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

-------oOo-------

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: **46/CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM/2022**

(TCCS 46:2022/NVL)

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**

Địa chỉ: **SỐ 7, ĐƯỜNG 17A, KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA 2, PHƯỜNG AN BÌNH, THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM.**

Điện thoại: **02513 -836601** Fax: **02513-836602**

E-mail:.....

Mã số doanh nghiệp: 3600235305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 038/2020/ATTP-CNĐK / Ngày cấp: 12/02/2020/ Nơi cấp: Chi Cục an toàn vệ sinh thực phẩm – Sở Y tế tỉnh Đồng Nai.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **TRÀ SỮA NESTEA HƯƠNG ĐƯỜNG NÂU**
2. Thành phần: Bột kem 34% (có chứa *sữa* – contain *milk)*, đường 30%, maltodextrin, *sữa* bột tách kem một phần 17% (có chứa *sữa* – contain *milk*), trà hòa tan 2%, chất điều chỉnh độ acid (340(ii), 451(i)), hương liệu giống tự nhiên (thảo mộc, đường nâu), chất chống đông vón 170(i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam kali.

   Sản phẩm có chứa *sữa*. Có thể chứa *đậu nành*
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ tháng sản xuất
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

   Qui cách đóng gói: Khối lượng tịnh 540 g/ bịch

   Quy cách đóng thùng carton: 12 bịch x 540 g /thùng

   Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói trong bao bì màng PE phức hợp. Sau đó được đóng vào thùng carton.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Công ty Benjaphanpong Co., Ltd. Địa chỉ: 10/7 Moo5, Klongsii, Klongluang, Pathumthani 12120, Thái Lan.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *Có nhãn 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (Mục 1.8)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.9, 2.21, 3.27, 4.6)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

2. Thông tư của các Bộ, ngành:

- Quyết định số 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Melamine	mg/kg	2,5

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm (Mã nhóm thực phẩm 14.1.4 - Đồ uống hương liệu, bao gồm đồ uống "thể thao", "năng lượng" hoặc "điện giải" và các đồ uống đặc biệt khác).

3. Tiêu chuẩn nhà sản xuất:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Nấm men & nấm mốc	Cfu/g	100
2	Salmonella	Trong 25 g	Không có
3	Staphylococcus aureus	Cfu/g	100

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.

Đồng Nai, ngày 02 tháng 06 năm 2022.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 3600235305 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM - T.P BIÊN HÒA - T. ĐỒNG NAI

Carl Khoury

Giám Đốc Ngành Hàng Cà Phê & Thức Uống

Nội dung ghi nhãn của sản phẩm (Nhãn phụ của sản phẩm)

TRÀ SỮA NESTEA HƯƠNG ĐƯỜNG NÂU

Thành phần: Bột kem 34% (có chứa *sữa* – contain *milk)*, đường 30%, maltodextrin, *sữa* bột tách kem một phần 17% (có chứa *sữa* – contain *milk*), trà hòa tan 2%, chất điều chỉnh độ acid (340(ii), 451(i)), hương liệu giống tự nhiên (thảo mộc, đường nâu), chất chống đông vón 170(i), chất nhũ hóa (471, 472e), chất tạo ngọt tổng hợp Acesulfam kali.

Sản phẩm có chứa *sữa*. Có thể chứa *đậu nành*

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong mỗi khẩu phần 33,35 g: Năng lượng 150 kcal; Chất béo 4 g; Chất đạm 2 g; Carbohydrate 25 g; Đường 15 g; Natri 50 mg.

Khối lượng tịnh: 540 g

Ngày sản xuất (NSX): 12 tháng trước hạn sử dụng (HSD)

Hạn sử dụng (HSD): Xem "Best Before" trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng:

Cách pha chế cho máy tự động:

1. Mở bao bì, lấy 1 gói (540 g), thêm 1 lít nước nóng, khuấy đều
2. Đổ thêm 1 lít nước lạnh.
3. Đổ nước trà sữa sau khi pha vào thùng chứa của máy rót tự động, rót cốc 140 ml, thêm đá vào đầy cốc để thể tích xấp xỉ 360 ml rồi thưởng thức.

Cách pha chế cho bình rót:

1. Mở bao bì, lấy ½ gói (270 g), thêm 0,5 lít nước nóng, khuấy đều
2. Đổ thêm 0,5 lít nước lạnh
3. Để pha được một cốc 360 ml, rót 140 ml thành phẩm, thêm đá vào đầy cốc rồi thưởng thức.

Thực đơn chuyên nghiệp dành cho bạn:

- Đổ 120 ml nước nóng vào cốc, thêm 3 muỗng Trà sữa Nestea đường nâu (33,35 g)
- Thêm đá vào đầy cốc khoảng 360 ml
- Thêm một ít topping, trân châu hoặc kem phô mai rồi thưởng thức. Ngon tuyệt!

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Để đảm bảo độ tươi ngon, bảo quản nhiệt độ tối đa 5^0C và uống trong vòng 24 giờ.

Thông tin cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Xuất xứ: Thái Lan - **Sản xuất bởi**: Công ty Benjaphanpong Co., Ltd. **Địa chỉ**: 10/7 Moo5, Klongsii, Klongluang, Pathumthani 12120, Thái Lan.

Thương nhân nhập khẩu và tự công bố: Công ty TNHH Nestlé Việt Nam, Số 7, Đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa 2, P. An Bình, TP. Biên Hòa, T. Đồng Nai, Việt Nam.

Tư vấn khách hàng: 1800-6699 (miễn phí cuộc gọi)

Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 46:2022/NVL

CARL KHOURY
Giám Đốc Ngành hàng Cà phê và Thức uống

CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM
M.S.D.N: 3600235305 - T.P BIÊN HÒA - T.ĐỒNG NAI

15 mm | 6 | 3
5
55 mm
120 mm
186 mm
144 mm
136 mm
136 mm
210 mm
136 mm
136 mm
117 mm
197 mm
154 mm
183 mm
156 mm
376 mm
145 mm
156 mm
5
28 mm
15 mm | 6 | 3

เปิดที่นี่ ▼ open here

สำหรับ
ผู้ประกอบการมืออาชีพ

Nestlé PROFESSIONAL

NESTEA®

กลิ่นบราวน์ชูการ์
Brown Sugar Flavored

อร่อยสไตล์ชานมต้นตำรับ
Delicious Milk Tea

หวานมัน กลมกล่อม
Well Rounded Taste

หอมกลิ่นน้ำตาล
Taiwanese Style
บราวน์ชูการ์

ชานมปรุงสำเร็จชนิดผง กลิ่นบราวน์ชูการ์ (ตราเนสที)
(NESTEA®) Milk Tea Mixed Powder Brown Sugar Flavored

ชงได้ 16 แก้ว
แก้ว 12 ออนซ์

น้ำหนักสุทธิ Net Weight 540 กรัม g

Serving Suggestion

วิธีเตรียมสำหรับเหยือก
Preparation for Jug

1. Mix Concentrate เนสที บราวน์ชูการ์ ½ ถุง (270 กรัม) + น้ำร้อน 0.5 ลิตร
   NESTEA Brown Sugar ½ Pouch (270 g.) + Hot Water 0.5 Liter
2. น้ำเย็นสะอาด 0.5 ลิตร
   Add Cold Water 0.5 Liter
3. เสิร์ฟเนสที บราวน์ชูการ์ 140 มล. ผสมน้ำแข็งเต็มแก้ว 12 ออนซ์ ได้ปริมาตรสุทธิรวมน้ำแข็ง 360 มล.
   To make 12oz cup (360ml), pour 140ml of product and top up with ice.

มืออาชีพแนะนำ "แมตช์ดาว"
เติมบูสท์ให้เครื่องดื่มในร้านของคุณ ลองเพิ่ม Topping โปรดเครื่องดื่มซิกเนเจอร์ อร่อยอย่างแน่นอน

สูตรเฉลี่ยของร้านต่อแก้ว

คุยกับมืออาชีพ
0-2657-8625
เพื่อพูดคุยปรึกษาการบริการและเครื่องดื่ม
www.nestleprofessional.co.th
Myanmar : Tel. 09-961-155-222
Cambodia : Tel. 017-428-333
Philippines : (+632) 8898 0061
consumer.services@ph.nestle.com

NUTRITIONAL COMPASS ®
® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

ควรบริโภคก่อน (วว/ด/ป) Best Before/Use by Date (DD/MM/YYYY) & Lot ID:

Code date area
61x20 mm

NUTRITION INFORMATION
Serving Size: 33.35 g
No. of servings per container (or pack): 16

Amount per Serving			%REN*
Energy	kcal	147	6 %
Fat	g	4	-
Saturated Fat	g	3.9	-
Trans Fat	g	0.03	-
Cholesterol	mg	1	-
Sodium	mg	47	-
Carbohydrates	g	25.7	-
Sugars	g	13.7	-
Dietary Fiber	g	0	-
Protein	g	2.1	3 %

*Percent REN values are based on PAR reference adult requirement of 19-25 years old.

ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)
หนึ่งหน่วยบริโภค : 3 ช้อนโต๊ะ (33.35 กรัม) (Serving size : 3 tbsp. (33.35 g))
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : ประมาณ 16 (Serving(s) per container : approximate 16)

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (Nutrition per serving)
พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal)
(เป็นพลังงานจากไขมัน 35 กิโลแคลอรี) (Energy from fat: 35 kcal))

			ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* (Percent Thai RDI)
ไขมันทั้งหมด (Total fat)	4 ก. (g)		6 %
ไขมันอิ่มตัว (Saturated fat)	3.5 ก. (g)		18 %
คลอเลสเตอรอล (Cholesterol)	0 มก. (mg)		0 %
โปรตีน (Protein)	2 ก. (g)		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate)	25 ก. (g)		8 %
ใยอาหาร (Dietary fiber)	0 ก. (g)		0 %
น้ำตาล (Sugars)	15 ก. (g)		
โซเดียม (Sodium)	50 มก. (mg)		3 %

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* (Percent Thai RDI)

วิตามิน เอ (Vitamin A)	0 %	วิตามิน บี1 (Vitamin B1)	น้อยกว่า 2% (Less than 2%)
วิตามิน บี2 (Vitamin B2)	4 %	แคลเซียม (Calcium)	8 %
เหล็ก (Iron)	0 %		

*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) และต้องการความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี (Percent Thai Recommended Daily Intakes for population over 6 years of age are based on a 2,000 kcal diet)

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ/Ingredient List
ครีมเทียม/Creamer 34%
น้ำตาล/Sugar 30%
นมขาดมันเนยบางส่วน/Partially Skimmed Milk Powder 17%
ชานม/Tea Powder 2%
สารเพิ่มปริมาณ/Bulking Agent (มอลโตเด็กซ์ทริน/Maltodextrin), สารควบคุมความเป็นกรด-ด่าง/Acidity Regulator (INS340(ii), INS451(i)), อิมัลซิไฟเออร์/Emulsifier (INS471, INS472e), สารให้ความข้นหนืด/Anticaking Agent (INS170(i)), สารให้ความหวานแทนน้ำตาล/Sweetener (อะซีซัลเฟม เค/Acesulfame K), แทนด้วยน้ำตาลธรรมชาติที่เหมือนกัน/Nature Identical Flavor Added
ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม อาจมีถั่วเหลือง
Information for Food Allergic Consumer: Contains Milk and May Contain Soy.

Ingredients List
Creamer (Glucose syrup, Fully hydrogenated vegetable oil, Sequestrants (Dipotassium phosphate, Sodium polyphosphate, Sodium citrate), Colorants (Anticaking agent: Calcium carbonate), Emulsifiers (Mono and diglycerides of fatty acids, DATEM), Salt, Flavors), Sugar, Maltodextrin, Milk powder, Tea powder, Contains sucrose, Flavors, Sweetener (Acesulfame potassium)
Allergen Information: Contains Milk. May Contain Soy.

Yield per pack Makes 2.26 liters per pack, without ice — 2.26 liters

สนใจติดตั้งเครื่องจ่ายหน่วยเครื่องดื่ม และรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สายตรงเนสที่เล่

ฟรี! บริการเครื่องจำหน่ายเครื่องดื่ม พร้อมเงื่อนไขที่กำหนด
ฟรี! บริการจากทีมงานมืออาชีพ พร้อมให้บริการทั่วประเทศ
เราพร้อมให้บริการคุณ

Imported by: NESTLÉ PHILIPPINES, INC.,
Km 46 Brgy. Niugan, Cabuyao, Laguna, Philippines
Under license of Société des Produits
Nestlé S.A., Vevey, Switzerland,
Trademark Owners
FOR EXPORT TO THE PHILIPPINES; TAX AND DUTY PAID
SB-(I)-12-18-00086

ผลิตโดย บริษัท เบญจพลินธ์แลนด์ จำกัด
10/7 หมู่ 5 ต.คลองสี่ อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120
Manufactured by Benjaphanpong Co., Ltd.
10/7 Moo5, Klongsii, Klongluang, Pathumthani 12120

วิธีเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับเครื่องจำหน่ายเครื่องดื่ม
Preparation for Dispenser

1. Mix Concentrate เนสที บราวน์ชูการ์ 1 ถุง (540 กรัม) + น้ำร้อน 1 ลิตร
   NESTEA Brown Sugar 1 Pouch (540 g.) + Hot Water 1 Liter
2. น้ำเย็นสะอาด 1 ลิตร
   Add Cold Water 1 Liter
3. เสิร์ฟเนสที บราวน์ชูการ์ 140 มล. ผสมน้ำแข็งเต็มแก้ว 12 ออนซ์ ได้ปริมาตรสุทธิรวมน้ำแข็ง 360 มล.
   To make 12oz cup (360ml), pour 140ml of product and top up with ice.

*1 ถุง ปริมาตรสุทธิรวมน้ำแข็งได้ประมาณ 5.8 ลิตร

เนสที กลิ่นบราวน์ชูการ์ 1 ถุง สามารถชงได้จำนวนแก้ว ดังนี้

ขนาดแก้ว (ออนซ์)	จำนวนแก้ว	ปริมาณผงต่อแก้ว (ก.)	ปริมาณสุทธิรวมน้ำแข็งพร้อมดื่มต่อแก้ว (มล.)
7	28	19.03	210
12	16	33.35	360
16	11	45.26	480
22	8	61.94	660

ผลิตภัณฑ์นี้เก็บรักษาหน้าสดสิ้นที่ที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส ไม่ควรเก็บรักษาในช่องแช่แข็ง และควรบริโภคภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากผสมกับน้ำแข็งแล้ว

ผลิตภัณฑ์นี้ผ่านการรับรองฮาลาลจากกรมการศาสนาอิสลาม

13-2-03652-6-0007
® เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้ว
Product of Thailand

8 850011 067316
44013155

10 | 10 | 69.25 mm | 55 mm | 147 mm | 55 mm | 67.75 mm | 11
4 | 4 4 | 4 4 | 4 4 | 4 4 | 4
425 mm

HIPPOLIME
6/4, 6/6 Aree 5 Phaholyotin 7 Phayathai, Phayathai
Bangkok 10400 Thailand Tel:02-619-5057,02-619-5058

File Name
AW_NTNP126_NesteaNP_BrownSugar_540g_UpdatetextNov2021_144D01V26_Revise

Client: Nestle
Co-ordination: ☐ Ae ☐ Pear ☐ Josh ☐ Wat ☐ Mind ☐ Jea ☐ Peace
Project: Nestea_NP
Designer: HLD144
Date: 04.04.22
Technical printing: ☐ White Base ☐ Matt Coating ☐ Emboss ☐ UV Spot ☐ Hot Stamp Gold ☐ Hot Stamp Silver ☐ Texture Stamp
Colours: C M Y K
Pantone: P 4665C
Program: ■ Illustrator ■ Photoshop ☐ Other

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3
QUATEST 3®
Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-02313ATP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/05/2022

1. Tên mẫu / *Name of sample* : **TRÀ SỮA NESTEA HƯƠNG ĐƯỜNG NÂU**

2. Mô tả mẫu / *Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.

3. Số lượng mẫu / *Quantity* : 01

4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving* : 12/04/2022

5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration* : 13/04/2022 – 28/04/2022

6. Nơi gửi mẫu / *Customer* : **CÔNG TY TNHH NESTLÉ VIỆT NAM**
Số 7, Đường 17A, Khu Công Nghiệp Biên Hòa 2, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results* : Xem trang / *See page* 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ *PP. DIRECTOR*
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB.

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ * TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 * TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Ngô Quốc Việt

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3
QUATEST 3®
Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-02313ATP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/05/2022

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results*:

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo *Limit of Detection/ Range of measurement*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.1. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện *Not detected*
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện *Not detected*
7.3. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg *Mercury content*	QTTN/KT3 064 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện *Not detected*
7.4. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg *Total arsenic content*	TCVN 8427:2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ (1) *Less than*
7.5. Hàm lượng aflatoxin M1, µg/kg *Aflatoxin M1 content*	QTTN/KT3 242:2019	0,02	Không phát hiện *Not detected*
7.6. Hàm lượng melamin, mg/kg *Melamin content*	QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	0,1	Không phát hiện *Not detected*
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g *Total yeasts & moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.8. *Staphylococcus aureus*, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.9. *Salmonella* spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017	-	Không phát hiện *Not detected*

Ghi chú/ *Notes*:

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

(1): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report .

Nestlé (Thai) Ltd.

999/9 RAMA I Road
PATHUMWAN
BANGKOK, 10330, THAILAND

TEL. : (66 2) 657 8000
TELEFAX : (66 2) 657 8330

Nestlé
Good Food, Good Life

Ngày 21/04/2022

Kính gửi các cơ quan hữu quan

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Tên Sản phẩm : 12511771 NESTEA Đường Nâu 18x540 g

Tên Nhà sản xuất : Nhà máy Benjaphanpong (Đồng sản xuất)

Địa chỉ : 10/7 Moo5 Klongsii Klongluang Pathumthani 12120

Khách hàng : Công ty TNHH Nestlé Việt Nam

Thư này xác nhận rằng NESTEA Đường Nâu đang sử dụng các thông số về chất gây ô nhiễm như bảng dưới đây:

Chất gây ô nhiễm:

Tham số	Đơn vị	Mức tối đa	Nguồn tham khảo
Men và nấm mốc	Cfu/g	<100	Thông báo của Bộ Y tế Công cộng - Tea số 3
Salmonella	/25g	Không có	MoPH 416
Staphylococcus aureus	Cfu/g	Tối đa 100	MoPH 416

Trân trọng,
(Đã ký)
Thawatchai Buntoonmahattana
Giám đốc Hỗ trợ Sản xuất Kinh doanh
Nestlé Professional

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 05 tháng 05năm 2022

(Ngày mùng năm tháng năm, năm hai nghìn không trăm hai mươi hai)

Tại Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga địa chỉ tại A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội

Tôi, công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Phạm Thị Tuyết Mai cộng tác viên Biên dịch của Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội, dịch từ **tiếng Anh sang tiếng Việt;**
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Phạm Thị Tuyết Mai;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 3 bản chính, mỗi bản gồm 2 tờ, 2 trang , lưu 01 bản tại Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội

Số công chứng: 2000 **quyển số 01/ TP/CC-SCC/BD**

Người dịch

Mai

Phạm Thị Tuyết Mai

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ: 113 - C.T.H.Đ
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG TRƯƠNG THỊ NGA
Q. HÀ ĐÔNG - T.P HÀ NỘI

CÔNG CHỨNG VIÊN

Lại Hồng Khánh

H.Đ: 1
VĂN P
CÔNG
TRƯƠNG
HÀ ĐÔNG

Nestlé (Thai) Ltd.

999/9 RAMA I Road
PATHUMWAN
BANGKOK, 10330, THAILAND

TEL. : (66 2) 657 8000
TELEFAX : (66 2) 657 8330

Nestlé
Good Food, Good Life

Date 21 April 2022

To Whom it may concern

PRODUCT SPECIFICATION

Product Name : 12511771 NESTEA Brown Sugar 18x540g

Manufacturer Name : Benjaphanpong factory (Co-Manufacturing)

Address : 10/7 Moo5 Klongsii Klongluang Pathumthani 12120

Customer : Nestlé (Vietnam) Ltd.

This letter is certify that NESTEA Brown Sugar is using contaminant parameters as below table.

Contaminants

Parameter	Unit	Norm	Reference Source
Yeast and mould	Cfu/g	< 100	Notification of Ministry of Public Health - Tea No.3
Salmonella	/25 g	Absent	MoPH 416
Staphylococcus aureus	Cfu/g	Max 100	MoPH 416

Yours Faithfully,

Thawatchai Buntoonmahattana

Business Manufacturing Support Manager
Nestlé Professional