

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 014./HOLAFOODS/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công Ty Cổ Phần Thương Mại và Công Nghệ Thực Phẩm Hoàng Lâm**
Địa chỉ: Tầng 11, Tòa Nhà Sudico, Đường Mễ Trì, Phường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội
Điện thoại: 024 35377010 Fax: 024 35377009
E-mail: info@holafoods.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 0101563760

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000383/2016/ATTP- CNĐK Ngày Cấp/Nơi cấp: 12/04/2016 tại Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5% BÉO – NHÃN HIỆU OLDENBURGER**

2. Thành phần: Sữa bò tươi nguyên kem

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất trong điều kiện đóng gói theo tiêu chuẩn và bảo quản theo quy định

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Chất liệu bao bì: Sản phẩm chứa trong hộp giấy chuyên dụng. Bao bì đảm bảo vệ sinh ATTP

Quy cách đóng gói: 4 hộp 200ml/vĩ; 1 Lít/hộp; 12 Lít/thùng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR GMBH

Địa chỉ: Industriestraße 27, 27404 Zeven, Germany

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

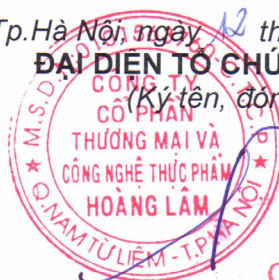
Phù hợp với quy chuẩn Quốc Gia số: QCVN 5-1:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng

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./.

Tp. Hà Nội, ngày 12 tháng 03 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC TÀI CHÍNH
Hoàng Thị Bảo Trâm

HÌNH ẢNH BAO BÌ & NHÃN SẢN PHẨM



HÌNH ẢNH BAO BÌ & NHÃN SẢN PHẨM



Long-life UHT full cream milk

Oldenburger
SINCE 1964

Long-life UHT full cream milk
Lait entier longue conservation, UHT
Πλήρες γάλα, UHT μακράς διαρκείας

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Long-life UHT full cream milk
Lait entier longue conservation, UHT
Πλήρες γάλα, UHT μακράς διαρκείας

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Long-life UHT full cream milk
Lait entier longue conservation, UHT
Πλήρες γάλα, UHT μακράς διαρκείας

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

Oldenburger
SINCE 1964

Leche entera UHT de larga duración
Leite gordo, UHT

531 190 294561

531190

531190

Rapport 149 mm
cb 3 - 1000ml

Anmerkungen zur SIG:	
Eine gute Druckqualität kann nur erreicht werden, wenn die Vorgaben und Hinweise aus dem Druckrichtlinien SIG eingehalten werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Druckunterlagen in Ihrem Hause und bei Ihren Agenturen bekannt sind und die Basis für die Designgestaltung darstellen. Folgende, kommentierte Punkte stellen eine Abweichung vom Leitfaden dar, die eine Gefahr für ein stabiles, reproduzierbares Druckergebnis darstellen. Sollten keine Änderungen möglich oder gewünscht ist, können wir keine Reklamationen aus diesem folgenden Qualitätsbewertung akzeptieren. A good print quality can only be achieved if the requirements and instructions of the SIG artwork guideline are followed. Please make sure that the SIG artwork guideline is well-known for you and your agency. The SIG artwork guideline should be the basis for the design layout. The following comments describe a deviation from the guideline. They could be a risk for stable and reproducible print results. If a required adaptation will be considered impossible or really not desired by the customer, SIG Combibloc cannot be held responsible for printing problems, and will consequently not accept any complaints accordingly.	☐ 1. Mehrfarbig aufgetragene Texte Multicoloured / composed text ☐ 2. Linien / Überlappungen nicht gemäß Leitfaden Thickening not according to guideline ☐ 3. Aufdruck Fläche / Bild nicht gemäß Leitfaden Composition of flat area / image not according to guideline ☐ 4. Druckweise Fläche nicht gemäß Leitfaden Printed text area not according to guideline ☐ 5. Texte verlaufen über die Rückseite Text is placed over the reverse side ☐ 6. Einseitiger Text für Fläche Printed text for one side ☐ 7. EAN Code nicht gemäß Leitfaden Barcode not according to guideline ☐ 8. Linienstärke und / oder Schriftart nicht gemäß SIG Leitfaden Line width and / or font style not according to guideline

Profile colours					
 MWV MWV Graz GmbH Erntedank-Strasse 2 A-6063 Graz Tel. +43-316-28000 Fax +43-316-28015 www.mwv.com	Description:	DMK OLDENBURGER H-Milch 3,5%		C00001	2 %
	Project No.:	038619		C00118	18 %
	Customer:	SIG		C00002	6 %
	Item No.:	531190		C00283	13 %
	Format:	cb3 1L		C00005	2 %
Opening Aid: CombiSwift EDF				C00345	9 %
		Date	02.10.2014	Repro Approval Signature	
		Version	BLJR	Front Office Approval Signature	
			7		

HÌNH ẢNH BAO BÌ & NHÃN SẢN PHẨM



 MWV Graz GmbH Erna-Diez-Strasse 2 A-8053 Graz Tel. +43-316-2500 Fax +43-316-286116 www.mwv.com	Description: DMK OLDENBURGER H-Milch 3,5%		C00001	2 %	Date	Repro Approval Signature
	Project No.: 042885		C00118	17 %	03.10.2014 JR	Front Office Approval Signature
	Customer: SIG		C00002	4 %		
	Item No.: 548700		C00283	14 %	Version	
	Format: cb1 0,2L		C00005	1 %	1	
	Opening Aid: THL		C00345	8 %		

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5 % BÉO – NHÃN HIỆU OLDENBURGER

Xuất xứ: CHLB Đức

Nhà sản xuất: DMK (Deutsches Milchkontor GmbH)

Địa chỉ: Industriestraße 27, 27404 Zeven, Germany

Thành phần: Sữa bò tươi nguyên kem

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trên 100ml:

Năng lượng: 64kcal; chất béo: 3,5g; Carbohydrate: 4,8g; Chất đạm: 3,3g; Muối: 0,13g

NSX và HSD: xem "PROD" và "EXP" trên nắp hộp

Hướng dẫn sử dụng: Uống trực tiếp. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng tốt nhất trong vòng 3-4 ngày.

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

Thể tích thực: 1 lít

NK & PP: Công Ty Cổ Phần Thương Mại và Công Nghệ Thực Phẩm Hoàng Lâm

Địa chỉ: Tầng 11, Tòa nhà Sudico, Đường Mễ Trì, Phường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm, Tp.Hà Nội

Điện thoại: 024 35377010 - Fax: 024 35377009

Số CBCL : 014/HOLAFOODS/2018

SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5% BÉO – NHÃN HIỆU OLDENBURGER

Xuất xứ: CHLB Đức

Nhà sản xuất: DMK (Deutsches Milchkontor GmbH)

Địa chỉ: Industriestraße 27, 27404 Zeven, Germany

Thành phần: Sữa bò tươi nguyên kem

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trên 100ml:

Năng lượng: 64kcal; chất béo: 3,5g; Carbohydrate: 4,8g; Chất đạm: 3,3g; Muối: 0,13g

NSX và HSD: xem "PROD" và "EXP" trên nắp hộp

Hướng dẫn sử dụng: Uống trực tiếp. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng tốt nhất trong vòng 3-4 ngày.

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

Thể tích thực: 4 x 200 ml

NK & PP: Công Ty Cổ Phần Thương Mại và Công Nghệ Thực Phẩm Hoàng Lâm

Địa chỉ: Tầng 11, Tòa nhà Sudico, Đường Mễ Trì, Phường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm, Tp.Hà Nội

Điện thoại: 024 35377010 - Fax: 024 35377009

Số CBCL : 014/HOLAFOODS/2018

NHÂN PHỤ TRÊN VỎ THÙNG

SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5% BÉO NHÂN HIỆU OLDENBURGER



Xuất xứ: ~~CHLB Đức~~

Nhà sản xuất: DMK (Deutsches Milchkontor GmbH)

Địa chỉ: Industriestraße 27, 27404 Zeven, Germany

Thành phần: Sữa bò tươi nguyên kem

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trên 100ml:

Năng lượng: 64kcal; chất béo: 3,5g; Carbohydrate: 4,8g; Chất đạm: 3,3g; Muối: 0,13g

NSX và HSD: xem "PROD" và "EXP" trên nắp hộp

Hướng dẫn sử dụng: Uống trực tiếp. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng tốt nhất trong vòng 3-4 ngày.

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

Thể tích thực: 1 Lit/hộp

Quy cách đóng gói : thùng 12 hộp x 1lít / hộp

Nhập khẩu và phân phối :

Công Ty Cổ Phần Thương Mại và Công Nghệ Thực Phẩm Hoàng Lâm (HOLAFOODS., JSC)

Địa chỉ ĐKKD: Tầng 11, Tòa nhà Sudico, Đường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm, Tp.Hà Nội

Điện thoại: 024 35377010

Fax: 024 35377009

Hotline: 19006911

SỐ CBCL : 014/HOLAFOODS/2018

NHẪN PHỤ TRÊN VỎ THÙNG



SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5% BÉO NHẪN HIỆU OLDENBURGER

Xuất xứ: CHLB Đức

Nhà sản xuất: DMK (Deutsches Milchkontor GmbH)

Địa chỉ: Industriestraße 27, 27404 Zeven, Germany

Thành phần: Sữa bò tươi nguyên kem

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trên 100ml:

Năng lượng: 64kcal; chất béo: 3,5g; Carbohydrate: 4,8g; Chất đạm: 3,3g; Muối: 0,13g
NSX và HSD: xem "PROD" và "EXP" trên nắp hộp

Hướng dẫn sử dụng: Uống trực tiếp. Sau khi mở nắp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và sử dụng tốt nhất trong vòng 3-4 ngày.

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

Thể tích thực: 200 ml/ hộp

Quy cách đóng gói : thùng 24 hộp x 200 ml/ hộp

Nhập khẩu và phân phối :

Công Ty Cổ Phần Thương Mại và Công Nghệ Thực Phẩm Hoàng Lâm (HOLAFOODS., JSC)

Địa chỉ ĐKKD: Tầng 11, Tòa nhà Sudico, Đường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

Điện thoại: 024 35377010 Fax: 024 35377009 Hotline: 19006911

Số CBCL : 014/HOLAFOODS/2018

743-2018-00008357 - Trang 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00008357
Mã số kết quả: AR-18-VD-010747-01 / EUVNHC-00033066



CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM HOÀNG LÂM

Tầng 11, Tòa nhà SUDICO, Đường Mỹ Đình 1, Quận Nam Từ Liêm
Hà Nội
Việt Nam

Tên mẫu: SỮA TƯƠI TIẾT TRÙNG NGUYÊN KEM 3,5% BÉO - NHÃN HIỆU OLDENBURGER
Tình trạng mẫu: Thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 05/02/2018
Ngày bắt đầu phân tích: 05/02/2018
Ngày hoàn thành phân tích: 12/02/2018
Mã số PO của khách hàng: SWL218020016



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD348 VD Enterobacteriaceae	cfu/ml	AOAC 2003.01	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD360 VD (a) Listeria monocytogenes	/25 ml	TCVN 7700-1:2007 (ISO 11290-1:2004)	Không phát hiện
3	VD129 VD Carbohydrates	g/100 ml	AOAC 986.25 mod.	5,02
4	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	3,40
5	VD262 VD (a)(f) Đạm	g/100 ml	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)	3,61
6	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 ml	FAO 2013 77	65
7	VD284 VD Tỷ trọng		TCVN 5860:2007	1,0318
8	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
9	VD887 VD (a) Thiếc (Sn)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243)	Không phát hiện (LOD=0.02)
10	VD640 VD (a) Aflatoxin M1	µg/kg	ISO 14501:2007 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
11	VD572 VD Aldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
12	VD572 VD Cyfluthrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.01)
13	VD572 VD DDT	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.005)

743-2018-00008357 - Trang 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

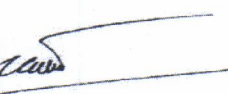
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD572 VD Dieldrin	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.002)
15	VD572 VD Endosulfan	mg/kg	AOAC 2007.01 mod	Không phát hiện (LOD=0.003)
16	VD559 VD Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=3)
17	VD559 VD Chlortetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)
18	VD559 VD Dihydrostreptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=70)
19	VD559 VD Gentamicin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=20)
20	VD559 VD Oxytetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)
21	VD559 VD Procain Benzylpeniciline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=3)
22	VD559 VD Spiramycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=200)
23	VD559 VD Streptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=70)
24	VD559 VD Tetracycline	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=100)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 06/03/2018

Ghi chú 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. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) ch thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

HOANG LAM TRADING AND FOODS
TECHNOLOGY JOINT STOCK COMPANY
(HOLAFOODS JSC) Address: No01-LK03-04
Tangerine Service Area, Van Khe New Urban,
La Khe Ward, Ha Dong District, Hanoi, Vietnam



DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Industriestraße 27
27404 Zeven
Germany

Tel.: +49 4281 72- 57446
Fax: +49 4281 72- 58651
Email: quality.contact@dmk.de

Analysenzertifikat / Certificate of Analysis

Zertifikat Nr./ Certificate No. **31 21 11067 3100582579**

Datum/ Date 26.11.2021

Produktname/ Product name	Oldenburger UHT-Milk 3,5% milkfat, 12x1L		
Artikel Nr./ Article No.	11067	Lot Nr. / lot ID	3100582579
Produktionsdatum/ Date of manufacture	18.11.2021	Haltbarkeitsdatum/ Date of durability	17.11.2022
Liefermenge/ delivery quantity	1.800 cartons	Verpackungstyp/ Type of packaging	12x1L
Bestell Nr./ Order No.	74029243		

Chemische Kriterien/ Chemical characteristics

Kriterien / Criteria	Ergebnis/ Result	Sollwert/ Set value	Min.	Max.	Einheit/ Unit	Verfahren/ Method
Fettgehalt / fat content	3,52		3,50		%	DIN EN ISO 7208:2009-03 / § 64 LFGB 01.00-38

Physikalische Kriterien/ Physical characteristics

Kriterien / Criteria	Ergebnis/ Result	Sollwert/ Set value	Min.	Max.	Einheit/ Unit	Verfahren/Method
Gefrierpunkt / freezing point	< -0,520			-0,520	°C	DIN EN ISO 5764:2009
pH-Wert / pH-value	6,64		6,50	6,80	pH	VDLUFA VI C 8.2

Mikrobiologische Kriterien/ Microbiological characteristics

Kriterien / Criteria	Ergebnis/ Result	Sollwert/ Set value	Min.	Max.	Einheit/ Unit	Verfahren/Method
Enterobacteriaceae	neg.			neg.	1g	DIN EN ISO 21528-2:2014-08 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
präsumtives Bacillus cereus / presumptive Bacillus cereus	<10			<10	cfu/g	DIN 10198:2010-07 / § 64 LFGB L 01.00-72
Salmonellen / Salmonella	neg.			neg.	25g	DIN EN ISO 6579:2007 / § 64 LFGB L 00.00-20
Listeria monocytogenes	neg.			neg.	25g	DIN EN ISO 11290-2:2005 / § 64 LFGB L 00.00-22
Gesamtkeimzahl / total bacteria count	<10			<10	0,1g	DIN EN ISO 4833-1:2013 / § 64 LFGB L 00.00-88/1
Kommerzielle Sterilität / Commercial Sterility	neg.	neg.			RLU	ATP

#1 technisch vergleichbar / technical comparable; #2 Monitoringprogramm / monitoring programme; #3 zusätzliche Kundenanforderung / additional customer requirement; #4 externe Untersuchung / external lab; #5 Kundenmethode / customer method; #6 nicht validierte Methode / no validated method; #7 Untersuchung der Rohware/ Analysis of raw materials; #8 Validierte Alternativmethode/ validated alternative method; #9 Pathogenmonitoring/ monitoring of bacterial pathogens; #10 Vorläufiges Analyseergebnis/ Preliminary analysis results

Dieses Analysenzertifikat wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. /
This document was issued electronically and is therefore valid without signature.