

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

-----

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ**  
**SẢN PHẨM: PUSH UP 247 VỊ LÊ**

Tên cơ sở: Công Ty Cổ Phần Tập Đoàn Hương Sen.  
Địa chỉ: Số 18, phố Trần Thái Tông, phường Thái Bình, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.  
Điện thoại: 02273831010, Fax: 02273831231.

*Thái Bình, ngày 22 tháng 05 năm 2025*



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

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 06/HUONGSEN/2025

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

Tên cơ sở: Công Ty Cổ Phần Tập Đoàn Hương Sen  
Địa chỉ: Số 18, phố Trần Thái Tông, phường Thái Bình, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam  
Điện thoại: 02273831010  
Mã số doanh nghiệp: 1000214733

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: PUSH UP 247 VỊ LÊ**

**2. Thành phần:** nước tinh khiết, đường mía, đường fructose, chất điều chỉnh độ axit (330, 296, 331(iii)), taurine (0.5g/l), cafein (0.2g/l), chất bảo quản (211), muối ăn tinh khiết, chất làm dày (440), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 955), chất ổn định (452(i)), Màu thực phẩm tartrazin (102), sunset yellow (110), hương liệu giống tự nhiên (hương lê).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất và được in trên thân chai hoặc đáy lon.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Sản phẩm đóng chai nhựa, lon kim loại hoặc chai thủy tinh phù hợp với yêu cầu về ATVSTP. Thể tích từ 50 ml đến 5 lít ở 20°C. Khi vận chuyển được đóng trong thùng carton hoặc khay giấy carton có màng bao.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:** Công Ty Cổ Phần Tập Đoàn Hương Sen. Số 18, phố Trần Thái Tông, Phường Thái Bình, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

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

**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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 6-2:2010/BYT đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.

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

- Thông tư 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 Quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia, Tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài).

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./.

Thái Bình, ngày 22 tháng 05 năm 2025.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN.**



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Trần Văn Trà*

47  
G T  
H A  
O A  
G S  
IG

# YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

## I. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Lỏng
- Màu sắc: Màu vàng
- Mùi vị: Thơm đặc trưng của quả lê, không có mùi lạ, vị ngọt chua.

## II. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

### 1. Các chỉ tiêu vi sinh: phù hợp với QCVN 6-2:2010/BYT

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đvị	Giới hạn tối đa
1	TSVKHK	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	Ecoli	CFU/ml	0
3	Cl.Perfringens	CFU/ml	0
4	Coliforms	CFU/ml	10
5	S.faecal	CFU/ml	0
6	TSBT NM-M	CFU/ml	10
7	P. aeruginosa	CFU/ml	0
8	S.aureus	CFU/ml	0

### 2. Hàm lượng kim loại nặng: phù hợp với QCVN 6-2:2010/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/l	0.05
2	Thiếc (Sn) áp dụng với sản phẩm đóng lon	mg/l	150

Thái Bình, Ngày 22 tháng 05 năm 2025.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN.**



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Trần Văn Trà*



**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 22852/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

- Tên mẫu: PUSH UP 247 VỊ LÊ
- Mã số mẫu: 04255442/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa nắp xoáy, 350 mL/chai. Số lượng: 6.  
NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 23/04/2025
- Thời gian thử nghiệm: 23/04/2025 - 22/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN HƯƠNG SEN  
Địa chỉ: 18 Trần Thái Tông, Phường Bồ Xuyên, TP. Thái Bình  
Tỉnh Thái Bình, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/mL	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.2*	Coliforms	CFU/mL	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.3*	<i>E. coli</i>	CFU/mL	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.4*	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/mL	TCVN 8881:2011	KPH (LOD: 1)
9.5*	<i>S. aureus</i>	CFU/mL	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 1)
9.6*	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/mL	TCVN 6189-2:2009	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010	KPH (LOD: 1)
9.8*	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.9*	Hàm lượng Cafein	mg/100mL	NIFC.02.M.27 (HPLC)	20,8
9.10*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100mL	AOAC 2020.07	12,2

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample  
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC  
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request  
4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025  
5. Không nhân khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is expired



**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.11*	Hàm lượng Chất béo	g/100mL	NIFC.02.M.04	KPH (LOD: 0,01)
9.12*	Hàm lượng Chất đạm	g/100mL	NIFC.02.M.03	0,10
9.13*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	g/100mL	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	11,6
9.14	Năng lượng (tính từ theo chất đạm, chất béo, carbohydrat không bao gồm xơ)	kcal/100mL	NIFC.02.M.06	49,2
9.15*	Hàm lượng Chì	mg/L	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.16*	Hàm lượng Natri	mg/L	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	588
9.17*	Hàm lượng Thiếc	mg/L	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,010)
9.18*	Hàm lượng Taurine	mg/100mL	NIFC.05.M.186 (HPLC)	55,2

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 22 tháng 05 năm 2025

**KT.VIỆN TRƯỞNG**  
**PHÓ VIỆN TRƯỞNG**



**TS. Lê Thị Phương Thảo**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is

