

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 12/DaLaVi/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DALAVI

Địa chỉ: 27/6E Yersin – Phường 10 – Thành phố Đà Lạt – Tỉnh Lâm Đồng

Điện thoại: 02633.814.814

Hotline: 0914.107.107

E-mail: [info@dalavi.vn](mailto:info@dalavi.vn)

Website: <https://dacsandalat.com.vn>

Mã số doanh nghiệp: 0313609600

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ĐGR86/2021/NNPTNT-LĐ, Ngày cấp: 14/10/2021, Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Lâm Đồng.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: NƯỚC CỐT DẦU TÂY

2. Thành phần: Quả dâu tây (40 – 60%), đường, nước, axit citric, chất bảo quản Kali Sorbat (E202), màu thực phẩm Ponceau 4R.

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

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

- Quy cách đóng gói: Các sản phẩm được đóng chai và hàn kín, với các thể tích 350ml, 500ml, 1000ml, và các thể tích khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng chai cẩn thận trong các chai nhựa chuyên dùng trong ngành hàng thực phẩm và có dính kèm nhãn.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** Mẫu nhãn đính kèm.

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

CÔNG TY TNHH DALAVI sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- QCVN 6-2:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế 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 ./.

Đà Lạt, ngày 21 tháng 11 năm 2021  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
(Ký tên, đóng dấu)



**Giám Đốc**  
*Nguyễn Thị Mên*

## TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

Tên sản phẩm: NƯỚC CỐT DẦU TÂY

### **YÊU CẦU KỸ THUẬT:**

#### **1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Chất lỏng
2	Màu sắc	Màu tự nhiên
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của dầu tây
4	Vị	Ngọt

#### **2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ chua, không lớn hơn	%	2
2	Hàm lượng đường tổng, không nhỏ hơn	%	30
3	Hàm lượng chất chiết khô, không nhỏ hơn	%	30
4	Phẩm màu	Định danh	Ponceau 4R

#### **3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn: QCVN 6-2:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	100
2	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/ml	Không có
3	<i>St. aureus</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>E. coli</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
7	<i>P.aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men – mốc	CFU/ml	10

#### **4. Hàm lượng kim loại nặng:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn: QCVN 6-2:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0,05

## TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT ĐÍNH KÈM

Tên sản phẩm: NƯỚC CỐT DẦU TÂY

### **YÊU CẦU KỸ THUẬT:**

#### **1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Chất lỏng
2	Màu sắc	Màu tự nhiên
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của dầu tây
4	Vị	Ngọt

#### **2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ chua, không lớn hơn	%	2
2	Hàm lượng đường tổng, không nhỏ hơn	%	30
3	Hàm lượng chất chiết khô, không nhỏ hơn	%	30
4	Phẩm màu	Định danh	Ponceau 4R

#### **3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn: QCVN 6-2:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	<i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	CFU/ml	100
2	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/ml	Không có
3	<i>St. aureus</i>	CFU/ml	Không có
4	<i>E. coli</i>	CFU/ml	Không có
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/ml	Không có
6	<i>Coliforms</i>	CFU/ml	10
7	<i>P. aeruginosa</i>	CFU/ml	Không có
8	<i>Tổng số bào tử nấm men – mốc</i>	CFU/ml	10

#### **4. Hàm lượng kim loại nặng:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn: QCVN 6-2:2010/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0,05

5. **Hàm lượng phụ gia thực phẩm:** Áp dụng theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Kalisorbat	mg/kg	1000

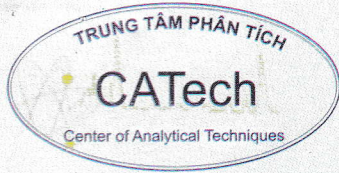
6. **Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** Áp dụng theo Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**Giám Đốc**  
*Nguyễn Thị Mên*



VIỆN NGHIÊN CỨU HẠT NHÂN  
**TRUNG TÂM PHÂN TÍCH**  
Địa chỉ: Số 01, Nguyễn Tử Lực, P.8, TP. Đà Lạt  
Tel: 0263 3552584; Fax: 0263 3821107



## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Trang: 1/1

Mã số : 211027/2/0586-7

- 1 Đơn vị (người) gửi mẫu **Công Ty TNHH DaLaVi**  
2 Địa chỉ **27/6E Yersin, Phường 10, TP Đà Lạt**  
3 Tên/ Mã số mẫu **Nước cốt dâu tây**  
4 Khối lượng mẫu **0,25 L** 5.Số lượng mẫu **01**  
6 Mô tả mẫu  
7 Ngày nhận mẫu **27/10/2021** 8.Ngày trả kết quả **05/11/2021**  
9 Kết quả thử nghiệm

T/T	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1	TSVK hiếu khí*	CFU/mL	<10	TCVN 4884-1:2015
2	Cl.perfringen	CFU/mL	<10	TCVN 4991:2005
3	Coliforms*	CFU/mL	<10	TCVN 6848:2007
4	St.aureus	CFU/mL	<10	TCVN 4830-1:2005
5	TSBTN men-mốc	CFU/mL	<10	TCVN 8275:2010
6	E.coli*	CFU/mL	<10	TCVN 7924-2:2008
7	P.aeruginosa	CFU/mL	<10	ISO 16266:2006
8	Streptococci Faecal	CFU/mL	<10	ISO 7899-2:2000
9	Độ chua (acid acetic)	%	0,68	TCVN 4073:2009
10	Hàm lượng đường tổng	%	34,7	TCVN 4074-85
11	Chì (Pb)*	mg/L	KPH(LOQ=0,04)	AOAC 999.11
12	Hàm lượng chất chiết khô	%	37,5	TCVN 5610:2007
13	Cypermethrin*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	QTTTPT-13 (2020) Ref.EURL-FV (2010-M4)
14	Endosulfan*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
15	Methidathion	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
16	Permethrin*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
17	Diazinon*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
18	Deltamethrin*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
19	Dimethoate	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
20	Triadimefon*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	
21	Difenoconazole*	mg/L	KPH (LOQ=0,01)	

Ghi chú: Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị <10 cho không phát hiện vi khuẩn cần phân tích trong 1mL sản phẩm.

**Giám đốc**  
**Trung tâm phân tích**

Nguyễn Giảng

**P. Viện trưởng**  
**Viện Nghiên cứu hạt nhân**



**Cao Đông Vũ**



CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG  
CHẤT LƯỢNG LÂM ĐỒNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT  
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG



VILAS 245

Trụ sở chính: 230 Hoàng Văn Thụ, F1, TP. Bảo LộcĐT: 0263 3833159 - 3753999  
Chi nhánh : 18 Trần Phú, F3, TP. Đà Lạt Fax: 0263.3533159 - 3742222

Số: 873/TT-TĐC  
Ngày phát hành: 02/11/2021

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1. Tên mẫu: **NƯỚC CỐT DẦU TÂY**  
**262-3/HL-ĐL**  
 2. Ký hiệu mẫu: **27 - 10 - 2021**  
 3. Thời gian gửi mẫu:  
 4. Phương pháp:  
 5. Tên, địa chỉ khách hàng: **CÔNG TY TNHH DaLaVi**  
**27/6E Yersin, Phường 10, TP Đà Lạt.**  
 6. Kết quả:

Stt	Chỉ tiêu, đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp
1	Định danh Phẩm màu*	Ponceau 4R	TCVN 5517:1991
2	Kalisorbat*, mg/kg	250	TCVN 8122:2009
3	Natribenzoate*, mg/kg	KPH	TCVN 8122:2009

KPH: Không phát hiện

PHỤ TRÁCH LABO

Nguyễn Văn Trường

ki. GIÁM ĐỐC

PHÓ GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Hải

- Kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử.
- Không được trích, sao kết quả này nếu không có sự đồng ý của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng.
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu.
- (\*) Chỉ tiêu chưa xin VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2005; (\*\*) Chỉ tiêu do phòng thí nghiệm nhà thầu phụ thực hiện.
- KPH: Không phát hiện; LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp; LOQ: Giới hạn xác định của phương pháp.

**DaLaVi**<sup>®</sup>  
*Đặc sản Đà Lạt*

**Nước cốt  
Dâu Tây**



**Strawberry**  
*Fruit Juice Natural*

Thể tích:  
**350 ml**

**Nước cốt  
Dâu Tây**

**Thành phần:** Quả dâu tây (40 – 60%), đường, nước, axit citric, chất bảo quản Kali Sorbat (E202), màu thực phẩm Ponceau 4R.

**HDSĐ:** Pha một thể tích nước cốt với 3 đến 4 thể tích nước, tùy sở thích, ngon hơn khi dùng lạnh.

**Thông tin cảnh báo an toàn, vệ sinh:** Không sử dụng khi sản phẩm có hiện tượng biến màu, có vị lạ.

**Bảo quản:** Để nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản lạnh sau khi đã mở nắp.

**Ngày sản xuất:**

**Hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Sản xuất tại:**

36B Hùng Vương, P. 9, Đà Lạt, Lâm Đồng

**Đóng chai tại:**

27/6E Yersin, P.10, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng

**Số:** 13/DaLaVi/2021

**GCN CSĐĐKATTP:** ĐGR86/2021/NNPTNT-LĐ

**CÔNG TY TNHH DaLaVi**

**Địa chỉ:** 27/6E Yersin, P. 10, TP. Đà Lạt

**Tel:** 02633.814.814 - **Hotline:** 0914.107.107

**W:** <https://dacsandalat.com.vn>

**E:** [info@dalavi.vn](mailto:info@dalavi.vn)