
11	Năng lượng/ Energy values	kcal/100g	FAO 2013 77	371
12	Tro tổng/ Total Ash (a)(b)	g/100g	EPR-TP2-0096	0.701
13	Natri (Na)/ Sodium (Na)	mg/100g	AOAC 969.23 (2011)	42.01
14	Màu sắc/ Color (a)		EPR-TP2-0089 (Ref. TCVN 10565-2:2015)	Mẫu có màu vàng / Yellow
15	Mùi vị/ Odor and Taste (a)		EPR-TP2-0089 (Ref. TCVN 10565-2:2015)	Mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ/ Specific taste of product, free of foreign taste.
16	Trạng thái/ Appearance (a)		EPR-TP2-0089 (Ref. TCVN 10565-2:2015)	Mẫu dạng cắt miếng/ freeze dried mango slices
17	Đường tổng số/ Total sugars (a)(b)	g/100g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	66.1
18	Arsen (As)/ Arsenic (As) (a)(b)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.05)
19	Thủy ngân (Hg)/ Mercury (a)(b)	mg/kg	TCVN 7993:2009(EN 13806:2002)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.008)
20	Antimon (Sb)/ Antimony (Sb)	mg/kg	EPR-TP2-0197	Không phát hiện/ Not detected (LOD= 0.07)
21	Acid béo dạng trans/ Trans fatty acids in the product (a)	g/100g	AOAC 996.06	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.05)
22	Béo bão hòa/ Saturated fatty acids in the product (a)	g/100g	EPR - TP2- 0207	4.26
23	Aflatoxin B1/ Aflatoxin B1 (a)(b)	µg/kg	EPR-TP2-0270 Ref TCVN 7596 -2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.2)
24	Ochratoxin A/ Ochratoxin A (a)(b)	µg/kg	Journal of AOAC International 84.6 (2001): 1818-1827	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.5)
25	Tổng hàm lượng aflatoxin B1 , B2 , G1 và G2/ Aflatoxin total B1 , B2 , G1 and G2 (a)(b)	µg/kg	EPR-TP2-0270 Ref TCVN 7596 -2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện/ Not detected (LOD=0.2)

454  
Ổ PH  
IQC  
IGHE  
TY  
ION  
IQC

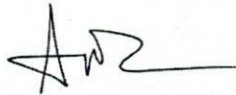
# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM ANALYTICAL REPORT

Mã kết quả/Report code: CV20245449-RV1-Trang/Page 3/3

Ghi chú/ Note:

LOD: giới hạn phát hiện của phương pháp/ limit of detection

GIÁM ĐỐC KỸ THUẬT  
TECHNICAL DIRECTOR



MSc. NGUYỄN HUỖNH TUẤN ANH

TỔNG GIÁM ĐỐC  
GENERAL DIRECTOR



MBA. VÕ TRƯƠNG DUY

Ghi chú và giải thích/ Explanatory note

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample.

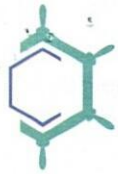
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.

(a) Các phép thử được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 / The tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017

(b) Các phép thử được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế/ The tests performed by this laboratory under accreditation Ministry of Health Food Safety Lab Certificate





EDC PR



AOSC  
VLAT-1.0359  
ISO/IEC 17025:2017

Mã số mẫu/Sample code: 2024005449

Mã đơn hàng/Your purchase order reference: TP10082024080124

Mã kết quả/Report code: CV20245449-RV1



## Nutrition Facts

servings per container		
<b>Serving size</b>		<b>100g</b>
<b>Amount Per Serving</b>		
<b>Calories</b>		<b>370</b>
		<b>% Daily Value *</b>
<b>Total Fat</b> 4.5g		<b>6%</b>
Saturated Fat 4.5g		<b>21%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g		
<b>Cholesterol</b> -		<b>-</b>
<b>Sodium</b> 40mg		<b>2%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 81g		<b>30%</b>
Dietary Fiber -		<b>-</b>
Total Sugars 66g		
Includes - Added Sugars		<b>-</b>
<b>Protein</b> 1g		
Vitamin D -		<b>-</b>
Calcium -		<b>-</b>
Iron -		<b>-</b>
Potassium -		<b>-</b>
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.		

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./  
Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV20248365-RV1 - Trang 1/1

### CÔNG TY TNHH DR FOODS

Thôn Đặc Lộc, Xã Vĩnh Phương, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Tên mẫu : Tên tiếng Việt: Xoài sấy dẻo nhúng sữa dừa  
Tên tiếng Anh: Freeze Dried Mango with Coconut Milk Dip  
Mã đơn hàng : TP10082024110076  
Mã số mẫu : 2024008365  
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu : 07/11/2024  
Thời gian thử nghiệm : 07/11/2024 - 14/11/2024  
Ngày trả kết quả khách hàng : 14/11/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	Aflatoxin M1 (a)	µg/kg	EPR-TP2-0229 (Ref. ISO 14501:2007)	Không phát hiện (LOD=0.02)

Ghi chú:

LOD: giới hạn phát hiện của phương pháp

GIÁM ĐỐC KỸ THUẬT



Msc. NGUYỄN HUỖNH TUẤN ANH

TỔNG GIÁM ĐỐC



MBA. VÕ TRƯƠNG DUY

**Ghi chú và giải thích:**

- Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
- Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
- (a): Các phép thử được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV20247147-RV1 - Trang 1/2

### CÔNG TY TNHH DR FOODS

Thôn Đắc Lộc, Xã Vĩnh Phương, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Tên mẫu : Tên tiếng Việt: Xoài sấy dẻo nhúng sữa dừa  
Tên tiếng Anh: Freeze Dried Mango with Coconut Milk Dip

Mã đơn hàng : TP10082024100116

Mã số mẫu : 2024007147

Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu : 10/10/2024

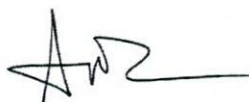
Thời gian thử nghiệm : 10/10/2024 - 17/10/2024

Ngày trả kết quả khách hàng : 17/10/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	Chì (Pb) (a)(b)	mg/kg	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0.008)
2	Azoxystrobin (a)	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
3	Buprofezin (a)	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
4	Carbendazim (a)	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)

Ghi chú:  
LOD: giới hạn phát hiện của phương pháp

GIÁM ĐỐC KỸ THUẬT



MSc. NGUYỄN HUỖNH TUẤN ANH

TỔNG GIÁM ĐỐC



MBA. VÕ TRƯƠNG DUY

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV20247147-RV1 - Trang 2/2

**Ghi chú và giải thích:**

- Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

- Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

(a): Các phép thử được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017

(b): Các phép thử được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế

