

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/GQP86/2026

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH GIA QUỲNH PHÁT 86

Địa chỉ: Tầng 9, số 48 Phố Kim Mã Thượng, Phường Ngọc Hà Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0889838588 Fax:

E-mail: giaquynhphat86@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0111428224

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nước vị Đào 0h

2. Thành phần: Nước, đường kính, high fructose corn syrup (55%), chất điều chỉnh độ axit: (E330), (E331iii), chất tạo ngọt: (E950,E955), chất bảo quản: (E211), hương đào tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Thành phẩm được đựng trong chai nhựa PET, đảm bảo phù hợp an toàn vệ sinh thực phẩm.

Thể tích thực: 1.5L/chai.

Quy cách đóng gói : Đối với chai 1,5l: khi vận chuyển được đóng vào thùng giấy carton hoặc trong khay giấy carton phủ nhựa kín. Mỗi thùng/ khay chứa 12 chai để rời hoặc cuốn trong 2 lớp, mỗi lớp 6 chai được cuốn nylon trong không in nhãn, hoặc bỏ vào trong quai xách, mỗi quai xách 2 chai hoặc theo quy cách khác tùy thuộc vào nhu cầu sử dụng và kinh doanh, chỉ dùng để thuận tiện cho việc vận chuyển.

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

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Fuzi Việt Nam địa chỉ tại Cụm công nghiệp Hà Bình Phương, xã Hồng Vân, Thành phố Hà Nội.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 43/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 13/08/2023



Nơi cấp: Sở Công thương Hà Nội

Hợp đồng Gia công Số 0805/2026-HDGC-GQP86-FZ giữa CÔNG TY TNHH GIA QUỲNH
PHÁT 86 VÀ CÔNG TY CỔ PHẦN FUZI VIỆT NAM

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (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:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12828:2019- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/ml	0
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/ml	0
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/ml	0
6	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/ml	10
8	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/ml	0
9	Hàm lượng Pb	mg/L	0.05
10	Hàm lượng Carbohydrat (Không bao gồm Chất xơ)	g/100ml	1,82
11	Hàm lượng chất béo	g/100ml	0
12	Hàm lượng chất đạm	g/100ml	0
13	Hàm lượng đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Suctose, Maltose, Lactose)	g/100ml	1,77
14	Năng lượng (tính từ chất đạm, chất béo và Carbonhydrat, không bao gồm chất xơ)	kcal/100ml	7,28
15	Hàm lượng Natri	mg/100ml	16,7

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./.

20224-
NG TY
INH
YNH
86
PHỐ H

Hà Nội, ngày 01 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

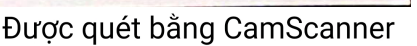


GIÁM ĐỐC

Lều Hữu Diện



248.00 mm





Số: 34505/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM TEST REPORT

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

1. Tên mẫu: Nước vị Đào 0h
2. Mã số mẫu: 04266610/DV.9
3. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH GIA QUỲNH PHÁT 86
Địa chỉ: Tầng 9, Số 48 Phố Kim Mã Thượng, Phường Ngọc Hà,
Thành phố Hà Nội, Việt Nam
4. Ngày nhận mẫu: 23/04/2026
5. Số lượng mẫu: 01 mẫu
6. Thời gian kiểm nghiệm: 23/04/2026 - 15/05/2026
7. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 1,5 L/chai.
Số lượng: 2. NSX: 18/03/2026 - HSD: 18/03/2027
8. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
9. Kết quả kiểm nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.1*	<i>C. perfringens</i>	TCVN 4991:2005	CFU/mL	< 1
9.2*	<i>Coliforms</i>	TCVN 6848:2007	CFU/mL	< 1
9.3*	<i>E. coli</i>	TCVN 7924-2:2008	CFU/mL	< 1
9.4*	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	TCVN 8881:2011	CFU/mL	< 1
9.5*	<i>S. aureus</i>	ISO 6888-1:2021	CFU/mL	< 1
9.6*	<i>Streptococci faecal</i>	TCVN 6189-2:2009	CFU/mL	< 1
9.7*	Tổng số Nấm men - nấm mốc	TCVN 8275-1:2010	CFU/mL	< 1
9.8*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/mL	$1,0 \times 10^2$
9.9*	Hàm lượng Carbohydrat (Không bao gồm chất xơ)	AOAC 2020.07	g/100mL	1,82
9.10*	Hàm lượng Chất đạm	NIFC.02.M.03	g/100mL	KPH (LOD: 0,01)
9.11*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	g/100mL	1,77
9.12	Năng lượng (Tính từ chất béo, chất đạm, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ))	NIFC.02.M.06	kcal/100mL	7,28
9.13*	Hàm lượng Chì	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	mg/L	KPH (LOD: 0,004)



TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị	Kết quả
9.14*	Hàm lượng Natri	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	mg/100mL	16,7
9.15*	Hàm lượng Chất béo	NIFC.02.M.04	g/100mL	KPH (LOD: 0,01)

10. Ghi chú:

10.1 (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025; (P) – Phép thử được chỉ định bởi cơ quan quản lý/ Method is designated by the regulatory authority.

10.2 (-) Không áp dụng/ Not applicable.

10.3. KPH - Không phát hiện/ ND - Not detected; LOD - Giới hạn phát hiện của phương pháp thử/ The detection limit of the method; LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử/ Limit of quantification of the method; eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%/ estimated limit of detection at 50%.

10.4. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of National Institute for Food Control.

10.5. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia chỉ chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm của mẫu thử. Các thông tin về tính xác thực và độ tin cậy của mẫu do khách hàng cung cấp và chịu hoàn toàn trách nhiệm/ National Institute for Food Control is only responsible for the testing results of the sample. Sample information has been provided by the customer, who is also responsible for the authenticity and validity of the sample.

10.6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

Hà Nội, ngày 15 tháng 05 năm 2026

KT.VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo

VILAS 203