

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/TGT/NDCCD/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU TÂN GIA THÀNH

Địa chỉ: Thửa đất số 1157, Tờ bản đồ số E3, đường Cây Da, KP Tân Phú, P. Tân Đông Hiệp, TP. HCM

Điện thoại: 0933 078 039

Fax:

E-mail: info@tangiathanhagri.com

Mã số doanh nghiệp: 3703026247

Số Giấy chứng nhận HACCP: HFM2410

Ngày cấp: 24/06/2025

Nơi cấp: KMR Vietnam Certification Body

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Nước dừa cô đặc

2. Thành phần: 100% nước dừa

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

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

- **Chất liệu bao bì:** đóng túi PA hoặc phuy đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- **Quy cách bao gói, Khối lượng tịnh:** 10kg/túi hoặc 200kg/phuy hoặc theo yêu cầu và ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

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

Công ty TNHH SX XNK Thành Công Vina – Chi nhánh Long An



Địa chỉ: J5-6, Khu xưởng Kizuna 3, KCN Tân Kim mở rộng, Xã Cần Giuộc, Tỉnh Tây Ninh ,
Việt Nam

III. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Phù hợp yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

+ QCVN 6:2-2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống không cồn

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. HCM, ngày 13 tháng 03 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Lai





HSD:

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU TÂN GIA THÀNH

Customer: TAN GIA THANH IMPORT EXPORT TRADING COMPANY LIMITED

Địa chỉ: Thửa Đất Số 1157, Tờ Bản Đồ Số E3, Đường Cây Da, Khu Phố Tân Phú, Phường Tân Đông Hiệp, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Address: Plot No. 1157, Map Sheet No. E3, Cay Da Street, Tan Phu Quarter, Tan Dong Hiep Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tên mẫu: NƯỚC DỪA CÔ ĐẶC

Name of sample:

Tình trạng mẫu: Mẫu chứa trong bìch kín, bên ngoài có ghi thông tin mẫu

State of Sample: The sample is contained in a sealed bag, with sample information printed on the outside

Ngày nhận mẫu: 03/03/2026

Thời gian thử nghiệm: 03/03 - 09/03/2026

Date of receiving:

Test period:

Ngày trả kết quả: 09/03/2026

Date of issue:

Kết quả: Xem trang 2/2

Results: View page 2/2

Phụ trách chất lượng
Quality Manager

Nguyễn Thị Thi

Phó Giám Đốc
Vice Director

Nguyễn Kim Liễu

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.
- Không được tự ý sửa đổi Phiếu kết quả thử nghiệm dưới bất cứ hình thức nào/ Do not modify the test report under any circumstances.
- Không được trích dẫn một phần Phiếu kết quả thử nghiệm trong các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích/
Do not cite any part of the test report in any activities that may cause conflict in interests.
- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request.
- (*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2017/ (*) Parameters are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017)
- KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện / ND: Not Detected. LOD: Limit of detection
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, kết quả được biểu thị "< 10 CFU/g" hoặc "< 1 CFU/mL" hoặc "< 10 CFU/mẫu" được xem như không phát hiện /
For microbiological analyte, the results were expressed "< 10 CFU/g" or "< 1 CFU/mL" or "< 10 CFU/sample" can be considered as not detection.



Số/Code: 2603144/KQKN

Mã số ID: 2603013

KHOA Khoa Page 2/2

STT No.	CHỈ TIÊU PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	KẾT QUẢ RESULT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD
01	Cảm quan Sensory	-	Trạng thái: Dạng lỏng, sánh. Màu sắc: Màu vàng nhạt. Mùi: Thơm đặc trưng của sản phẩm. Vị: Vị ngọt đặc trưng. Không có mùi, vị lạ. Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường. State: Liquid, viscous. Color: Pale yellow. Smell: Characteristic aroma of the product. Taste: Characteristic sweet taste. No strange odors or flavors. No impurities visible to the naked eye.	KN/QTH527
02	Độ Brix Brix	-	60.3	TCVN 4414:1987
03	pH	-	4.27	TCVN 12348:2018 (*)
04	Arsen (As) Arsenic (As)	mg/kg	KPHIND (LOD=0.006)	Ref. AOAC 2015.01 (*)
05	Thủy ngân (Hg) Mercury (Hg)	mg/kg	KPHIND (LOD=0.006)	Ref. AOAC 2015.01 (*)
06	Cadmi (Cd) Cadmium (Cd)	mg/kg	KPHIND (LOD=0.006)	Ref. AOAC 2015.01 (*)
07	Chì (Pb) Lead (Pb)	mg/kg	KPHIND (LOD=0.006)	Ref. AOAC 2015.01 (*)
08	Tổng số vi sinh vật hiếu khí Total Plate Count	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022 (*)
09	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
10	Escherichia coli	CFU/g	< 10	ISO 16649-2:2001 (*)
11	Tổng số nấm men - nấm mốc Total yeasts and moulds	CFU/g	< 10	ISO 21527-1:2008 (*)

