

Số: 43/2018/IB-VHC

Bình Thuận, ngày 13 tháng 6 năm 2018

## **THÔNG BÁO**

### **Về việc thay đổi, bổ sung mẫu nhãn**

Kính gửi: **Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế Bình Thuận**

Công ty cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo (“Công ty”) gửi lời cảm ơn đến sự hỗ trợ của Chi Cục An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm – Sở Y Tế Bình Thuận (“Quý cơ quan”) trong thời gian qua.

Công ty chúng tôi là doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh sản phẩm NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH đã được Quý cơ quan cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy số 62/2016/ATTPBTh\_TNCB ngày 30/09/2016. (đính kèm)

Bằng Công văn này theo Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Công ty chúng tôi thông báo về việc bổ sung thông tin vào mục 7.8 Thông tin khác về sản phẩm trong Bản thông tin chi tiết, mẫu nhãn và điều chỉnh một số thông tin trên mẫu nhãn, cụ thể:

- Bổ sung nội dung:
  - + Dành riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu.  
Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized.
  - + Sản xuất tại Việt Nam
- Điều chỉnh nội dung:
  - + Thể tích thực ở 20 °C: 1,5 l

Các nội dung ghi nhãn bắt buộc khác trong bản công bố giữ nguyên không đổi.

Đính kèm thông báo này là mẫu nhãn bổ sung. Chân thành cảm ơn Quý cơ quan hỗ trợ tiếp nhận và lưu trữ thông tin sản phẩm, tạo điều kiện cho Công ty sản xuất kinh doanh phục vụ người tiêu dùng

Trân trọng.

**Nơi nhận:**

- Như trên.
- Lưu VT.



**NGUYỄN TRỌNG HIỀN**



297

291

**Sản phẩm chất lượng của****Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo**Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hảo, huyện Tuy Phong,  
tỉnh Bình Thuận, Việt Nam**Tư vấn khách hàng: 1800 6068**

NƯỚC GIẢI KHÁT

**Chứa khoáng thiên nhiên có ga****Contains Natural Minerals****NSX:** xem trên bao bì**Sử dụng tốt nhất trước:** 09 tháng kể từ NSX**Sản xuất theo bản công bố sản phẩm**

Số TNCB: 62/2016/ATTPBTh-TNCB

Số TCCS: 01:2016/VH13

**Thể tích thực ở 20 °C:**

1,5 l

**Net content at 20 °C:**

1,5 l

**Mã kiểm soát AW:**

BGNN00130.01.2016.VH13

**Ver: 1 Ngày thiết kế: 29/05/2018****Thành phần:** Nước, đường, nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga (5 %), CO<sub>2</sub> thực phẩm, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii), hương chanh giống tự nhiên và tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất bảo quản (211), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950)**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.**Hướng dẫn sử dụng:** Uống ngon hơn khi ướp lạnh.



SỞ Y TẾ TỈNH BÌNH THUẬN  
CHI CỤC AN TOÀN  
VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Bình Thuận, ngày 30 tháng 9 năm 2016



## GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

*Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm xác nhận đã nhận Bản công bố hợp quy của:*

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Nước khoáng Vĩnh Hảo

Địa chỉ: Vĩnh Sơn - Vĩnh Hảo - Tuy Phong - Bình Thuận

Điện thoại: 062.385.2069

Cho sản phẩm: Nước giải khát chứa khoáng thiên nhiên có ga - Lemona khoáng chanh

Do Công ty Cổ phần Nước khoáng Vĩnh Hảo tại địa chỉ: Vĩnh Sơn - Vĩnh Hảo - Tuy Phong - Bình Thuận

Sản xuất, phù hợp quy chuẩn kỹ thuật số: QCVN 6-2:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống không cồn.

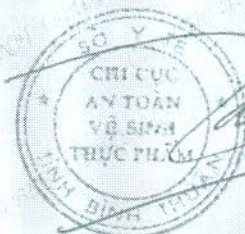
Bản thông báo này chỉ ghi nhận sự cam kết của Công ty, không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng. Công ty phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

*Định kỳ 05 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố hợp quy.*

**Nơi nhận:**

- Công ty Cổ phần Nước khoáng Vĩnh Hảo;
- Lưu: ĐK&CNSP.

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Võ Dương Đức**



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tên cơ sở: Công ty Cổ phần Nước khoáng Vĩnh Hảo

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Sơn – Vĩnh Hảo – Tuy Phong – Bình Thuận

Điện thoại: 062.3852069

**HỒ SƠ CẤP GIẤY TIẾP NHẬN BẢN  
CÔNG BỐ HỢP QUY**

**NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA  
KHOÁNG CHANH**

***Thành phần hồ sơ:***

1. Bản công bố hợp quy
2. Bản thông tin chi tiết sản phẩm
3. Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm
4. Kế hoạch kiểm soát chất lượng
5. Kế hoạch giám sát định kỳ
6. Báo cáo đánh giá hợp quy
7. Giấy kiểm định bao bì chai PET
8. Nhãn sản phẩm

Năm 2016



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY**

**Số: 01:2016/VH13**

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hào**

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hào, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Điện thoại: (062) 385 2069

Fax: (062) 385 2019

**CÔNG BỐ**

Sản phẩm: **NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA  
KHOÁNG CHANH**

Sản xuất tại:

E: Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hào

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hào, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm:

QCVN 6-2:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn được ban hành theo Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 6 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y Tế.

Phương thức đánh giá sự phù hợp: phương thức 1 – Thử nghiệm mẫu điển hình

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.

Bình Thuận, ngày 18 tháng 09 năm 2016

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



*Nguyễn Trọng Hiền*

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH ĐẦU TƯ TỈNH BÌNH THUẬN	ĐỒ UỐNG KHÔNG CÒN	TCCS số 01:2016/VH13
CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO	NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA - LEMONA KHOÁNG CHANH	Có hiệu lực từ: Ngày      tháng      năm 2016

### 1. Yêu cầu kỹ thuật:

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng lỏng, trong, không vẩn đục, không có cặn.
- Màu sắc: Không màu
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của hương chanh, vị êm dịu, ngọt mát, hơi chua và tê lưỡi của khí

CO<sub>2</sub>, không có vị lạ

#### 1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ acid (tính theo acid citric)	g/l	1,5-1,8
2	Hàm lượng đường tổng	g/l	80-98
3	Hàm lượng CO <sub>2</sub>	g/l	≥ 2

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (áp dụng theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn, ban hành kèm theo Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 06 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y Tế):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	Coliforms	CFU/ml	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/ml	Không được có
4	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không được có
5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	Không được có
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	Không được có
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	Không được có
8	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/ml	10

1.4. Hàm lượng kim loại nặng (áp dụng theo QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn, ban hành kèm theo Thông tư số 35/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 06 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y Tế):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/l	0,05



## 2. Thành phần cấu tạo:

Nước, đường, nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga (5%), CO<sub>2</sub> thực phẩm, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii), hương chanh giống tự nhiên và tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất bảo quản (211), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950).

## 3. Thời hạn sử dụng:

Ngày sản xuất và thời hạn sử dụng: in trên bao bì sản phẩm

Sử dụng tốt nhất trước: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

## 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

### 4.1. Hướng dẫn sử dụng:

Uống ngon hơn khi ướp lạnh

### 4.2. Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

## 5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

- Bao bì: Sản phẩm đựng trong chai PET

- Thể tích thực: 500 ml; 1,5L

- Quy cách bao gói:

24 chai/ thùng đối với chai 500ml

12 chai/ thùng đối với chai 1,5L

## 6. Quy trình sản xuất:

Xem phụ lục 1

## 7. Nội dung ghi nhãn: ghi nhãn theo Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT

### 7.1. Tên sản phẩm: NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA - LEMONA KHOÁNG CHANH

### 7.2. Thành phần:

Nước, đường, nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga (5 %), CO<sub>2</sub> thực phẩm, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii), hương chanh giống tự nhiên và tổng hợp dùng trong thực phẩm, chất bảo quản (211), chất tạo ngọt tổng hợp (951, 950).

### 7.3. Thể tích thực:

Trên chai 500 ml: Thể tích thực: 500 ml

Trên chai 1,5 L: Thể tích thực: 1,5 L

### 7.4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Uống ngon hơn khi ướp lạnh

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

### 7.5. Ngày sản xuất và hạn sử dụng:



Ngày sản xuất: xem trên bao bì.

Sử dụng tốt nhất trước: 09 tháng kể từ ngày sản xuất

**7.6. Sản xuất theo bản công bố sản phẩm**

Số TNCB: /2016/ATTPBTh-TNCB

Số TCCS: 01:2016/VH13

**7.7. Sản phẩm chất lượng của (logo Vĩnh Hảo)**

Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo

Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hảo, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam

Tư vấn khách hàng: 1800 6068

**7.8. Thông tin khác về sản phẩm:**

**Trên nhãn chai 500 ml; 1,5 L:**

- Đóng chai tại nguồn
- Bottled at source
- Contains Natural Minerals

**Trên nhãn chai 500 ml:**

- Net Content: 500 ml

**Trên nhãn chai 1,5 L:**

- Net Content: 1,5 L

**8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**

E: Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo

Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hảo, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Bình Thuận, ngày 18 tháng 09 năm 2016

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

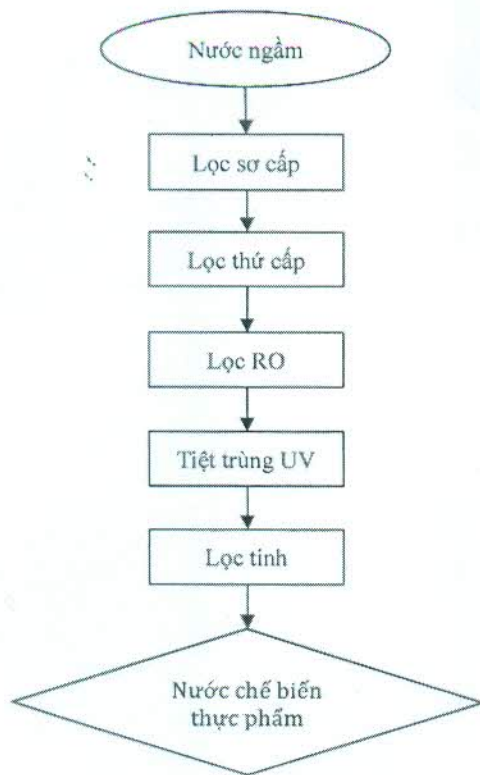
Nguyễn Trọng Kiên



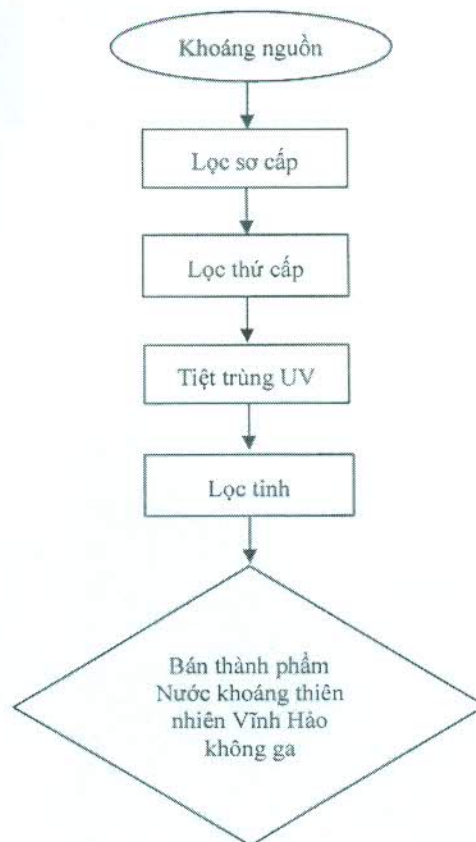


## PHỤ LỤC 1

### QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH

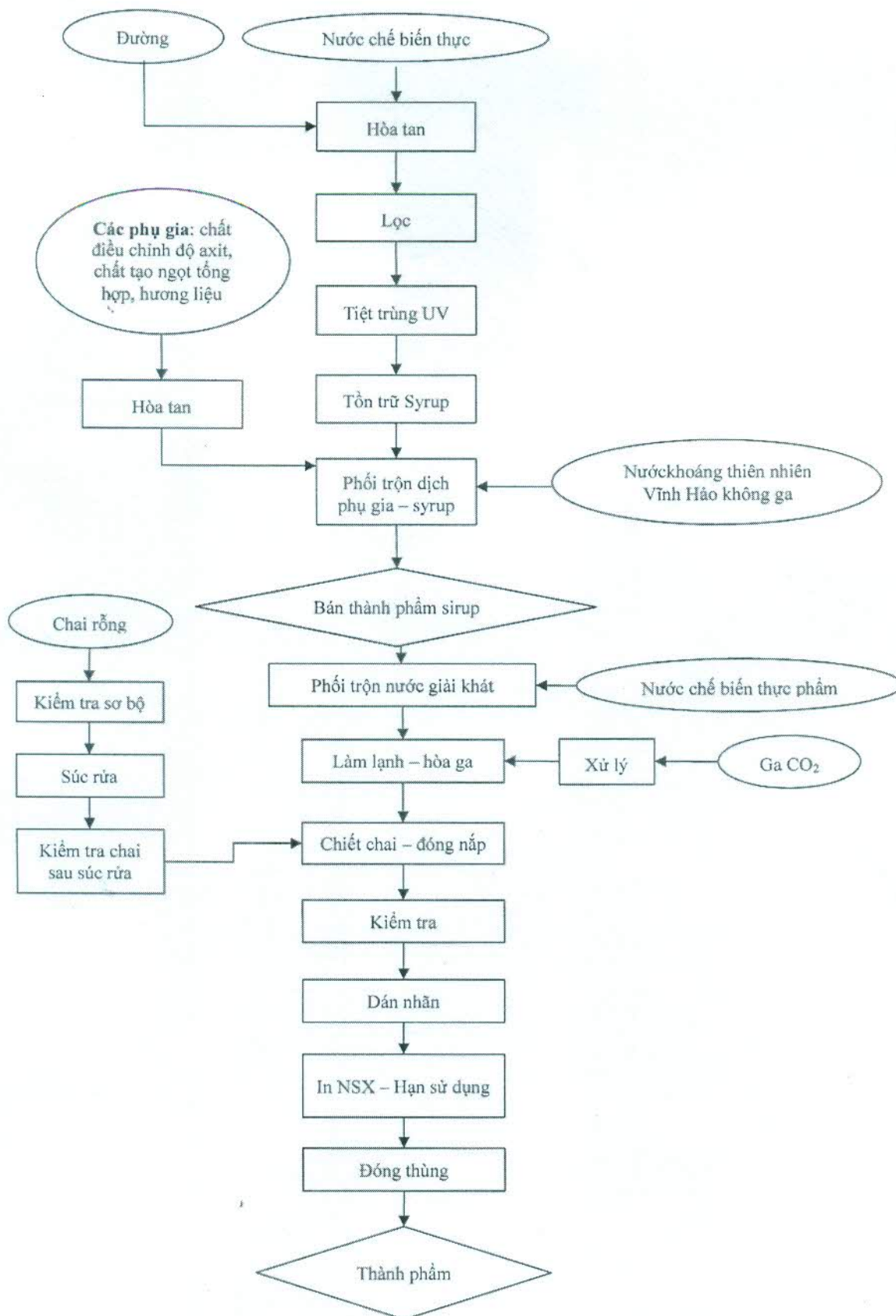


Hình 1: Quy trình sản xuất nước chế biến thực phẩm



Hình 2 – Quy trình sản xuất nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hào không ga





Hình 3: Quy trình sản xuất Nước giải khát chứa khoáng thiên nhiên có ga – Lemona khoáng chanh



### **Thuyết minh quy trình sản xuất:**

#### ***Quy trình sản xuất nước chế biến thực phẩm (Hình 1)***

- Nước ngầm được bơm lên từ giếng đào và giếng khoan được cho qua hệ thống bồn chứa lọc sơ cấp và thứ cấp để loại bỏ các tạp chất cơ học.
- Sau đó, nước ngầm này được tiếp tục bơm đến hệ thống hồ chứa nhà máy, tại đây nước ngầm được xử lý rong, cặn... sau đó cấp vào hệ thống thiết bị tách giảm độ cứng và qua hệ thống thẩm thấu ngược RO chuyển về bồn chứa nước khoáng hàm lượng thấp.
- Từ bồn chứa, nước xử lý được bơm chuyển qua hệ thống thiết bị tia cực tím UV để diệt trùng và hệ thống lọc tinh rồi dùng để chế biến thực phẩm.

#### ***Quy trình sản xuất Nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga (Hình 2)***

- Nước khoáng nguồn Vĩnh Hảo được bơm từ các giếng nước khoáng, rồi chứa vào các bồn chứa nước khoáng nguồn.
- Nước khoáng nguồn này tiếp tục được cho qua các hệ thống lọc sơ cấp, lọc thứ cấp rồi đưa qua hệ thống diệt trùng UV, lọc tinh để được bán thành phẩm Nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga.

#### ***Quy trình sản xuất Nước giải khát chứa khoáng thiên nhiên có ga – LEMONA khoáng chanh (Hình 3)***

- Đường được cho vào bồn để hòa tan với nước bằng hệ thống cánh khuấy cho đến khi tan hoàn toàn.
- Dịch đường được bơm chuyển qua hệ thống lọc và được diệt trùng bằng hệ thống UV rồi được chuyển về bồn chứa syrup.
- Các phụ gia (chất điều chỉnh độ axit, chất tạo ngọt, chất bảo quản, hương liệu) được hòa tan với nước trước.
- Dịch các loại phụ gia được bơm vào bồn chứa sirup, dùng hệ thống máy khuấy trộn đều.
- Nước khoáng thiên nhiên Vĩnh Hảo không ga được phối trộn vào dịch syrup theo tỷ lệ để được bán thành phẩm dịch syrup.
- Bán thành phẩm syrup sau khi được kiểm tra chất lượng được bơm qua hệ thống phối trộn để phối trộn với nước chế biến thực phẩm theo tỉ lệ thích hợp thành dịch nước giải khát.
- Sau đó, dịch nước giải khát được bơm chuyển qua hệ thống làm lạnh để hòa trộn ga CO<sub>2</sub>. Đồng thời ga CO<sub>2</sub> sau khi được cho qua hệ thống xử lý làm sạch và diệt trùng cũng được cấp liên tục vào hệ thống thiết bị làm lạnh để hòa trộn vào nước giải khát.
- Nước giải khát có CO<sub>2</sub> được chuyển sang máy chiết rót vào chai.
- Vỏ chai rỗng được kiểm tra sơ bộ và cho qua máy súc rửa, diệt trùng rồi cung cấp liên tục vào máy chiết rót để tiếp nhận nước giải khát có ga CO<sub>2</sub>.

78402

IG TY  
PHÂN  
KHOẢN  
THÁC  
T.BINH

THU  
DANH  
PHI  
THU



- Ra khỏi máy chiết rót, nước giải khát có ga được chuyển sang máy đóng nắp chai và tiếp tục được chuyển sang khu vực kiểm tra chất lượng sản phẩm và in NSX, dán nhãn, đóng thùng để được thành phẩm Nước giải khát chứa khoáng thiên nhiên có ga – Lemona khoáng chanh.

Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hào

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hào, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Điện thoại: (062) 385 2069

Fax: (062) 385 2019





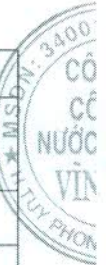
Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Sơn, xã Vĩnh Hảo, huyện Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

### KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/Cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
KS1	Chai Nắp	Tiêu chuẩn bộ bộ Bảng QĐKT vật tư bao bì chai, nắp	Theo quy định từng loại nguyên vật liệu	Thước kẹp, thước đo, cân phân tích, ống đong	Theo hướng dẫn nội bộ	Sổ kiểm tra vật tư nhập	
KS2	Chlorine Độ sạch chai qua máy tráng	(3-7) ppm Đạt 100%	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Máy so màu Cảm quan	MSI/HD-TN/MT002 Đánh giá ngoại quan	Sổ tay KCS trước đóng nắp	
KS3	Mùi ga CO <sub>2</sub>	Không có mùi lạ	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Cảm quan	Theo hướng dẫn nội bộ	Sổ theo dõi vật tư nhập	
KS4	Cặn ga CO <sub>2</sub>	Mắt thường không thấy	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Cảm quan	Theo hướng dẫn nội bộ	Sổ tay KCS trước đóng nắp	
KS5	pH Độ cứng Vi khuẩn hiếu khí Coliforms <i>E coli</i> Nấm mốc – nấm men <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Streptococci faecal</i>	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Máy đo pH Dụng cụ chuẩn độ Môi trường PCA Môi trường TTC Môi trường TTC Môi trường DRBC Môi trường Pseudomonas Agar P	MSI/HD-TN/MT016 MSI/HD-TN/WH 002 TCVN 4884:2005 TCVN 6187:2009 TCVN 6187:2009 TCVN 8275:2010 ISO 16266:2006 TCVN 6189:2009	Sổ tay phân tích nước nguồn  Sổ tay phân tích vi sinh	KS5





	Bào tử VKKK sunfit			Môi trường Slanet Môi trường TSC	TCVN 6191:1996		
KS6	Độ đường thành phẩm pH Hàm lượng acid	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Brix 0 – 32% Máy đo pH Dụng cụ chuẩn độ	MSI/HD-TN/GK001 MSI/HD-TN/MT016 MSI/HD-TN/GK002	Sổ tay KCS sau đóng nắp Sổ tay phân tích hóa lý	
KS7	Hàm lượng ga CO <sub>2</sub> Nhiệt độ Đầu đóng nắp  Khoảng cách từ nắp đến mức nước Thông tin in Cặn tạp Mùi vị Vi khuẩn hiếu khí Coliforms <i>Clostridium perfringens</i> Nấm mốc – nấm men <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Streptococci faecal</i>	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Máy đo ga Nhiệt kế Dụng cụ đo  Dụng cụ đo  Môi trường PCA Môi trường VRBL Môi trường TSC Môi trường DRBC Môi trường Pseudomonas Agar P Môi trường BGGBB Môi trường BP Môi trường Slanet	Theo hướng dẫn nội bộ     TCVN 4884:2005 TCVN 6848:2007 TCVN 4991:2005 TCVN 8275:2010 ISO 16266:2006 TCVN 7924:2008 TCVN 4830:2005 TCVN 6189:2009	Sổ tay KCS sau đóng nắp  Sổ tay phân tích vi sinh	
KS8	Dán nhãn	Theo mẫu chuẩn	Theo tiêu chuẩn nội bộ			Sổ tay KCS sau đóng nắp	
KS9	NSX  Độ nguyên vẹn	Phải rõ ràng đúng theo tiêu chuẩn nội bộ 100% đạt yêu cầu	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Cảm quan		Sổ tay KCS sau đóng nắp	

78402  
IG TY  
PHẦN  
KHOẢN  
T HAI  
3-T.BINH



KS10	Màu + độ đường	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Theo tiêu chuẩn nội bộ	Cảm quan		Số kiểm soát vật tư nhập	
KS11	Phụ gia pha chế	Nguồn gốc, NSX, HSD rõ ràng. Chất lượng giống mẫu chào hàng	Trước khi nhập	Cảm quan	Theo hướng dẫn nội bộ	Số kiểm soát vật tư nhập	

Bình Thuận, ngày 18 tháng 09 năm 2016

Đại diện tổ chức, cá nhân



Nguyễn Trọng Kiên





### KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH

TT	Tên chỉ tiêu cần kiểm tra	Thời gian kiểm tra	Dự kiến cơ quan kiểm tra
	<b>Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu</b>		
1	Độ acid (tính theo acid citric)		
2	Hàm lượng đường tổng		
3	Hàm lượng CO <sub>2</sub>	01 lần/ năm	
	<b>Các chỉ tiêu vi sinh vật</b>	Phù hợp quy	
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	định Điều 13 Thông tư	
5	Coliforms	số 19/2012/TT-	
6	<i>Escherichia coli</i>	BYT đối với sản phẩm	
7	<i>Streptococci faecal</i>	của cơ sở có một trong	Phòng kiểm nghiệm được
8	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	các chứng chỉ về hệ	cơ quan nhà nước có thẩm
9	<i>Staphylococcus aureus</i>	thống quản lý chất	quyền chỉ định hoặc phòng
10	<i>Clostridium perfringens</i>	lượng tiên tiến; GMP,	kiểm nghiệm độc lập được
11	Tổng nấm men và nấm mốc	HACCP, ISO 22000	công nhận.
	<b>Hàm lượng kim loại nặng</b>	hoặc tương đương	
12	Hàm lượng chì (Pb)		

Bình Thuận, ngày 28 tháng 09 năm 2016

Đại diện tổ chức, cá nhân



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Trọng Hiền

CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG  
VĨNH HẢO

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

Bình Thuận, ngày 28, tháng 09, năm 2016

Số: 01:2016/BCHQ

**BÁO CÁO  
ĐÁNH GIÁ HỢP QUY**


1. Ngày đánh giá:
2. Địa điểm đánh giá: Công ty Cổ phần Nước Khoáng Vĩnh Hảo
3. Tên sản phẩm: NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH
4. Số hiệu tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật áp dụng: QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn
5. Tên tổ chức thử nghiệm sản phẩm: Viện Y tế công cộng TP.HCM
6. Đánh giá về kết quả thử nghiệm theo tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật áp dụng và hiệu lực việc áp dụng, thực hiện quy trình sản xuất:
  - Kết quả thử nghiệm của Viện Y Tế Công Cộng TPHCM – Bộ Y Tế cho thấy sản phẩm NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA – LEMONA KHOÁNG CHANH đạt yêu cầu.
  - Quá trình sản xuất được kiểm soát chặt chẽ theo Kế hoạch kiểm soát chất lượng; sản phẩm đã được đánh giá đảm bảo chất lượng trong quá trình sử dụng; thiết bị máy móc được kiểm tra bảo dưỡng đầy đủ; tuân thủ việc thực hiện khám sức khỏe định kỳ và tập huấn kiến thức An toàn thực phẩm cho cán bộ công nhân viên.
7. Các nội dung khác (nếu có): Phương thức đánh giá: Phương thức 1 – thử nghiệm mẫu điển hình
8. Kết luận:

☒ Sản phẩm phù hợp tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật.

☐ Sản phẩm không phù hợp tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật.

Người đánh giá

Xác nhận của lãnh đạo tổ chức, cá nhân

  
Nguyễn Hưng Thuận



  
Nguyễn Trọng Hiền



Số/Nº: 010871 /VYTCC



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Sample code: 09132.16



Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO  
Địa chỉ/ Address : THÔN VĨNH SƠN, XÃ VĨNH HẢO, HUYỆN TUY PHONG, TỈNH BÌNH THUẬN  
Tên mẫu/ Sample : NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA - LEMONA KHOÁNG CHANH  
Ngày lấy mẫu/ Date of taking sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Lượng mẫu/ Quantity of sample : 06 chai x 500 mL / 06 bottles x 500 mL  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Người gửi mẫu/ Sender of sample : Lê Ngọc Lâm / Lam Ngoc Le  
Người nhận mẫu/ Recipient of sample : Nguyễn Thị Xuân Diễm / Xuan Diem Thi Nguyen  
Thời gian lưu mẫu/ Sample's storing period: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả / 05 days from the date of test report issued.

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULTS

Stt Nº	Chỉ tiêu Test Item	Phương pháp Method	Kết quả Result	Ngày kiểm nghiệm Date of testing
1	Độ Acid Acidity	TCVN 5564 - 2009	1.61 g acid citric /L	08/06/2016
2	CO <sub>2</sub>	TCVN 5563 - 2009 (a)	0.44 g/100mL	08/06/2016
3	Đường tổng Total sugar	HD.PP.10/TT.LH (Ref. Analytical Chemistry of food, 1995, p.194; TCVN 4594 - 1988; TCVN 4074 - 2009) (b)	96.80 g/L	09/06/2016

Ghi chú/ Notice:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / The test results are valid for the sample only.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm / The Institute of Public Health will not be responsible for any complaints after the sample's storing period being expired.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005 and Ministry of Health, Ministry of Industry and Trade is appointed circular 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số 010250/VYTCC ban hành ngày 15/06/2016 về việc thay đổi tên mẫu / This test report replaces the test report Nº 010250/VYTCC issued on June 15<sup>th</sup>, 2016 about change in the name of sample

Ho Chi Minh City, June 22<sup>nd</sup> 2016

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM  
Director of The Southern Regional  
Testing Center for Food Safety

Ths. Bùi Đăng Thiên Hương

VIỆN TRƯỞNG  
Director  
VIỆN  
Y TẾ  
CÔNG CỘNG  
TP. HỒ CHÍ MINH  
Đặng Văn Chính





Số/N<sup>o</sup>: 010873 /VYTCC



**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT**

Sample code: 09134.16



Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO  
Địa chỉ/ Address : THÔN VĨNH SƠN, XÃ VĨNH HẢO, HUYỆN TUY PHONG, TỈNH BÌNH THUẬN  
Tên mẫu/ Sample : NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA - LEMONA KHOÁNG CHANH  
Ngày lấy mẫu/ Date of taking sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Lượng mẫu/ Quantity of sample : 02 chai x 500 mL / 02 bottles x 500 mL  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Người gửi mẫu/ Sender of sample : Lê Ngọc Lâm / Lam Ngoc Le  
Người nhận mẫu/ Recipient of sample : Nguyễn Thị Xuân Diễm / Xuan Diem Thi Nguyen  
Thời gian lưu mẫu/ Sample's storing period: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả / 05 days from the date of test report issued.

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULTS**

Stt N <sup>o</sup>	Chỉ tiêu Test Item	Phương pháp Method	Kết quả Result	Ngày kiểm nghiệm Date of testing
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total aerobic plate count	AOAC 966.23 - 2005 (Rev. 2010) (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
3	Coliforms	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (a)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
4	<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30 - 2010 (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55 - 2007 (Rev. 2010) (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
6	<i>Streptococcus faecalis</i>	HD.PP.07.01/TT.VS (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
7	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	HD.PP.08.01/TT.VS (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016
8	Tổng số bào tử nấm mốc-men Total yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (b)	< 1 CFU /mL	07/06/2016



Sample code: 09134.16

**Ghi chú/ Notice:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / The test results are valid for the sample only.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm / The Institute of Public Health will not be responsible for any complaints after the sample's storing period being expired.
- (a) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005.
- (b) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005 and Ministry of Health, Ministry of Industry and Trade is appointed circular 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 1 CFU/mL: được xem là không phát hiện / < 1 CFU/mL: is not detected.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số 010251/VYTCC ban hành ngày 15/06/2016 về việc thay đổi tên mẫu / This test report replaces the test report N<sup>o</sup> 010251/VYTCC issued on June 15<sup>th</sup>, 2016 about change in the name of sample

Ho Chi Minh City, June 22<sup>nd</sup> 2016

**VIỆN TRƯỞNG**

Director



**Đặng Văn Chính**

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM**

**Director of The Southern Regional  
Testing Center for Food Safety**

**Ths. Bùi Đăng Thiên Hương**



VILAS 219

Số/Nº: 010872 /VYTCC

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT**

Sample code: 09133.16

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG VĨNH HẢO  
Địa chỉ/ Address : THÔN VĨNH SƠN, XÃ VĨNH HẢO, HUYỆN TUY PHONG, TỈNH BÌNH THUẬN  
Tên mẫu/ Sample : NƯỚC GIẢI KHÁT CHỨA KHOÁNG THIÊN NHIÊN CÓ GA - LEMONA KHOÁNG CHANH  
Ngày lấy mẫu/ Date of taking sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Lượng mẫu/ Quantity of sample : 02 chai x 500 mL / 02 bottles x 500 mL  
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 06-06-2016 / June 06<sup>th</sup>, 2016  
Người gửi mẫu/ Sender of sample : Lê Ngọc Lâm / Lam Ngoc Le  
Người nhận mẫu/ Recipient of sample : Nguyễn Thị Xuân Diễm / Xuan Diem Thi Nguyen  
Thời gian lưu mẫu/ Sample's storing period: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả / 05 days from the date of test report issued.

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM / TEST RESULT**

Stt Nº	Chỉ tiêu Test Item	Phương pháp Method	Kết quả Result	Ngày kiểm nghiệm Date of testing
1	Chì (Pb) Lead	HD.PP.34/TT.AAS - Modify AOAC 999.11:2012 (b)	Không phát hiện Not detected MLOD = 0.010 mg/L	07/06/2016

**Ghi chú/ Notice:**

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm. / The test result is valid for the sample only.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm / The Institute of Public Health will not be responsible for any complaints after the sample's storing period being expired.
- (b) Phép thử đã được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế, Bộ Công thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT / The testing is accredited according to standards ISO/IEC 17025:2005 and Ministry of Health, Ministry of Industry and Trade is appointed circular 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số 010252/VYTCC ban hành ngày 15/06/2016 về việc thay đổi tên mẫu / This test report replaces the test report N° 010252/VYTCC issued on June 15<sup>th</sup>, 2016 about change in the name of sample

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP  
KHU VỰC PHÍA NAM**

**Director of The Southern Regional  
Testing Center for Food Safety**

Ths. Bùi Đăng Thiên Hương

Ho Chi Minh City, June 22<sup>nd</sup> 2016

**VIỆN TRƯỞNG  
Director**



**Đặng Văn Chính**





TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

12/08/2016  
Page 01/04

1. Tên mẫu  
Name of sample : CHAI NHỰA PET CÓ MÀU  
NƠI LẤY MẪU : CN CÔNG TY CP CÔNG NGHIỆP - DV-TM  
NGỌC NGHĨA - NM NHỰA SỐ 2  
LÔ B1-8 KCN TÂY BẮC CÚ CHI, TÂN AN HỘI, CÚ CHI, TP HCM  
NGÀY SẢN XUẤT : 23.06.2016
2. Số lượng mẫu  
Quantity : 01
3. Mô tả mẫu  
Description : 10 chai nhựa màu xanh lá  
Green plastic bottles  
Thông tin về tiếp xúc thực phẩm/ Food contact information  
Loại thực phẩm/ Food type: Thực phẩm đa dạng/ Variety of foods
4. Ngày nhận mẫu  
Date of receiving : 19/07/2016
5. Nơi gửi mẫu  
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHIỆP - DV-TM NGỌC NGHĨA  
Tầng L9, Toà nhà Vietcombank Tower, 05 Công Trường Mê Linh  
Bến Nghé, Q.1, TP Hồ Chí Minh
6. Thời gian thử nghiệm  
Test period : 20/07/2016 - 12/08/2016
7. Kết quả thử nghiệm  
Test result : Xem trang 02/04 - 04/04  
See page

P.TRƯỞNG PTN HÀNG TIÊU DÙNG  
FOR HEAD OF CONSUMER  
PRODUCTS TESTING LABORATORY

Nguyễn Thị Thùy Nhi



PHÓ GIÁM ĐỐC  
VICE DIRECTOR

Lương Thanh Uyên



Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Giới hạn tối đa Max Limit (*)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1 Định danh nhựa / Identification of polymer		ASTM E 1252 - 98	-	Polyalkyl terephthalate (**)
<b>THỬ VẬT LIỆU/ MATERIAL TEST</b>				
7.2 Hàm lượng chì/ Lead content	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 1, mục 1	≤ 100	< 5,0
7.3 Hàm lượng cadimi/ Cadmium content	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 1, mục 1	≤ 100	< 5,0
<b>THỬ NGÂM THỎI NHIỆM/ ELUTION TEST</b>				
7.4 Kim loại nặng (quy ra chì) trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Heavy metals in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 1	≤ 1	< 1
7.5 Lượng KMnO <sub>4</sub> sử dụng trong nước cất sau 30 phút ở 60 °C/ KMnO <sub>4</sub> consumption in distilled water after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 2	≤ 10	< 1
7.6 Hàm lượng antimon trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Antimony content in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 1	≤ 0,05	< 0,02
7.7 Hàm lượng germani trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Germanium content in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 1	≤ 0,1	< 0,02
7.8 Hàm lượng cặn khô / Evaporation residue;		QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 5		
• Trong heptan sau 60 phút ở 25 °C/ In heptan after 60 min at 25 °C	µg/mL		≤ 30	< 5,0
• Trong ethanol 20 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ In 20 % ethanol (v/v) after 30 min at 60 °C	µg/mL		≤ 30	< 5,0
• Trong nước cất sau 30 phút ở 60 °C/ In distilled water after 30 min at 60 °C,	µg/mL		≤ 30	< 5,0
• Trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ In 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL		≤ 30	< 5,0



QUATEST 3

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3Hanoi Office: 46 Phancong Trại, Hồ Chí Minh City, Việt Nam  
Ho Chi Minh City Office: 7 Bình Lợi, Quận Bình Tân, Hồ Chí Minh City, Việt NamTel: (84-8) 3829-4274  
Tel: (84-81) 3829-4212Fax: (81-8) 3829-4012  
Fax: (84-81) 3829-4298

www.quatest3.com.vn

info@quatest3.com.vn

017846  
CÔNG TY  
Ổ PHÂN  
C KHOA  
NH HẠ  
CÔNG-T.BINH



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

12/08/2016

Page 03/04



Ghi chú/ Note: (\*) - Theo Yêu cầu kỹ thuật của QCVN 12-1 : 2011/BYT / According to Technical specification of QCVN 12-1 : 2011/BYT

(\*\*) Polyethyleneterephthalate thuộc nhóm polyalkylterephthalate.

Nhận xét/ Comment:

Kết quả thử nghiệm của mẫu nhận thử phù hợp với yêu cầu kỹ thuật của QCVN 12-1: 2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm"/ The test results of the submitted sample were found satisfy the technical specification of QCVN 12-1: 2011/BYT "National technical regulation on safety and hygiene for synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods"



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Hanoi Office: 99 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIET NAM  
Ho Chi Minh City Office: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-8) 3839 4274 Fax: (84-8) 3829 3012  
Tel: (84-61) 383 6212 Fax: (84-61) 383 6298

www.quatest3.com.vn  
qa-dichvu@quatest3.com.vn



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

KT3-16869HD3/1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

04/01/2016  
Page 01/04

1. Tên mẫu : VINH HAO 500 mL BOTTLE  
Name of sample (TIẾP XÚC VỚI NƯỚC UỐNG CÓ GAS)
2. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
3. Mô tả mẫu : Chai nhựa trong màu xanh lá  
Description Plastic bottle  
Thông tin về tiếp xúc thực phẩm/ Food contact information  
Loại thực phẩm/ Food type: nước có gas
4. Ngày nhận mẫu : 18/12/2015  
Date of receiving
5. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH DYNAPLAST PACKAGING (VIỆT NAM)  
Customer Số 20 Đường Số 8, KCN VSIP, Thuận An, Bình Dương
6. Thời gian thử nghiệm : 19/12/2015 – 04/01/2016  
Test period
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/04 – 04/04  
Test result See page

TRƯỞNG PTN HÀNG TIÊU DÙNG  
HEAD OF CONSUMER PRODUCTS  
TESTING LABORATORY

Nguyễn Phước Hải

PHÓ GIÁM ĐỐC  
VICE DIRECTOR



Lương Thanh Uyên

1 Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. Test results are valid for the quantity submitted sample(s) only.  
2 Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.  
3 Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. Name of sample and customer are written as customer's request.  
4 Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k=2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k=2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.  
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-8) 3829 4274 Fax: (84-8) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn  
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-61) 383 6212 Fax: (84-61) 383 6298 E-mail: qt-dichvu@quatest3.com.vn



# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT



Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Mức yêu cầu/ require ment (*)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1 Định danh nhựa / Identification of polymer		ASTM E 1252 – 98	-	Polyethylene terephthalate
<b>THỬ VẬT LIỆU/ MATERIAL TEST</b>				
7.2 Hàm lượng chì/ Lead content	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 1, mục 1	≤ 100	< 5,0
7.3 Hàm lượng cadimi/ Cadmium content	µg/g	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 1, mục 1	≤ 100	< 5,0
<b>THỬ NGÂM THỜI NHIỄM/ ELUTION TEST</b>				
7.4 Kim loại nặng (quy ra chì) trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Heavy metals in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 1	≤ 1	< 1
7.5 Lượng KMnO <sub>4</sub> sử dụng trong nước cất sau 30 phút ở 60 °C/ KMnO <sub>4</sub> consumption in distilled water after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 2	≤ 10	< 1
7.6 Hàm lượng antimon trong acetic acid 4 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Antimony content in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 6	≤ 0,05	< 0,02
7.7 Hàm lượng germany trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ Germanium content in 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 7	≤ 0,1	< 0,02
7.8 Hàm lượng cặn khô / Evaporation residue,				
• Trong heptan sau 60 phút ở 25 °C/ In heptan) after 60 min at 25 °C	µg/mL	QCVN 12-1 : 2011/BYT Phụ lục 2, mục 5	≤ 30	X
• Trong ethanol 20 % (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ In 20 % ethanol (v/v) after 30 min at 60 °C	µg/mL		≤ 30	X
• Trong nước cất sau 30 phút ở 60 °C/ In distilled water after 30 min at 60 °C,	µg/mL		≤ 30	< 5,0
• Trong acetic acid 4% (v/v) sau 30 phút ở 60 °C/ In 4% acetic acid (v/v) after 30 min at 60 °C,	µg/mL		≤ 30	< 5,0



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM  
Testing: 7 Rong I, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-81) 3829 4274 Fax: (84-8) 3829 3012  
Tel: (84-61) 383 6212 Fax: (84-61) 383 6298

www.quatest3.com.vn  
qt-dichvu@quatest3.com.vn

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT04/01/2016  
Page 03/04

**Ghi chú/ Note:** (\*) - Theo Yêu cầu kỹ thuật của QCVN 12-1 : 2011/BYT / According to Technical specification of QCVN 12-1 : 2011/BYT

(X) - Không áp dụng / No application

**Nhận xét/ Comment:**

Kết quả thử nghiệm của mẫu nhận thử phù hợp với yêu cầu kỹ thuật của QCVN 12-1: 2011/BYT "Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm" / The test results of the submitted sample were found satisfy the technical specification of QCVN 12-1: 2011/BYT "National technical regulation on safety and hygiene for synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods"

**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIETNAM  
Testing: 7 Road 1, Hiên Hoa Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-8) 3829 4274 Fax: (84-8) 3829 3012  
Tel: (84-61) 383 6212 Fax: (84-61) 383 6298

www.quatest3.com.vn  
qt-diepvatn@quatest3.com.vn



KT3-16869HD5/1

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

04/01/2016  
Page 04/04

Chuẩn bị mẫu : bổ sung 20 mL nước cất tiệt trùng vào chai mẫu, lắc đều để tráng mẫu, sau đó sử dụng lượng nước trong mẫu tiến hành phân tích theo yêu cầu khách hàng./ Adding 20 mL of distilled water into the bottle, shake gently 5 min. Use this solution for analysis according to customer's request

Tên chỉ tiêu Characteristics	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test results
7.7 Tổng số mốc/ Mold,	CFU/mL	TCVN 8275-1: 2010
7.8 Tổng số men/ Total yeast,	CFU/mL	TCVN 8275-1: 2010
7.9 Coliform,	CFU/mL	TCVN 6848 : 2007
		< 1 (**)
		< 1 (**)
		< 1 (**)

**Ghi chú :** (\*\*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contain no colony.



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIET NAM  
Branch: 7 Road 1, Hiên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai

Tel: (84-8) 3829 4274 Fax: (84-8) 3829 3012

www.quatest3.com.vn

Tel: (84-61) 383 6212 Fax: (84-61) 383 6298

qt-dichvu@quatest3.com.vn

Lần sửa đổi: 4

BH19 (03/2012)

M03/2 - TTTN09

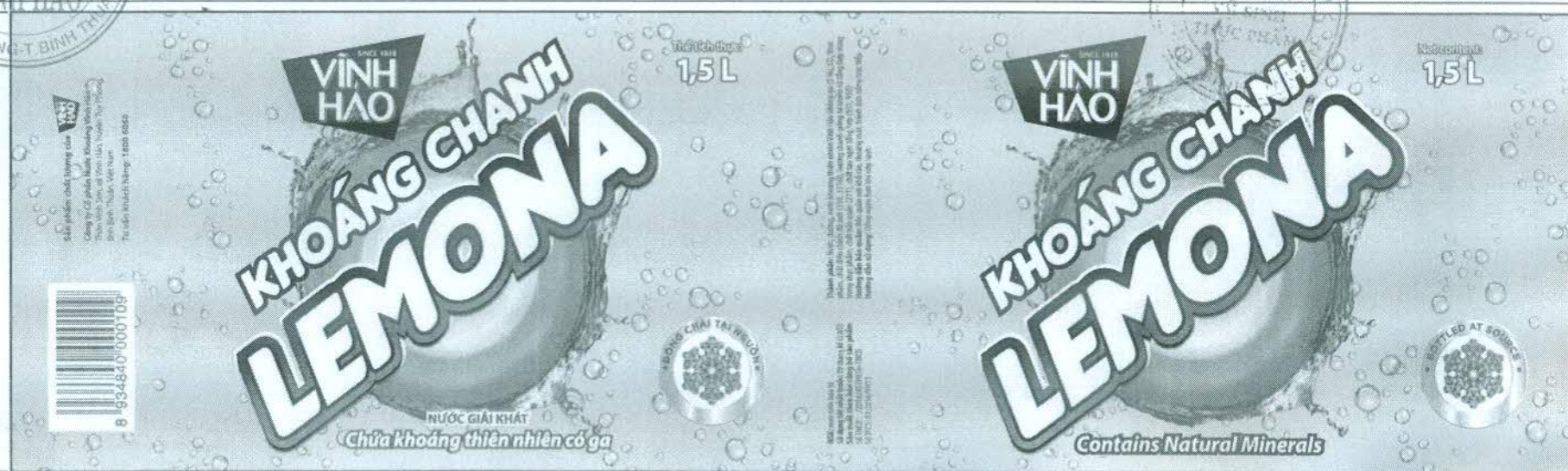






85

3



302

294

4

90



BỘ Y TẾ  
CỤC AN TOÀN  
THỰC PHẨM

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

Số: 8124/2013/ATTP-TNCB

Hà Nội, ngày 22 tháng 03 năm 2013

## GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY

Cục An toàn thực phẩm xác nhận đã nhận Bản công bố hợp quy của:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần công nghiệp- dịch vụ - thương mại  
Ngọc Nghĩa

Địa chỉ: IV-22, Tây Thạnh, quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0828151747

Fax: 0838151746

Email:

Cho sản phẩm: Chai nhựa PET màu

Phù hợp quy chuẩn kỹ thuật QCVN 12-1:2011/BYT.

Bản thông báo này chỉ ghi nhận sự cam kết của doanh nghiệp, không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng. Doanh nghiệp phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 05 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố hợp quy.

Nơi nhận:

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu: SP.



Lê Văn Giang

