

UBND XÃ Ô DIÊN
PHÒNG KINH TẾ

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

Số: 05/2026/TNTCB/KT

Ô Diên, ngày 27 tháng 5 năm 2026

**GIẤY TIẾP NHẬN BẢN CAM KẾT VÀ
HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

PHÒNG KINH TẾ

Xác nhận đã tiếp nhận hồ sơ tự công bố sản phẩm của: **HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI (LẦN 2)**

I. Cơ sở tự công bố sản phẩm:

Tên chủ cơ sở: NGUYỄN ĐÌNH VIỆT

Địa điểm sản xuất, kinh doanh: Số nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3 (Hồng Hà), Xã Ô Diên, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0971.494.033

Email:

Giấy chứng nhận Đăng ký kinh doanh số 001088045916 do phòng Kinh tế xã Ô Diên cấp đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16/9/2025.

II. Thông tin về hồ sơ tự công bố sản phẩm, cụ thể như sau:

STT	Tên sản phẩm	Số tự công bố	Ngày tự công bố	Ghi chú
1	Kem Vani	10/2026	22/5/2026	
2	Kem Dâu	11/2026	22/5/2026	
3	Kem Sầu Riêng	12/2026	22/5/2026	
4	Kem Xoài	13/2026	22/5/2026	
5	Kem Chanh leo	14/2026	22/5/2026	

Chủ cơ sở **Hộ kinh doanh KEM HÀ NỘI** phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã tự công bố và công bố lại khi sản phẩm có sự thay đổi về tên, xuất xứ, thành phần cấu tạo sản phẩm ./.

Nơi nhận:

- HKD Kem Hà Nội;
- Phòng Kinh tế xã;
- Trung tâm dịch vụ tổng hợp xã;
- Lưu: VT, KT_(Ng. Anh).

KT TRƯỞNG PHÒNG

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Mạnh Hưng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 10/HKDKEMHANOI/2026

HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Tên sản phẩm: KEM VANI

Ô Diên, năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/HKDKEMHANOI/2026

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

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh kem Hà Nội

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0971494033 Fax:..... -E-mail.....

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16 tháng 09 năm 2025, nơi cấp: Phòng Kinh tế xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kem Vani

2. Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: Màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương vani.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: 2kg/hộp, 3,2kg/hộp... hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: 2kg kem được chứa đựng trong hộp nhựa kín chất liệu hạt nhựa Polypropylen (pp) và 3,2kg kem được chứa đựng trong hộp kín giấy Duplex bồi sóng E 2 lớp mặt nâu ...

- Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nhãn sản phẩm phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ/CP; Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

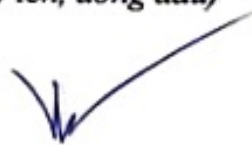
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của quốc hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của bộ y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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.

Ô Diên, ngày 22 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Đình Việt



Mã số/ Code: DV151711448/07

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/ Customer's Name : **HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI**
- Địa chỉ/ Address : **Số Nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3, Xã Ô Diên, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam**
- Tên mẫu thử/ Name of Sample : **Kem Vani**
- Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu đựng trong hộp nắp kín. Thể tích: 1000ml/ hộp. Số lượng: 1 hộp.**
- Ngày nhận mẫu/ Date sample received : **24/04/2026**
- Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : **Không có mẫu lưu**
- Ngày thử nghiệm/ Date of test : **24/04/2026-11/05/2026**
- Ngày trả kết quả/ Date of issue : **11/05/2026**



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Kem có kết cấu tương đối mịn, kem có màu vàng nhạt, mùi vị đặc trưng của sản phẩm	VNT.H.03.V.42
2	Năng lượng	Kcal/100g	172,79	VNT.H.03.Fo.277
3	Béo tổng *	g/100g	9,43	TCVN 6688-3:2007
4	Protein	g/100g	2,22	TCVN 8099-1:2015
5	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	19,76	VNT.H.03.Fo.187
6	Natri (Na)	mg/100g	39,37	TCVN 10916:2015
7	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	18,35	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
8	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTST/ This report will not be reproduced or republished without VNTST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV151711448/07

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
9	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Enterobacteriaceae *	CFU/g	7,0x10 ¹	ISO 21528-2:2017
12	Coliforms *	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007
13	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR

Ths. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Kem Hà Nội

Vanilla Ice Cream

SPECIAL

Kem Vani



HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 3lít
KLT: 2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: Màu vàng, màu đỏ, Hương liệu tổng hợp: Hương vani.

Năng lượng	172,79 kcal
Chất đạm (Protein)	2,22 g
Carbohydrate	19,76 g
Đường tổng số	18,35 g
Chất béo	9,43 g
Natri	39,37 mg

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam



Kem Hà Nội

Vanilla Ice Cream

SPECIAL

Kem Vani



HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 5lít
KLT: 3,2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: Màu vàng, màu đỏ, Hương liệu tổng hợp: Hương vani.

Năng lượng	172,79 kcal
Chất đạm (Protein)	2,22 g
Carbohydrate	19,76 g
Đường tổng số	18,35 g
Chất béo	9,43 g
Natri	39,37 mg

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 11/HKDKEMHANOI/2026

HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Tên sản phẩm: KEM DÂU

Ô Diên , năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/HKDKEMHANOI/2026

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

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh kem Hà Nội

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0971494033 Fax:..... -E-mail:.....

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16 tháng 09 năm 2025, nơi cấp: Phòng Kinh tế xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kem Dâu

2. Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, ché phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố dâu, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương dâu.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: 2kg/hộp, 3,2kg/hộp... hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: 2kg kem được chứa đựng trong hộp nhựa kín chất liệu hạt nhựa Polypropylen (pp) và 3,2kg kem được chứa đựng trong hộp kín giấy Duplex bồi sóng E 2 lớp mặt nâu ...

Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nhãn sản phẩm phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP; Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

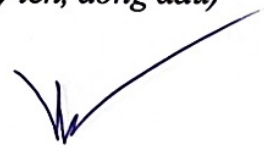
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của quốc hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của bộ y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:20211/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:20211/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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.

Ô Diên, ngày 22 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Đình Việt



Mã số/ Code: DV151711448/05

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/ Customer's Name : **HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI**
- Địa chỉ/ Address : **Số Nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3, Xã Ô Diên, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam**
- Tên mẫu thử/ Name of Sample : **Kem Dâu**
- Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu đựng trong hộp nắp kín. Thể tích: 1000ml/ hộp. Số lượng: 1 hộp.**
- Ngày nhận mẫu/ Date sample received : **24/04/2026**
- Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : **Không có mẫu lưu**
- Ngày thử nghiệm/ Date of test : **24/04/2026-11/05/2026**
- Ngày trả kết quả/ Date of issue : **11/05/2026**



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Kem có kết cấu tương đối mịn, kem có màu hồng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm	VNT.H.03.V.42
2	Năng lượng	Kcal/100g	154,06	VNT.H.03.Fo.277
3	Béo tổng *	g/100g	6,5	TCVN 6688-3:2007
4	Protein	g/100g	2,6	TCVN 8099-1:2015
5	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	21,29	VNT.H.03.Fo.187
6	Natri (Na)	mg/100g	43,51	TCVN 10916:2015
7	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	15,94	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
8	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV151711448/05

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
9	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Enterobacteriaceae *	CFU/g	< 10	ISO 21528-2:2017
12	Coliforms *	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007
13	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



KS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Kem Hà Nội

* Strawberry Ice Cream *

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố dâu, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương dâu.

SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TẠI NHÀ	
Năng lượng	154 kcal
Chất đạm (Protein)	2,6 g
Carbohydrate	21,29 g
Đường tổng số	15,94 g
Chất béo	6,5 g
Natri	43,51 mg

SPECIAL

Kem Dâu

HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 3lít
KLT: 2kg ($\pm 10\%$)

SẢN XUẤT TẠI HỒ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã O Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam



Kem Hà Nội

* Strawberry Ice Cream *

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố dâu, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương dâu.

SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TẠI NHÀ	
Năng lượng	154 kcal
Chất đạm (Protein)	2,6 g
Carbohydrate	21,29 g
Đường tổng số	15,94 g
Chất béo	6,5 g
Natri	43,51 mg

SPECIAL

Kem Dâu

HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 5lít
KLT: 3,2kg ($\pm 10\%$)

SẢN XUẤT TẠI HỒ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã O Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 12/HKDKEMHANOI/2026

HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Tên sản phẩm: KEM SÀU RIÊNG

Ô Diên, năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/HKDKEMHANOI/2026

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

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh kem Hà Nội

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0971494033 Fax:..... -E-mail.....

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16 tháng 09 năm 2025, nơi cấp: Phòng Kinh tế xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kem Sầu riêng

2. Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng; Hương liệu tổng hợp: Hương sầu riêng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: 2kg/hộp, 3,2kg/hộp... hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: 2kg kem được chứa đựng trong hộp nhựa kín chất liệu hạt nhựa Polypropylen (pp) và 3,2kg kem được chứa đựng trong hộp kín giấy Duplex bồi sóng E 2 lớp mặt nâu ...

- Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nhãn sản phẩm phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ/CP; Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

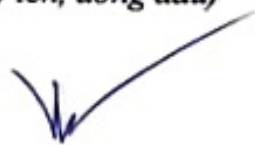
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của quốc hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của bộ y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:2021/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2021/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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.

Ô Diên, ngày 22 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Đình Việt



Mã số/ Code: DV151711448/04

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/ Customer's Name : HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
- Địa chỉ/ Address : Số Nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3, Xã Ô Diên, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
- Tên mẫu thử/ Name of Sample : Kem Sầu Riêng
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong hộp nắp kín. Thể tích: 1000ml/ hộp. Số lượng: 1 hộp.
- Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 24/04/2026
- Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu
- Ngày thử nghiệm/ Date of test : 24/04/2026-11/05/2026
- Ngày trả kết quả/ Date of issue : 11/05/2026



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Kem có kết cấu tương đối mịn, kem có màu vàng, mùi vị đặc trưng của sản phẩm	VNT.H.03.V.42
2	Năng lượng	Kcal/100g	197,36	VNT.H.03.Fo.277
3	Béo tổng *	g/100g	9,08	TCVN 6688-3:2007
4	Protein	g/100g	1,98	TCVN 8099-1:2015
5	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	26,93	VNT.H.03.Fo.187
6	Natri (Na)	mg/100g	40,74	TCVN 10916:2015
7	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	16,9	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
8	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



VILAS LPM
 ISO/IEC 17025:2017

VNTTEST 021

Mã số/ Code: DV151711448/04

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
9	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Enterobacteriaceae *	CFU/g	8,0x10 ¹	ISO 21528-2:2017
12	Coliforms *	CFU/g	6,5x10 ¹	TCVN 6848:2007
13	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



TR. TRỊNH CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vmcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Kem Hà Nội

* Durian Ice Cream *

SPECIAL

Kem Sầu Riêng



HDSĐ: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 3lít
KLT: 2kg ($\pm 10\%$)

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng; Hương liệu tổng hợp: Hương sầu riêng.

Năng lượng	197,36 kcal
Chất đạm (Protein)	1,98 g
Carbohydrate	26,93 g
Đường tổng số	16,9 g
Chất béo	9,08 g
Natri	40,74 mg



Kem Hà Nội

* Durian Ice Cream *

SPECIAL

Kem Sầu Riêng



HDSĐ: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 5lít
KLT: 3,2kg ($\pm 10\%$)

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng; Hương liệu tổng hợp: Hương sầu riêng.

Năng lượng	197,36 kcal
Chất đạm (Protein)	1,98 g
Carbohydrate	26,93 g
Đường tổng số	16,9 g
Chất béo	9,08 g
Natri	40,74 mg

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 13/HKDKEMHANOI/2026

HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Tên sản phẩm: KEM XOÀI

Ô Diên , năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/HKDKEMHANOI/2026

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

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh kem Hà Nội

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0971494033 Fax:..... -E-mail.....

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16 tháng 09 năm 2025, nơi cấp: Phòng Kinh tế xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kem Xoài

2. Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố xoài, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương xoài.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: 2kg/hộp, 3,2kg/hộp... hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: 2kg kem được chứa đựng trong hộp nhựa kín chất liệu hạt nhựa Polypropylen (pp) và 3,2kg kem được chứa đựng trong hộp kín giấy Duplex bồi sóng E 2 lớp mặt nâu ...

- Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nhãn sản phẩm phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP; Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

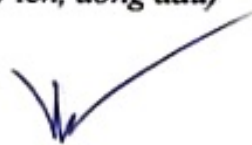
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của quốc hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của bộ y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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.

Ô Diên, ngày 22 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Đình Việt



Mã số/ Code: DV151711448/02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
2. Địa chỉ/ Address : Số Nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3, Xã Ô Diên, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Kem Xoài
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong hộp nắp kín. Thể tích: 1000ml/ hộp. Số lượng: 1 hộp.
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 24/04/2026
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 24/04/2026-11/05/2026
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 11/05/2026



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Kem có kết cấu tương đối mịn, kem có màu cam, mùi vị đặc trưng của sản phẩm	VNT.H.03.V.42
2	Năng lượng	Kcal/100g	154,46	VNT.H.03.Fo.277
3	Béo tổng *	g/100g	7,22	TCVN 6688-3:2007
4	Protein	g/100g	2,54	TCVN 8099-1:2015
5	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	19,83	VNT.H.03.Fo.187
6	Natri (Na)	mg/100g	39,34	TCVN 10916:2015
7	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	16,63	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
8	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV151711448/02

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
9	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Enterobacteriaceae *	CFU/g	< 10	ISO 21528-2:2017
12	Coliforms *	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007
13	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI



VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR

***Ths. TRỊNH CÔNG SƠN**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Kem Hà Nội

Mango Ice Cream

SPECIAL



Kem Xoài

HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 3lít
KLT: 2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố xoài, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương xoài.

Năng lượng	154,46 kcal
Chất đạm (Protein)	2,54 g
Carbohydrate	19,83 g
Đường tổng số	16,63 g
Chất béo	7,22 g
Natri	39,34 mg

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam



Kem Hà Nội

Mango Ice Cream

SPECIAL



Kem Xoài

HSD: Ăn trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 5lít
KLT: 3,2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố xoài, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương xoài.

Năng lượng	154,46 kcal
Chất đạm (Protein)	2,54 g
Carbohydrate	19,83 g
Đường tổng số	16,63 g
Chất béo	7,22 g
Natri	39,34 mg

SẢN XUẤT TẠI HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, Xã Ô Diên,
Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 14/HKDKEMHANOI/2026

HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Tên sản phẩm: KEM CHANH LEO

Ô Diên , năm 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/HKDKEMHANOI/2026

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

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh kem Hà Nội

Địa chỉ: Số nhà 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0971494033 Fax:..... -E-mail.....

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03 tháng 10 năm 2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16 tháng 09 năm 2025, nơi cấp: Phòng Kinh tế xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kem Chanh leo

2. Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố chanh leo, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương chanh leo.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Quy cách đóng gói: 2kg/hộp, 3,2kg/hộp... hoặc theo yêu cầu của khách hàng
- Chất liệu bao bì: 2kg kem được chứa đựng trong hộp nhựa kín chất liệu hạt nhựa Polypropylen (pp) và 3,2kg kem được chứa đựng trong hộp kín giấy Duplex bồi sóng E 2 lớp mặt nâu ...

- Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (Trường hợp thuê cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Nhãn sản phẩm phù hợp với Nghị định 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ/CP; Thông tư 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

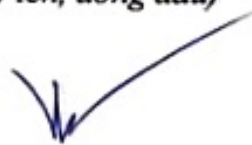
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của quốc hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm.
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của bộ y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 8-2:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2021/1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh 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.

Ô Diên, ngày 22 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Đình Việt



Mã số/ Code: DV151711448/03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/ Customer's Name : HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI
- Địa chỉ/ Address : Số Nhà 18, Đường Đồng Tiến 3, Cụm 3, Xã Ô Diên, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
- Tên mẫu thử/ Name of Sample : Kem Chanh Leo
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong hộp nắp kín. Thể tích: 1000ml/ hộp. Số lượng: 1 hộp.
- Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 24/04/2026
- Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu
- Ngày thử nghiệm/ Date of test : 24/04/2026-11/05/2026
- Ngày trả kết quả/ Date of issue : 11/05/2026

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Kem có kết cấu tương đối mịn, kem có màu vàng cam, mùi vị đặc trưng của sản phẩm	VNT.H.03.V.42
2	Năng lượng	Kcal/100g	156,96	VNT.H.03.Fo.277
3	Béo tổng *	g/100g	7,2	TCVN 6688-3:2007
4	Protein	g/100g	2,33	TCVN 8099-1:2015
5	Carbohydrate (không bao gồm xơ)	g/100g	20,71	VNT.H.03.Fo.187
6	Natri (Na)	mg/100g	49,65	TCVN 10916:2015
7	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose)-Phương pháp sắc ký lỏng *	g/100g	16,81	VNT.H.03.Fo.183 (2025)
8	Cadimi (Cd) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV151711448/03

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
9	Chì (Pb) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
10	Thủy ngân (Hg) *	mg/Kg	KPH (LOD = 0,015)	TCVN 10912:2015
11	Enterobacteriaceae *	CFU/g	4,5x10 ¹	ISO 21528:2017
12	Coliforms *	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007
13	Salmonella spp. *	/25g	KPH (eLOD50 = 4,0 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

TRẦN KHÁNH CHI

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



T.S. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Kem Hà Nội

Passion Ice Cream

SPECIAL

Kem Chanh Leo

HSD: An trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -18°C
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 3lít

KLT: 2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố chanh leo, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương chanh leo.

Giá trị dinh dưỡng trong 100g sản phẩm	
Năng lượng	156,96 kcal
Chất đạm (Protein)	2,33 g
Carbohydrate	20,71 g
Đường tổng số	16,81 g
Chất béo	7,2 g
Natri	49,65 mg

SẢN XUẤT TẠI HỒ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Địa chỉ: Số nhà 18, Đường Đông Tiến 3, cụm 3, Xã O Diên, Thanh Phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam



Kem Hà Nội

Passion Ice Cream

SPECIAL

Kem Chanh Leo

HSD: An trực tiếp
Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -18°C
NXS: In trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ NSX

Hộp 5lít

KLT: 3,2kg ($\pm 10\%$)

Thành phần: Nước, đường kính, sữa bột, dầu dừa, chế phẩm thay thế dầu bơ thực vật, sinh tố chanh leo, bột whey, chất ổn định và nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS471), carrageenan (INS407), guar gum (INS412), cellulose gum (INS466), phẩm màu thực phẩm: màu vàng, màu đỏ; Hương liệu tổng hợp: Hương chanh leo.

Giá trị dinh dưỡng trong 100g sản phẩm	
Năng lượng	156,96 kcal
Chất đạm (Protein)	2,33 g
Carbohydrate	20,71 g
Đường tổng số	16,81 g
Chất béo	7,2 g
Natri	49,65 mg

SẢN XUẤT TẠI HỒ KINH DOANH KEM HÀ NỘI

Địa chỉ: Số nhà 18, Đường Đông Tiến 3, cụm 3, Xã O Diên, Thanh Phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0385771069 * Website: kemhanoi2.com
Xuất xứ: Việt Nam

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

Ô Diên, ngày 28 tháng 04 năm 2026

BẢN CAM KẾT

Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn

Kính gửi: **UBND xã Ô Diên**

Phòng Kinh Tế xã

Tên cơ sở/ cá nhân: **HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI**

Mã số hộ kinh doanh: Số 001088045916, đăng ký lần đầu ngày 03/10/2019, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 16/09/2025, nơi cấp: Phòng kinh tế xã Ô Diên.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh: **NGUYỄN ĐÌNH VIỆT**

Địa điểm sản xuất, kinh doanh: Số 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội.

Địa chỉ liên hệ: Số 18, đường Đồng Tiến 3, cụm 3, xã Ô Diên, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0971494033, Fax:..... E-mail.....

Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: **Chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa (sản phẩm kem lạnh), bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh.**

Nơi tiêu thụ sản phẩm: Trong nước (Hà Nội và các tỉnh thành).

Cơ sở xin cam kết thực hiện đầy đủ các yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành trong: **Chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa (sản xuất kem), bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh**

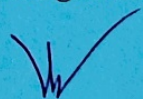
như sau:

1. Chỉ sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng, không bán hàng giả, hàng cấm, hàng hết hạn sử dụng.
2. Tuân thủ các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản, chế biến, kinh doanh.
3. Thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.
4. Chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật nếu vi phạm cam kết này.

Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Bản cam kết này được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, cơ quan quản lý giữ 01 bản, cơ sở giữ 01 bản.

Chủ cơ sở/ cá nhân
(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)


Nguyễn Đình Việt