

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: .08.... /NNCNCVT/2025

TÊN SẢN PHẨM

**SÔ CÔ LA ĐEN, SỮA PHỦ TRÁI CÂY SẤY VÀ
HẠT (4 THANH)**

TÊN CÔNG TY: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO
VŨNG TÀU

ĐỊA CHỈ : Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh



GIÁM ĐỐC

NGUYỄN THỊ CHIM LANG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08.../NNCNCVT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

Địa chỉ: Số 4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0254. 3615358

Fax: 0254. 3615358

E-mail: bariacacao@gmail.com

Website: bariachocolate.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3502322020

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường Phước Thắng, thành phố Hồ Chí Minh đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn theo:

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 37/GCNATTP-SCT. Ngày cấp 27/10/2017- Nơi cấp: Sở Công thương tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Giấy chứng nhận HACCP CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev.2020) số Giấy chứng nhận HA 573/1.23.03 có hiệu lực từ ngày 28/05/2023 đến ngày 27/05/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018 số Giấy chứng nhận HA 585/1.23.CIV hiệu lực từ ngày 27/08/2023 đến ngày 26/08/2026- Nơi cấp: Trung tâm Chứng nhận Phù hợp (Quacert) Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SÔ CÔ LA ĐEN, SỮA PHỦ TRÁI CÂY SẤY VÀ HẠT (4 THANH)

2. Thành phần:

- Sô cô la đen 72% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la sữa 50% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (50%), sữa bột (27,4%), đường (22%), chất nhũ hóa (lecithin-E322), hương vanilla chiết xuất tự nhiên.

- Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca: Sô cô la đen 72% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%).

- Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sấy dẻo: Sô cô la sữa 50% ca cao (92%), cam sấy dẻo (8%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất được in trên bao bì. Bảo quản ở nhiệt độ 19°C - 25°C.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

Hộp 4 thanh (25g/thanh): khối lượng tịnh 100g

Sản phẩm bao gồm:

1. Sô cô la đen 72% ca cao.

2. Sô cô la sữa 50% ca cao.

3. Sô cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca.

4. Sô cô la sữa 50% ca cao phủ cam sấy dẻo.

4.2. Chất liệu bao bì

- Bao bì cấp 1 (bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm): một mặt giấy, một mặt cán màng nhôm.



- Bao bì cấp 2: bao bì giấy có thông tin sản phẩm cho từng thanh.
- Bao bì cấp 3: hộp giấy.

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

Xưởng sản xuất Sô cô la Baria: Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Bà Rịa-Vũng Tàu, đường 3/2, phường Phước Thắng, thành phố Hồ Chí Minh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm bao bì)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Các chỉ tiêu chất lượng theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT ban hành ngày 30 tháng 12 năm 2023.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	564
2	Chất đạm	g/100g	9,85
3	Carbohydrat	g/100g	35.9
4	Đường tổng số	g/100g	24.4
5	Chất béo	g/100g	40.2
6	Natri	mg/100g	41.7

* Hàm lượng dinh dưỡng của sản phẩm có sai số trong khoảng $\pm 10\%$

- Các chỉ tiêu vi sinh vật theo Tiêu chuẩn cơ sở tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (*dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng*)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa vi sinh vật	Mức công bố
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	$< 10^3$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10	Không phát hiện
3	<i>E. Coli</i>	MPN/g	3	Không phát hiện
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10	Không phát hiện
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10	Không phát hiện
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10	Không phát hiện
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2	$< 10^2$

- Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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 hạt có dầu.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	4	Không phát hiện
2	Hàm lượng aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	2	Không phát hiện

- Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong ca cao và sản phẩm ca cao.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
1	Asen (As)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0	$\leq 0,1$

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa	Mức công bố
3	Chì (Pd)	mg/kg	2,0	$\leq 0,1$
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05	$\leq 0,01$

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa ngày 09 tháng 12 năm 2021.

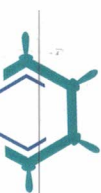
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm ngày 02 tháng 02 năm 2018.

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 đối với sản phẩm đã công bố./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 5... tháng 12 năm 2025

GIÁM ĐỐC





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV2025010721-RV1 - Trang 1/2

CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU

4/22 Kha Vạn Cân, Phường Tam Thắng, Thành Phố Hồ Chí Minh

Tên mẫu : Combo sô cô la 4 thanh 25g/ Collection 4 bars 25g
Mã đơn hàng : TP10132025080528
Mã số mẫu : 202500010721
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 26/08/2025
Thời gian thử nghiệm : 26/08/2025 - 06/09/2025
Ngày trả kết quả khách hàng : 06/09/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	<i>Bacillus cereus</i> (a)	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
2	<i>Clostridium perfringens</i> (a)	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	<i>Coliforms</i> (a)	cfu/g	TCVN 6848:2007(ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	<i>Escherichia coli</i> (a)	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	<i>Salmonella</i> (a)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện
6	<i>Staphylococcus aureus</i> (a)	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD= 10)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (a)	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	8.0x10 ¹
9	Béo (a)	g/100g	EPR-TP2-0041	40.2
10	Carbohydrat (a)	g/100g	EPR-TP2-0103	45.3
11	Carbohydrat (không bao gồm xơ)	g/100g	AOAC 986.25	35.9
12	Đạm (a)	g/100g	EPR-TP2-0077	9.85
13	Độ ẩm (a)	g/100g	EPR-TP2-0059	2.5
14	Năng lượng (a)	kcal/100g	EPR-TP2-0103	582
15	Năng lượng (*)	kcal/100g	FAO 2013 77	564
16	Tro tổng (a)	g/100g	EPR-TP2-0096	2.17





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã kết quả: CV2025010721-RV1 - Trang 2/2

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	Xơ dinh dưỡng (a)	g/100g	AOAC 991.43	9.43
18	Natri (Na) (a)	mg/100g	EPR-TP2-0156 (Ref AOAC 969.23 (2011))	41.7
19	Đường tổng số (a)	g/100g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	24.4
20	Tro không tan trong acid HCl 10% (a)	%	AOAC 920.46	0.02
21	Arsen (As) (a)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0.05)
22	Cadimi (Cd) (a)	mg/kg	AOAC OFFICIAL 999.11	0.0029
23	Chì (Pb) (a)	mg/kg	AOAC OFFICAL 999.11	Không phát hiện (LOD=0.008)
24	Thủy ngân (Hg) (a)	mg/kg	TCVN 7993:2009 (EN 13806:2002)	Không phát hiện (LOD=0.008)
25	Acid béo bão hòa	g/100g	ISO 12966-2:2017, ISO 12966-4:2015	25.3
26	Aflatoxin B1 (a)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 AOAC 991.31	Không phát hiện (LOD=0.2)
27	Tổng hàm lượng aflatoxin B1, B2, G1 và G2 (a)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 AOAC 991.31	Không phát hiện (LOD=0.2)

Ghi chú:

LOD: giới hạn phát hiện của phương pháp

GIÁM ĐỐC KỸ THUẬT

MSc. NGUYỄN HUỲNH 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.

(*): Chỉ tiêu Năng lượng được tính từ công thức : Năng lượng = Đạm (%)x4 + Béo (%)x9 + Carbohydrate không bao gồm xơ (%) x 4 + Xơ dinh dưỡng (%)x 2

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

Savia Chocolate

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)	
Thành phần dinh dưỡng (Nutrition)	Tên/Per 100g
Năng lượng (Energy)	564kcal
Chất đạm (Protein)	9.85g
Carbohydrate	45.3g
Dường tổng số (Total sugar)	24.4g
Natri (Sodium)	41.7mg

NSX & HSD (MFG & EXP):



56 TCB: 08/NNCNCVT/2025

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

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Sản phẩm Thực phẩm Chức năng Hoàng Anh Minh
 Địa chỉ: 3/2 Đường Thang Ward, Hồ Chí Minh City.
 Sản phẩm: 150g (4 thanh x 25g) / Net weight: 150g (4 bars x 25g)
 Website: <https://barthachocolate.com.vn/>
 GIẢ TRỊ DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Van phòng: 4/22 Kha Van Can, Phường Tam Thang, Thành phố Hồ Chí Minh/ Address: No. 4/22, Kha Van Can Street, Tam Thang Ward, Ho Chi Minh City.

Hướng dẫn sử dụng: An trực tiếp/ instructions: use the product directly.
Bảo quản: Nhiệt độ 19C - 25C/ Store in a cool place between 19-25C.
Công ty TNHH Nông Nghiệp Công Nghệ Cao Vung Tau/ Vung Tau Hi-Tech Agriculture Co., Ltd.

1. Hong tin cam bao: Sani pham co chua sua, nhat, lecithin tu dau nam; Warning: Product contains milk, nuts and soya lecithin.

with macadamia nuts: dark chocolate 72% cocoa (97%), macadamia nuts (3%)

- Số cô la đen 72% ca cao phủ hạt mắc ca: Số cô la đen 72% ca cao (97%), hạt mắc ca (3%) / Dark chocolate 72% cocoa

- So có la sua 50% ca cao (92%), cam say deo (8%) / Milk chocolate 50% cocoa with soft-dried orange (92%) soft-dried orange (8%)

canine sugar (22%), emulsifier (soya lecithin-E322), vanilla extract.

hương vanilla chiết xuất tự nhiên/ Milk chocolate 50% cocoa: Cocoa beans and cocoa butter (50%), milk powder (27.4%),

ecithin-E322), vanilla extract.

chất xuất từ nhien/ Dark chocolate 72% cocoa: Cocoa beans and cocoa butter (72%), cane sugar (27,4%), emulsifier (soya

- Số cô la đen 72% ca cao: Hạt ca cao và bơ ca cao (72%), đường (27,4%), chất nhũ hóa (lecithin- E322), hương vanilla

(+ 5 mg/kg body weight of 100% ethanol extract of *Centropomus* sp.)

30 COLA BÉN, SOA PHU THAI CAI SAI VA HAI (4 THANH)

SỞ CỘNG HÒA VIỆT NAM

(continued)

...and the ...