

SỞ Y TẾ  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
CHI CỤC  
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 5731 / 2015 /YTHCM-XNCB Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 12 năm 2015

**XÁC NHẬN CÔNG BỐ  
PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

**CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**  
*Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:*

**CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE**

Địa chỉ: Số 51, Đường số 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Quận 11, Tp. HCM

Điện thoại:

Fax:

Email:

Cho sản phẩm: **MẬT ONG TRACYBEE**

Do: **CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE**

Địa chỉ nơi sản xuất: Số 51, Đường số 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Quận 11, Tp. HCM

Sản xuất, phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

*Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.*

*Định kỳ 03 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.*

Nơi nhận:

- CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

- LƯU TCHC, NTTY

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



**Lê Văn Việt**

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

**BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 01/2015/PHQĐ-TCB

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại : 08.39693938

Fax:

E-mail: info@tracybee.vn

**CÔNG BỐ**

Sản phẩm : MẬT ONG TRACYBEE

Xuất xứ: CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại : 08.39693938

Fax:

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm theo:

QĐ 46/2007/QĐ-BYT - quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

QCVN 8-2:2011/BYT - quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

QCVN 8-1:2011/BYT – quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

TP Hồ Chí Minh, ngày tháng 12 năm 2015



*Lê Ngọc Chu Trang*



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH & ĐẦU TƯ TP.HỒ CHÍ MINH	THỰC PHẨM	Số 01/2015/PHQĐ-TCB
CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE	MẬT ONG TRACYBEE	

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

#### 1.1. CHỈ TIÊU CẢM QUAN:

CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1. Trạng thái	Sản phẩm có dạng lỏng –sánh, trong, không bị lẫn tạp chất lạ.
2. Màu sắc	Màu vàng sáng đến sẫm nâu đặc trưng của sản phẩm.
3. Mùi vị	Vị ngọt ,mùi thơm đặc trưng của hoa cà phê, không có mùi vị lạ.

#### 1.2. CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Độ acid , không lớn hơn	mL NaOH 1N/100g	6
2	Hàm lượng nước tính theo khối lượng, không lớn hơn	%	23
3	Hàm lượng saccarose tính theo khối lượng, không lớn hơn	%	3
4	Hàm lượng chất rắn không tan trong nước tính theo khối lượng, không lớn hơn	%	1

#### 1.3 CHỈ TIÊU VI SINH VẬT: Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>2</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	0
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	0
5	<i>Streptococci faecal</i>	CFU/g	0
6	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CFU/g	0
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	0
8	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	10



**1.4 Chỉ tiêu kim loại nặng:** Theo QCVN 8-2:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Arsen ( As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Thủy ngân ( Hg)	mg/kg	0,05
3	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

**1.5. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và hàm lượng độc tố vi nấm:** Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT và các quy định hiện hành nhóm mật ong.

**2 THÀNH PHẦN CẤU TẠO:**

- 100% Mật ong tự nhiên từ hoa cà phê.

**3 THỜI HẠN SỬ DỤNG:**

- Thời hạn sử dụng 3 năm kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi ở mặt chính của nhãn.

**4 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & BẢO QUẢN**

- **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn trực tiếp, pha thức uống, nấu ăn.
- **Bảo Quản :** Bảo quản ở môi trường tự nhiên bên ngoài.

**5 CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI:**

- Bao bì: sản phẩm được đựng trong chai thủy tinh hoặc chai nhựa PE, PP, bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Thể tích thực : 189ml/chai, 600ml/ chai hoặc tùy nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

**6 NỘI DUNG GHI NHÃN:**

- Trên bao bì có ghi nhãn hàng hóa theo NĐ 89/2006/NĐ-CP và Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (có nội dung ghi nhãn đính kèm).

**7 QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI ( Đính kèm )**

**8 XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÃN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ SẢN PHẨM:**

CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

Đóng gói tại : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

Tp.HCM, Ngày tháng 12 năm 2015

**ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÃN**

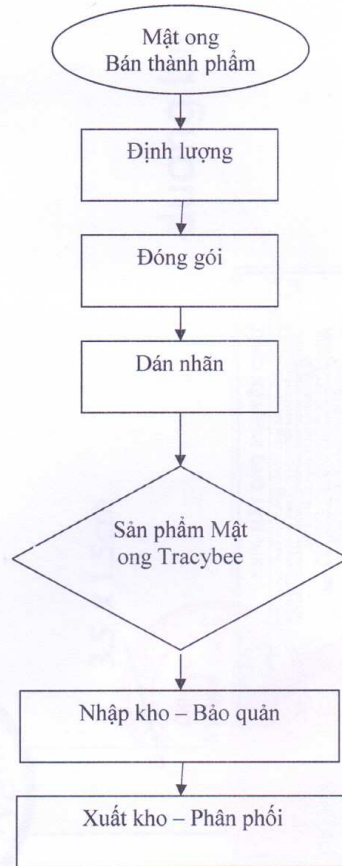


*Lê Ngọc Thu Trang*





## QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI



### Thuyết minh quy trình đóng gói:

- **Nguyên liệu:** sản phẩm được sản xuất từ 100% Mật ong tự nhiên từ hoa cà phê. Nguồn nguyên liệu sử dụng đảm bảo chất lượng của nguyên liệu sử dụng trong thực phẩm.
- **Định lượng – đóng gói:** Thành phẩm nhập về được định lượng và đóng gói theo quy cách nhất định, đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng.
- **Dán nhãn – đóng hạn sử dụng:** Sản phẩm sau khi đóng gói xong được chuyển qua dán nhãn và đóng hạn sử dụng.
- **Nhập kho – Bảo quản:** Thành phẩm sau khi hoàn thiện được chuyển vào các kho chứa để lưu trữ và bảo quản, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ trong kho chứa hợp vệ sinh.
- **Xuất kho – Phân phối:** Sản phẩm được xuất kho phân phối khi có nhu cầu.



tron 4cm



3.5 x 1.5cm

duong be

**100% NATURAL HONEY**

THIS HONEY IS DELICATELY COLLECTED FROM COFFEE FLOWER BLOSSOM IN THE CENTRAL HIGHLANDS OF VIETNAM. OUR COFFEE FLOWER BLOSSOM GIVES THIS HONEY A DELICATE AROMA AND A DELICIOUS TASTE. THIS 100% NATURAL HONEY IS A GIFT FROM US TO YOU, FOR PEOPLE THAT LOVE THE RICH TASTE OF NATURE, VALUE A HEALTHY LIFE AND ENJOY GOURMET FOODS.

INGREDIENTS: 100% NATURAL HONEY FROM COFFEE FLOWER BLOSSOM

USAGE INSTRUCTIONS: EAT RAW AS SWEETENER

PRESERVATION: KEEP IN NATURAL CONDITION

ALL OF HONEY COMES FROM OUR OWN BEES FARMS AND IS PACKED BY US FOR YOU

TRACYBEE CO., LTD.  
ADDRESS: 61, 3A STREET, BINH THOI, WARD 8, DISTRICT 11, HCMC  
TELEPHONE: +84 8 3969 2936 WEBSITE: WWW.TRACYBEE.VN  
HEALTH CERTIFICATION: 0007872016ATTP-CNDK  
REGISTRATION NUMBER: MFG EXP

The company is responsible for the consistency of label content in foreign language and Vietnamese

**MẬT ONG TRACYBEE**  
100% natural COFFEE BLOSSOM honey  
thể tích thực 189ml  
Product of Vietnam

**100% MẬT ONG NGUYÊN CHẤT**

MẬT ONG HOA CAFE ĐƯỢC CHỌN LỌC TỪ VƯỜN CAO NGUYÊN VIỆT NAM. HOA CAFE MANG LAI HƯƠNG THƠM TỈNH TẾ, VỊ NGON RẤT RIÊNG CHO MẬT ONG. ĐÂY LÀ MÓN QUÀ DÀNH CHO BẠN, NHỮNG NGƯỜI YÊU MIẾN HƯƠNG VỊ THIÊN NHIÊN, QUAN TÂM ĐẾN SỨC KHỎE VÀ CHẤT LƯỢNG CUỘC SỐNG.

THÀNH PHẦN: 100% MẬT ONG TỰ NHIÊN TỪ HOA CÀ PHÊ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: ĂN TRỰC TIẾP, PHA THỨC UỐNG, NẤU ĂN...

BẢO QUẢN: Ở NƠI TRƯỞNG TỰ NHIÊN BÊN NGOÀI

THU HOẠCH TỪ HỆ THỐNG TRANG TRẠI VÀ ĐỒNG GÓI BƠI CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

SỐ 51 ĐƯỜNG 3A, CỤ XÁ BÌNH THỚI, P.8, Q.11, TP. HCM  
ĐIỆN THOẠI: 08 3969 2936  
WEBSITE: WWW.TRACYBEE.VN

GIẤY CHỨNG NHẬN ATVSTP: 0007872016ATTP-CNDK  
SỐ XNCB: NGÀY SẢN XUẤT: HẠN SỬ DỤNG:

Cơ sở chịu trách nhiệm về nội dung thể hiện trên nhãn hàng bằng tiếng nước ngoài phải tương ứng nội dung tiếng Việt.

18 x 3.5cm

**100% NATURAL HONEY**

THIS HONEY IS DELICATELY COLLECTED FROM COFFEE FLOWER BLOSSOM IN THE CENTRAL HIGHLANDS OF VIETNAM. OUR COFFEE FLOWER BLOSSOM GIVES THIS HONEY A DELICATE AROMA AND A DELICIOUS TASTE. THIS 100% NATURAL HONEY IS A GIFT FROM US TO YOU, FOR PEOPLE THAT LOVE THE RICH TASTE OF NATURE, VALUE A HEALTHY LIFE AND ENJOY GOURMET FOODS. WE APPLY STRICT QUALITY NORMS TO OUR PRODUCTS. ALL OF OUR HONEY IS TESTED BY INTERTEK GMBH GERMANY.

INGREDIENTS: 100% NATURAL HONEY FROM COFFEE FLOWER BLOSSOM

USAGE INSTRUCTIONS: EAT RAW AS SWEETENER

PRESERVATION: KEEP IN NATURAL CONDITION

ALL OF HONEY COMES FROM OUR OWN BEES FARMS AND IS PACKED BY US FOR YOU

TRACYBEE CO., LTD  
ADDRESS: 61, 3A STREET, BINH THOI, WARD 8, DISTRICT 11, HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
TELEPHONE: +84 8 3969 2936 WEBSITE: WWW.TRACYBEE.VN  
HEALTH CERTIFICATION: 0007872016ATTP-CNDK  
REGISTRATION NUMBER: MFG EXP

The company is responsible for the consistency of label content in foreign language and Vietnamese

**100% natural COFFEE BLOSSOM honey**

**MẬT ONG TRACYBEE**

**100% MẬT ONG NGUYÊN CHẤT**

MẬT ONG HOA CAFE ĐƯỢC CHỌN LỌC TỪ VƯỜN CAO NGUYÊN VIỆT NAM. HOA CAFE MANG LAI HƯƠNG THƠM TỈNH TẾ, VỊ NGON RẤT RIÊNG CHO MẬT ONG. ĐÂY LÀ MÓN QUÀ DÀNH CHO BẠN, NHỮNG NGƯỜI YÊU MIẾN HƯƠNG VỊ THIÊN NHIÊN, QUAN TÂM ĐẾN SỨC KHỎE VÀ CHẤT LƯỢNG CUỘC SỐNG.

KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG TẠI VIỆN INTERTEK CỦA ĐỨC

THÀNH PHẦN: 100% MẬT ONG TỰ NHIÊN TỪ HOA CÀ PHÊ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: ĂN TRỰC TIẾP, PHA THỨC UỐNG, NẤU ĂN

BẢO QUẢN: Ở NƠI TRƯỞNG TỰ NHIÊN BÊN NGOÀI

THU HOẠCH TỪ HỆ THỐNG TRANG TRẠI VÀ ĐỒNG GÓI BƠI CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

SỐ 51 ĐƯỜNG 3A, CỤ XÁ BÌNH THỚI, P.8, Q.11, TP. HCM  
ĐIỆN THOẠI: 08 3969 2936  
WEBSITE: WWW.TRACYBEE.VN

GIẤY CHỨNG NHẬN ATVSTP: 0007872016ATTP-CNDK  
SỐ XNCB: NGÀY SẢN XUẤT: HẠN SỬ DỤNG:

Cơ sở chịu trách nhiệm về nội dung thể hiện trên nhãn hàng bằng tiếng nước ngoài phải tương ứng nội dung tiếng Việt.

Thể tích thực 600ml

QR code


18 X 8cm

**Tên tổ chức, cá nhân:** CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

## KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Mật ong TRACYBEE

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu 20% / cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ Kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
Tiếp nhận nguyên liệu	Hạn sử dụng	Còn hạn sử dụng	Mỗi lô, trước khi sử dụng	Con người	Kiểm tra thông tin trên bao bì	BM-QC 001	Xuất hàng theo FIFO
	Điều kiện bao gói	Không có dấu hiệu bị hư hỏng	Mỗi lô, trước khi sử dụng	Con người	Kiểm tra bằng máy		
Định lượng - Đóng gói	Cảm quan	Tiêu chuẩn bán thành phẩm	Suốt quá trình sản xuất	Con người	Theo dõi và ghi nhận	BM-QC 002	
	Chất lượng bao bì sử dụng	Đảm bảo chất lượng bao bì sử dụng trong thực phẩm.	Suốt quá trình sản xuất	Con người	Theo dõi và ghi nhận		
	Khối lượng tịnh sản phẩm	Theo đúng các quy cách sản phẩm thành phẩm.	Mỗi lô sản xuất	Thiết bị cân	Quan sát và ghi nhận		
Dán nhãn	Cảm quan	Tiêu chuẩn thành phẩm	Mỗi lô sản xuất	Con người	Kiểm tra và ghi nhận	BM-QC 003	
	Thông tin sản phẩm	Mực in rõ nét, đầy đủ và đúng thông tin	Suốt quá trình	Con người	Quan sát và ghi nhận		
Thành phẩm	Chỉ tiêu cảm quan sản phẩm	Trạng thái, màu sắc, mùi vị.	Mỗi lô sản xuất	Con người	Quan sát và ghi nhận	BM-QC 004	
	Hàm lượng vi sinh	Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT .	Mỗi lô sản xuất	Thiết bị thử nghiệm.	Ghi nhận kết quả, so sánh với quy định.		
	Hàm lượng	Theo QCVN 8-	Mỗi lô sản xuất	Thiết bị thử	Ghi nhận kết quả, so sánh		

	kim loại nặng	2:2011/BYT		nghiệm.	với quy định.		
Nhập kho – bảo quản	Hạn sử dụng	Nguyên tắc: Nhập trước – xuất trước	Khi xuất kho	Con người	Kiểm tra thông tin trên sản phẩm.	-	.

**Người lập**  
**Bộ phận chất lượng**

**Phê duyệt**  
**Giám đốc**



*Lê Ngọc Thu Trang*





**Tên tổ chức, cá nhân:** CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

Địa chỉ: Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh

## **KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ**

**Sản phẩm: MẬT ONG TRACYBEE**

Cơ sở không áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP, ISO 22000.

Cơ sở sẽ đem mẫu đi xét nghiệm 6 tháng / lần.

Các chỉ tiêu kiểm nghiệm:

- Độ acid
- Hàm lượng nước
- Hàm lượng Saccarose
- Hàm lượng chất rắn không tan trong nước
- TSVSVHK
- Coliforms
- E.coli
- S.aureus
- Streptococci faecal
- Pseudomonas aeruginosa
- Clostridium perfringens
- TSBTNM-M
- Hàm lượng Arsen ( As)
- Hàm lượng Thủy ngân ( Hg)
- Hàm lượng chì (Pb)
- Hàm lượng Cadimi (Cd)

Kiểm nghiệm tại phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận  
Sau 3 năm sẽ tiến hành công bố lại.

Tp.HCM, Ngày tháng 12 năm 2015

**ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÃN**



*Lê Ngọc Thu Trang*

**BẢN SAO**



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTRE



KT3-23009TP5/1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

08/2015  
Page 01/02

- Tên mẫu**  
*Name of sample* : **MẬT ONG TRACYBEE**
- Mô tả mẫu**  
*Sample description* : **Mẫu đựng trong chai nhựa và hũ thủy tinh, không nhãn hiệu.**  
*As received sample is contained in plastic bottle and glass jar, without label.*
- Số lượng mẫu**  
*Quantity* : **01**
- Ngày nhận mẫu**  
*Date of receiving* : **03/08/2015**
- Thời gian thử nghiệm**  
*Testing duration* : **04/08/2015 – 14/08/2015**
- Nơi gửi mẫu**  
*Customer* : **CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE**  
**Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Q. 11,**  
**Tp. Hồ Chí Minh**
- Kết quả thử nghiệm**  
*Test results* : **Xem trang / See page 02/02**

**PHỤ TRÁCH PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB**

**Nguyễn Thành Công**

**PHÓ GIÁM ĐỐC  
VICE DIRECTOR**



**Lương Thanh Uyên**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. *Test results are valid for the samples submitted sample(s) only.*  
2. 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. *This Test Report shall not be reprinted, except in full, without the written approval of Quatest 3.*  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. *Name of sample and customer are written as customer's request.*  
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng của lượng được trình với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. *Estimated extended uncertainty of measurement with  $k = 2$  at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 in the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.  
*Not applicable.*



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

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng nước tính theo khối lượng, Water content (m/m)	% AOAC 2010 (969.38)	-	20,3 ✓
7.2. Hàm lượng saccarose tính theo khối lượng, Sucrose content (m/m)	% TCVN 5269 : 1990	-	0,3 ✓
7.3. Hàm lượng chất rắn không tan trong nước tính theo khối lượng, Water - insoluble solid content (m/m)	% TCVN 5264 : 1990	-	0,04 ✓
7.4. Độ acid, Acidity	mL NaOH 1 N/100 g AOAC 2010 (947.05)	-	3,3 ✓
7.5. Hàm lượng asen, Arsenic content	mg/kg TCVN 8427 : 2010	0,01	Nhỏ hơn 0,03 Less than
7.6. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 - 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064:2011	0,015	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 - 083 : 2012	0,02	Không phát hiện Not detected
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013	-	1,5 x 10 <sup>2</sup>
7.10. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. E. Coli,	CFU/g ISO 16649 - 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.12. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2013 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.13. Streptococcus faecalis,	CFU/g QĐ-BYT 3351 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.14. Pseudomonas aeruginosa,	CFU/g Tk. QĐ-BYT 047 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.15. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.16. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/ Note:** (\*): 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.

*Lê Thị Thùy Trang*





**BẢN SAO**



KT3 09125VS5/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

02/11/2015  
Trang 01/01

- Tên mẫu : MẬT ONG TRACYBEE
- Mô tả mẫu : Mẫu đựng trong hũ nhựa
- Số lượng mẫu : 01 (840 g)
- Ngày nhận mẫu : 27/10/2015
- Thời gian thử nghiệm : 27/10/2015 - 30/10/2015
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE  
Số 51, Đường 3A, Cư xá Bình Thới, Phường 8, Quận 11,  
Thành phố Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833 - 1 : 2013	9,5 x 10 <sup>1</sup> /

**Chứng thực bảo sao đồng với bản chính**

Số chứng thực: 22840  
06-11-2015 Quyển số: SCT/BS

PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO: **Trần Thị Ánh Nguyệt** KT. GIÁM ĐỐC: **Trần Thanh Uyên**

*(Signatures and stamps of the responsible parties)*

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do Khách hàng gửi thử. Test results are valid for the name of submitted sample(s) only.  
2. 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 Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3.  
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. Name of sample and customer are written as customer's request.  
4. Độ không đảm bảo đo mô rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.  
5. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) - Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (VILAS 004). Các chỉ tiêu có dấu (\*) là chưa được công nhận.  
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (VILAS 004). The characteristics marked with (\*) are not accredited yet.



*Hà Nội, ngày 08 tháng 01 năm 2016*

## **XÁC NHẬN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Cục An toàn thực phẩm xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của:

*Tên tổ chức, cá nhân:* CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE

*Địa chỉ:* Số 51 Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11

*Điện thoại:* 0975925256

*Fax:*

*Email:* info@tracybee.vn

*Cho sản phẩm:* Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Phần Hoa Sạch Tracybee

Sản phẩm trên thuộc nhóm Thực phẩm bảo vệ sức khỏe do CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE; Địa chỉ: Số 51 Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Quận 11, Tp.Hồ Chí Minh, Việt Nam sản xuất phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

Định kỳ 3 năm tổ chức, cá nhân phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

***Nơi nhận:***

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu trữ.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Lê Văn Giang**



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

## **CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 2/2015/0311756649-CBPH

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE**

Địa chỉ: Số 51 Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11

Điện thoại: 0975925256

Fax:

E-mail: info@tracybee.vn

### **CÔNG BỐ**

Sản phẩm: **Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Phần Hoa Sạch Tracybee**

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE**

Địa chỉ: Số 51 Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Quận 11, Tp.Hồ Chí Minh

Xuất xứ: Việt Nam

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/quy định an toàn thực phẩm:

46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố.

**TP Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 11 năm 2015**  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**LÊ NGỌC THU TRANG**



## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

	<b>Thực phẩm bảo vệ sức khỏe</b>	<b>Số: 01/2015/CBPH-SQ</b>
CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Phần Hoa Sạch Tracybee	Có hiệu lực kể từ ngày ký

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng hạt khô
2	Màu sắc	Màu vàng nâu
3	Mùi, vị	Mùi thơm, ngọt đặc trưng của sản phẩm
4	Các đặc tính khác	

#### 1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Mức đáp ứng/ khẩu phần ăn
1	Hàm lượng axit amin :	-	-	
2	Aspartic acid	%	2 - 3,5	
3	Threonine	%	0,5 - 1,5	
4	Serine	%	0,8 - 1,7	
5	Glutamic acid	%	2 - 4	
6	Proline	%	1 - 3	
7	Glycine	%	0,8 - 2	
8	Alanine	%	0,9 - 2,5	
9	Cystine	%	0,01- 1,5	
10	Valine	%	0,8 - 2	
11	Methionine	%	0,01 - 1,5	
12	Isoleucine	%	0,9 - 2,5	
13	Leucine	%	0,9 - 2,5	
14	Tyrosine	%	0,01 - 2	
15	Phenylalanine	%	0,8 - 2,5	
16	Lysine	%	0,9 - 2,7	
17	Histidine	%	0,01 - 1,3	
18	Arginine	%	0,7 - 2,5	
19	Độ ẩm, không lớn hơn	%	6	

### 1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>2</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	Không có
4	S.aureus	CFU/g	Không có
5	Streptococci faecal	CFU/g	Không có
6	P.aeruginosa	CFU/g	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	10
8	Cl.perfringens	CFU/g	Không có

### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	As	mg/kg	1,0
2	Cd	mg/kg	1,0
3	Hg	mg/kg	0,1
4	Pb	mg/kg	3,0

### 1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B <sub>1</sub>	ppb	5
2	Aflatoxin B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> G <sub>1</sub> G <sub>2</sub>	ppb	15

Theo QCVN 8-1:2011/BYT “ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.

### 1.6. Các chỉ tiêu khác:

#### 2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Phân hoa tự nhiên 100%

#### 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

1 năm kể từ ngày sản xuất và được ghi rõ trên bao bì.

#### 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

##### Công dụng:

Giúp tăng cường sức đề kháng, kích thích tiêu hóa, giúp ăn ngon miệng

Chú ý: Sản phẩm này không phải là thuốc không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

**Đối tượng:**

Thích hợp cho tất cả mọi người nhất là những người bị suy dinh dưỡng.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Sản phẩm sử dụng ăn trực tiếp hoặc pha với nước ấm
- Trẻ em từ 2 - 10 tuổi dùng 2gr mỗi ngày
- Người lớn dùng 5gr mỗi ngày

Bảo quản nơi thoáng mát hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.

**5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI**

Bao bì: sản phẩm được đựng trong lọ thủy tinh, bao bì sạch đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm bao bì sử dụng trong thực phẩm.

- Khối lượng tịnh: 230g/lọ

**6. QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

Đính kèm

**7. CÁC BIỆN PHÁP PHÂN BIỆT THẬT, GIẢ (NẾU CÓ)**

Không có

**8. NỘI DUNG GHI NHÃN**

Xem phụ lục đính kèm

**9. XUẤT XỨ VÀ THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA**

Công Ty TNHH Ong Mật Tracybee

Địa chỉ: Số 51 Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 08, Quận 11, Thành Phố Hồ

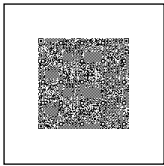
Chí Minh

Điện thoại: 08.39693938

**TP Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 11 năm 2015**  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**LÊ NGỌC THU TRANG**





### NATURAL BEE POLLEN

#### NATURAL BEE POLLEN

TRACYBEE NATURAL BEE POLLEN PROVIDES ONE OF NATURE'S RICHEST SOURCES OF PROTEIN, AMINO ACIDS, VITAMINS, MINERALS AND ENZYMES...FOR BOOSTING IMMUNE SYSTEM, SLOWING THE AGING PROCESS, PROMOTING DEEP SLEEP, NOURISHING THE SKIN...

INGREDIENT: 100% PURE NATURAL BEE POLLEN.  
USED AS A FOOD SUPPLEMENT FOR HEALTH, 5GRAM PER DAY FOR ADULT, 2GRAM PER DAY FOR CHILDREN FROM 2 TO 10 YEARS OLD.

COLLECTED AND PACKED BY TRACYBEE LTD  
ADDRESS: 51, 3A STREET, WARD 8, DISTRICT 11, HO CHI MINH CITY, VIETNAM

TELEPHONE : +84 8 39693938  
WEBSITE : WWW.TRACYBEE.VN

HEALTH CERTIFICATE:  
QUALITY ANNOUNCEMENT:



THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE

phấn hoa sạch  
natural bee pollen

product of Vietnam

230g

### PHẤN HOA SẠCH

PHẤN HOA SẠCH TRACYBEE ĐƯỢC SẤY KHÔ ĐẢM BẢO VỆ SINH VÀ DINH DƯỠNG TỰ NHIÊN.

THÀNH PHẦN: 100% PHẤN HOA TỰ NHIÊN  
CÔNG DỤNG: GIÚP TĂNG CƯỜNG SỨC ĐỀ KHÁNG, KÍCH THÍCH TIÊU HÓA, GIÚP AN NGON MIỆNG.

CHÚ Ý: SẢN PHẨM NÀY KHÔNG PHẢI LÀ THUỐC, KHÔNG CÓ TÁC DỤNG THAY THẾ THUỐC CHỮA BỆNH

CÁCH SỬ DỤNG: ĂN TRỰC TIẾP HOẶC DÙNG PHA VỚI NƯỚC ẤM, NGƯỜI LỚN 5GRAM (1 MŨNG CÀFÊ LỚN) MỖI NGÀY, TRẺ EM DƯỚI TỪ 2-10 TUỔI 2GRAM MỖI NGÀY.

ĐỐI TƯỢNG SỬ DỤNG: THÍCH HỢP CHO TẤT CẢ MỌI NGƯỜI NHẤT LÀ NHỮNG NGƯỜI BỊ SUY DINH DƯỠNG

BẢO QUẢN NƠI THOÁNG MÁT HOẶC CHO TRONG NGĂN MÁT TỦ LẠNH  
NGƯỜI BỊ DỊ ỨNG PHẤN HOA KHÔNG NÊN SỬ DỤNG SẢN PHẨM NÀY

SẢN PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH MẬT ONG TRACYBEE  
SỐ 51 ĐƯỜNG 3A, CỤ XÁ BÌNH THỚI, P.8, Q.11, TP HCM  
ĐIỆN THOẠI: 08 3969 3938  
WEBSITE: TRACYBEE.VN

CHỨNG NHẬN ATVSTP:  
CÔNG BỐ CHẤT LƯỢNG:

THỜI HẠN SỬ DỤNG: 1 NĂM KẾ TỪ NGÀY SẢN XUẤT, NSX:



KT3-23009TP5/3

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

14/08/2015  
Page 01/03

1. Tên mẫu : SỮA ONG CHÚA  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.  
*Sample description* *As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 03/08/2015  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 04/08/2015 – 14/08/2015  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH ONG MẬT TRACYBEE  
*Customer* **Số 51, Đường 3A, Cư Xá Bình Thới, Phường 8, Q. 11, Tp. Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02,03/03  
*Test results*

**PHỤ TRÁCH PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



Nguyễn Thành Công

**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
**VICE DIRECTOR**



Lương Thanh Uyên

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.  
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. / This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample and customer are written as customer's request.  
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.  
Not applicable



7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chất rắn không tan trong nước tính theo khối lượng, % Water - insoluble solid content (m/m)	(A)	N/A	N/A
7.2. Hàm lượng asen, mg/kg Arsenic content	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,02	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2011	0,015	Không phát hiện Not detected
7.6. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.7. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.8. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.9. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2013 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.10. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. Salmonella spp. /25 g	ISO 6579 : 2002/ Amd.1 : 2007	-	Âm tính Negative
7.12. Bacillus cereus, CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.13. Hàm lượng acid amin tính theo khối lượng, % Amino acids content (m/m)	AOAC 2010 (994.12)	-	
• Aspartic acid			2,53
• Threonine			0,65
• Serine			0,94
• Glutamic acid			1,57
• Proline			0,65
• Glycine			0,46
• Alanine			0,48





7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cystine</li> <li>• Valine</li> <li>• Methionine</li> <li>• Isoleucine</li> <li>• Leucine</li> <li>• Tyrosine</li> <li>• Phenylalanine</li> <li>• Lysine</li> <li>• Histidine</li> <li>• Arginine</li> </ul>			<p style="text-align: right;">0,12</p> <p style="text-align: right;">0,83</p> <p style="text-align: right;">0,51</p> <p style="text-align: right;">0,80</p> <p style="text-align: right;">1,01</p> <p style="text-align: right;">0,65</p> <p style="text-align: right;">0,71</p> <p style="text-align: right;">1,25</p> <p style="text-align: right;">0,10</p> <p style="text-align: right;">0,85</p>

**Ghi chú/ Note:** (\*) 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.*

(A): Hiện nay Trung tâm Kỹ thuật 3 chưa có phương pháp thử phù hợp cho mẫu này  
*Quatest 3 does not have suitable test method for this sample.*



**Số/ No.:** 15091578/KQ

**Mã số Code:** 15090328/15090151

**Trang/ Page:** 1/ 1

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

**Tên khách hàng / Customer :** CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN ONG MẬT TRACYBEE  
**Địa chỉ / Address :** Số 51, đường 3A, cư xá Bình Thới, phường 8, quận 11, TP.HCM  
**Ngày nhận mẫu/ Date of receiving :** 03/09/2015      **Ngày trả kết quả/ Date of issue :** 10/09/2015  
**Ngày thực hiện/ Testing date :** 03/09/2015  
**Tên mẫu/ Name of sample :** **Sữa Ong Chúa**  
**Tình trạng mẫu/ State of sample :** Dạng sệt, màu vàng đựng trong lọ thủy tinh  
**Ghi chú/ Note :**

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	<i>Streptococci faecal</i> (*)	CFU/g	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2008)	Không phát hiện (LOD =10)
2	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (*)	CFU/g	ISO16266:2006	Không phát hiện (LOD =10)
3	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD =10)

**Ghi chú:** (\*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận. (ISO/IEC 17025:2005), (a): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ, LOD: Giới hạn phát hiện/ (\*):  
*Items are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2005), (a): Items are tested by subcontractor, LOD: Limit of detection*

**Phụ trách kỹ thuật  
Technical Manager**

**Dr. Phạm Thị Ánh**
**TỔNG GIÁM ĐỐC  
GENERAL DIRECTOR**

**Lý Hoàng Hải**

**Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Test results are valid only for test sample, name of samples as the client's requirement. Time- limit of storage: 5 days from reporting date**

Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business License No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 07.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: Streptomycin by LC-MS/MS (101082)**

Parameter	Result	Unit	Method
Streptomycin	n.d.	µg/kg	PM DE01_104 (a) <sup>1</sup>
Dihydrostreptomycin	n.d.	µg/kg	PM DE01_104 (a) <sup>1</sup>
n.d. - not detected < 10 µg/kg limit of quantification			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) Inhouse procedure This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

**Interpretation:**

Regarding the examined parameters and the mentioned limit of quantification the sample corresponds to the legal regulations (regulation (EC) 470/2009 in conjunction with regulation (EU) 37/2010 (dated Feb. 9th 2010)).



**Hauke Zinow**  
*Responsible Scientist, Certified Food Chemist*

Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 05.07.2016 / 11.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: Microbiological analysis (303703)**

Parameter	Result	Unit	Method
Aerobic, mesophilic total plate count	580	cfu/g	DIN EN ISO 4833 (a) <sup>1</sup>
Aerobic, mesophilic spores	380	cfu/g	PM DE01.172 (a) <sup>2</sup>
Clostridium perfringens	< 10	cfu/g	DIN EN ISO 7937 mod. (a) <sup>3</sup>
E. coli	< 10	cfu/g	DIN ISO 16649-2 (a)
Enterobacteriaceae	< 10	cfu/g	DIN ISO 21528-2 (a)
Yeast	410	cfu/g	ISO 21527-1/2 (a) <sup>4</sup>
Salmonella spp. in 25g	n. d.	in 25 g	LFGB §64 L00.00-98 (a) <sup>5</sup>
Mould	< 10	cfu/g	ISO 21527-1/2 (a) <sup>4</sup>

n. d. - not detected; cfu - colony forming units

(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) cultivation at 30°C

(2) in-house method (3) modification: confirmation with MALDI-TOF / PCR

(4) ISO 21527-1:products aw &gt;0.95; ISO 21527-2:products aw =&lt;0.95 (osmo-/xerophilic)

(5) according to DIN 10135:2013; confirmatory test DIN EN ISO 6579

This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.

**Interpretation:**

Regarding the examined parameters the above mentioned sample is within the naturally occurring range.



Dr. Sybille Kuhnert  
 Responsible Scientist, Biologist



Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 07.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: Tetracyclines by LC-MS/MS (101174)**

Parameter	Result	Unit	Method
Oxytetracycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Tetracycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Chlortetracycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Doxycycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Demeclocycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Methacycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
Minocycline	n.d.	µg/kg	PM DE01_060/116 (a) <sup>1</sup>
n.d. - not detected < limit of quantification 2 µg/kg			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) Inhouse procedure This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

**Interpretation:**

Regarding the examined parameters and the mentioned limit of quantification the sample corresponds to the legal regulations (regulation (EC) 470/2009 in conjunction with regulation (EU) 37/2010 (dated Feb. 9th 2010)). The results are stated as sum of the parent drug and the corresponding 4-Epimer.



**Dr. Hartmut Wischmann**  
*Responsible Scientist, Certified Food Chemist*

Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 07.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: Fluoroquinolones-2 by LC-MS/MS (101064)**

Parameter	Result	Unit	Method
Cinoxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Ciprofloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Danofloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Difloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Enoxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Enrofloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Fleroxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Flumequin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Lomefloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Marbofloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Nadifloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Nalidixic Acid	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Norfloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Orbifloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Ofloxacin (Levofloxacin)	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Oxolinic Acid	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Pazufloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Pefloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Pipemidic Acid	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Sarafloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
Sparfloxacin	n.d.	µg/kg	PM DE01_057 (a) <sup>1</sup>
n.d. - not detected < limit of quantification 2 µg/kg			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) Inhouse procedure This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

continued on the next page...

**Interpretation:**

Regarding the examined parameters and the mentioned limit of quantification the sample corresponds to the legal regulations (Regulation (EC) 470/2009 in conjunction with Regulation (EU) 37/2010 (dated Feb. 9th 2010)).



Caterina Hünninger  
*Responsible Scientist, Certified Food Chemist*



Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



---

<b>Our reference no.</b>	<b>: PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 08.07.2016

---

**ANALYSIS REQUESTED: Chloramphenicol by LC-MS/MS (101024)**

Parameter	Result	Unit	Method
Chloramphenicol	n.d.	µg/kg	PM DE01_022 (a) <sup>1</sup>
n.d. - not detected < limit of quantification 0.1 µg/kg MRPL (Minimum Required Performance limit) for chloramphenicol = 0.3 µg/kg according to 2003/181/EG dated March 13, 2003			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) Inhouse procedure This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

**Interpretation:**

Regarding the examined parameter and with respect to the mentioned limit of quantification and the MRPL of 0.3 µg/kg the sample corresponds to the legal regulations (Regulation (EC) 470/2009 in conjunction with Regulation (EU) 37/2010 (dated Feb. 9th 2010)) and corresponds to the Decision 2003/181/EC dated March 13th, 2003 in connection with the Decision 2005/34/EC dated Jan. 11th, 2005.

**Dr. Hartmut Wischmann**  
*Responsible Scientist, Certified Food Chemist*

Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



---

<b>Our reference no.</b>	<b>: PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 07.07.2016

---

**ANALYSIS REQUESTED: Glycerin by Enzyme-Test (101208)**

Parameter	Result	Unit	Method
Glycerine	815	mg/kg	PM DE01_091 (a) <sup>1</sup>
n.d. - not detected: < 10 mg/kg			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) Inhouse procedure This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

**Interpretation:**

The glycerine content in the above mentioned sample is increased compared to naturally occurring values for blossom honeys.

According to relevant literature glycerine contents higher than 300 mg/kg can give a hint to a fermentation.

If neither the sensorial properties nor the yeast content give an additional hint the sample corresponds to legal regulations (EU honey directive 2001/110/EU in connection with relevant literature: "Hefen und Glycerin in Blütenhonigen, Nachweis einer Gärung oder einer abgestoppten Gärung", Harald Rußmann, Handelslabor Dr. Wiertz, Dipl. Chem. Eggert, Dr. Jörissen GmbH, Hamburg).

Note: Honeydew honeys may show a higher natural glycerine content than blossom honeys.

**Dr. Martin Schubert**  
*Responsible Scientist, Certified Food Chemist*

Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 09.07.2016 / 11.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: 13C Isotope Analysis (EA-IRMS) C4 Sugar in Honey (101205)**

Parameter	Result	Unit	Method
Protein (P)	-24.7	d13C(‰)	PM DE01_026 (a) <sup>1</sup>
Honey (H)	-24.7	d13C(‰)	PM DE01_026 (a) <sup>1</sup>
Difference (P - H)	0.0	d13C(‰)	PM DE01_026 (a) <sup>1</sup>
C4-sugar	0.0	%	PM DE01_026 (a) <sup>1</sup>

n.a.: not analyzed; n.d.: not detected; d13C value in permil. vs. V-PDB standard

**SPECIFICATIONS**  
 C4 < 7 %: the sample is not adulterated with C4 sugars;  
 C4 >= 7 %: the sample is adulterated with C4 sugars

(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) AOAC 998.12  
 This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.

**Interpretation:**

The result does not indicate an addition of sugar issued from C4 plants (according to AOAC method 998.12; Journal of AOAC International 1995, revision March 1999, chapter 44, p. 27-30). Regarding the examined parameter the sample corresponds to the legal regulations. (2001/110/EC dated Dec. 20th, 2001; Article 1 connected with Annex II).



Dr. Silke Schimanski  
 Responsible Scientist, Certified Food Chemist



Client:

**TRACYBEE CO., LTD**  
**Business Liciense No0311756649**  
**Number 51, 3A Street,**  
**Binh Thoi Residence, Ward 8,**  
**District 11**  
**Vietnam**



<b>Our reference no.</b>	: <b>PI1607050182</b>		
Product	: Honey		
Sample description / Batch	: <b>WL2017-2018/TB</b>		
Sample received on / transported by	: 04.07.2016 via Parcel service	Seal	: none
Sample temp. when received / stored	: RT	Sampling	: Client
Packaging / Quantity	: Plastic container / ca.290g	Start / End of analysis	: 06.07.2016 / 07.07.2016

**ANALYSIS REQUESTED: HMF by HPLC-UV (101203)**

Parameter	Result	Unit	Method
HMF	19.4	mg/kg	PM DE01_021 (a) <sup>1</sup>
n.d.= not detectable < limit of quantification 0.1 mg/kg			
(a) : accredited under terms of DIN EN ISO/IEC 17025. (na) : not accredited method. (1) DIN 10751-3 mod. This document may only be reproduced in full. The results given herein apply to the submitted sample only.			

**Interpretation:**

Regarding the examined parameter the sample corresponds to the legal regulations.  
 (Honey directive 2001/110/EC dated Dec. 20th, 2001; Article 1 in connection with Annex II)



Dr. Martin Schubert  
 Responsible Scientist, Certified Food Chemist