

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

---

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ**  
**SẢN PHẨM: TRÀ ÔI HỒNG TVT**

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: 0227 3831010, Fax: 0227 3831231.

*Hưng Yên, ngày 08 tháng 01 năm 2026*



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/HUONGSEN/2026

**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: 0227 3831010, Fax: 0227 3831231  
Mã số doanh nghiệp: 1000214733

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:** TRÀ ÔI HỒNG TVT

**2. Thành phần:** Nước tinh khiết, đường mía, đường fructose, trà đen (3.0g/l), trà xanh (0.6g/l), cốt táo, cốt ôi (100mg/l), chất điều chỉnh độ axit (330,296,331(iii)), chất bảo quản (211), muối ăn tinh khiết, hương liệu giống tự nhiên (hương trà, hương ôi).

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

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Sản phẩm đóng chai nhựa, chai thủy tinh, hộp giấy hoặc lon kim loại 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;

10  
C  
C  
T  
H  
H

- 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 58/2014/TT-BCT ngày 22/12/2014 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./.

Hưng Yên, ngày 08 tháng 01 năm 2026.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN.**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Trần Văn Trà*

# YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

## 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: lỏng.
- Màu sắc: vàng hơi nâu.
- Mùi vị: thơm đặc trưng của quả ôi và lá trà, không có mùi lạ, vị ngọt chua.

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

### 2.1. Các chỉ tiêu vi sinh.

TT	Chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	TSVSVHK	CFU/ml	10 <sup>2</sup>
2	E.coli	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

### 2.2. Hàm lượng kim loại nặng.

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

Hung Yên, ngày 08 tháng 01 năm 2026.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Trần Văn Trà*



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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thiện Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 81885/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

- Tên mẫu: TRÀ ÔI HỒNG TVT (Mẫu 2)
- Mã số mẫu: 122520081/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 330 mL/chai. Số lượng: 3.  
NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 01/12/2025
- Thời gian thử nghiệm: 01/12/2025 - 27/12/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN HƯƠNG SEN  
Địa chỉ: 18 Trần Thái Tông, Phường Thái Bình, Tỉnh Hưng Yên,  
Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100mL	AOAC 2020.07	12,3
9.2*	Hàm lượng Chất đạm	g/100mL	NIFC.02.M.03	0,07
9.3	Năng lượng (tính từ chất đạm, chất béo, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ))	Kcal/100mL	NIFC.02.M.06	49,5
9.4*	Hàm lượng Chì	mg/L	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.5*	Hàm lượng Natri	mg/100mL	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	20,6
9.6*	Hàm lượng Thiếc	mg/L	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,010)
9.7*	Hàm lượng Đường tổng số (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose)	g/100mL	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	12,1

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test 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.



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

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền, (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố 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
9.8*	Hàm lượng Chất béo	g/100mL	NIFC.02.M.04	KPH (LOD: 0,01)

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử  
KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)  
Phương pháp NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) được công nhận phù hợp với yêu cầu của TCVN ISO/IEC 17025:2017 đối với chỉ tiêu: Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose, Maltose.

Hà Nội, ngày 27 tháng 12 năm 2025

**TUQ.VIỆN TRƯỞNG**  
**TRƯỞNG KHOA**  
**NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN**

ThS. Cao Công Khánh



VILAS 203

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/  
This test 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.



**BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH**  
**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, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam  
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 80256/PKN-VKNQG

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

1. Tên mẫu: TRÀ ỔI HỒNG TVT (Mẫu 2)  
2. Mã số mẫu: 122520082/DV.2  
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa, 330 mL/chai. Số lượng: 2.  
NSX: Không có - HSD: Không có  
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu  
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu  
6. Ngày nhận mẫu: 01/12/2025  
7. Thời gian thử nghiệm: 01/12/2025 - 24/12/2025  
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN HƯƠNG SEN  
Địa chỉ: Số 18 Trần Thái Tông, Phường Thái Bình, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam  
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu 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, nấm mốc	CFU/mL	TCVN 8275-1:2010	KPH (LOD: 1)
9.8*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)

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

Hà Nội, ngày 24 tháng 12 năm 2025

**TUQ.VIỆN TRƯỞNG**  
**TRƯỞNG KHOA**  
**NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN**



ThS. Cao Công Khánh



22.7X15.2CM



# TRÀ ỔI HỒNG

CỐT TRÁI CÂY TỰ NHIÊN



**Thành phần:** Nước tinh khiết, đường mía, đường fructose, trà đen (3.0 g/l), trà xanh (0.6 g/l), cốt táo, cốt ổi (1.00 mg/l), chất điều chỉnh độ axit (330,296,331 (iii)), chất bảo quản (211), muối ăn tinh khiết, hương liệu giống tự nhiên (hương trà, hương ổi).

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH CỠ TRONG 100 ML	
NUTRITION FACTS/100 ML	
Năng lượng/Energy	40.7 Kcal
Chất đạm/Protein	0.08 g
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) Carbohydrate (not included fiber)	10.1 g
Dường lỏng số/Total Sugars	9.9 g
Chất béo/Total Fat	0 g
Natri/Sodium	20.9 mg

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp. Sau khi mở nắp có thể bảo quản trong tủ lạnh và dùng trong 24 giờ.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sản phẩm uống trực tiếp, sử dụng tốt nhất ở 8°C - 10°C. Lắc đều trước khi sử dụng.

**Cảnh báo:** Do sản phẩm được làm từ lá trà và cốt trái cây nên theo thời gian có thể xuất hiện lắng cặn nhưng không ảnh hưởng tới chất lượng của sản phẩm. Không dành cho trẻ dưới 3 tuổi.  
**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** Xem trên thân chai



Net volume at 20°C: 330 ml



# PINK GUAVA TEA

NATURAL FRUIT ESSENCE



## Trà Ổi Hồng T.V.T

Tự nhiên - Vui khỏe - Tập trung

Trà xanh kết hợp cùng trà đen giàu polyphenol (bao gồm catechin, theaflavin, thearubigin) - các hợp chất chống oxy hóa tự nhiên, đã được nghiên cứu khoa học chứng minh có vai trò hỗ trợ bảo vệ cơ thể khỏi tác động của gốc tự do, góp phần duy trì sức khỏe mỗi ngày. Ngoài ra, trà xanh và trà đen còn giàu L-theanine - một axit amin tự nhiên, giúp làm dịu hệ thần kinh, giảm căng thẳng và cải thiện sự tập trung.

Vị trà hòa quyện cùng vị Ổi Hồng thơm ngon, tạo nên thức uống tiện lợi, mang đến tinh thần sảng khoái và một ngày tràn đầy năng lượng.



CỐT TRÁI CÂY TỰ NHIÊN



Thế tích thực ở 20°C: 330 ml

Sản xuất tại Việt Nam bởi:  
**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: 0227 3831010  
Website: www.tvtea.com

22.7cm

12.5cm