

UBND TỈNH BẮC NINH
BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Bắc Ninh, ngày 15 tháng 11 năm 2019

GIẤY TIẾP NHẬN ĐĂNG KÝ BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 96/2019/ĐKSP

Ban Quản lý an toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh xác nhận đã nhận Bản công bố sản phẩm của:

Tên tổ chức/cá nhân: Viện Dinh dưỡng

Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

Địa chỉ sản xuất: Nhà máy chế biến thực phẩm Thái Sơn, số 31, đường 11, Khu công nghiệp và Dịch vụ VSIP Bắc Ninh, xã Đại Đồng, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

Điện thoại: 0243 9716058

Fax:

E-mail:

Cho sản phẩm: **THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Y HỌC HEBI**

do Xưởng sản xuất thực phẩm dinh dưỡng Ninfood - Viện Dinh dưỡng; địa chỉ: Nhà máy chế biến thực phẩm Thái Sơn, số 31, đường 11, Khu công nghiệp và Dịch vụ VSIP Bắc Ninh, xã Đại Đồng, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh sản xuất phù hợp với:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Doanh nghiệp phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố./.

Nơi nhận:

- Tổ chức, cá nhân;
- Lưu VT, NV.



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

BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:03/VDD/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: VIỆN DINH DƯỠNG

Địa chỉ: 48 B Tầng Bạt Hồ - Phường Phạm Đình Hồ- Quận Hai Bà Trưng- Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243 9716058 Fax: 0243 9717885

Mã số doanh nghiệp: 0101388163

Số Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm theo tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2018

Ngày cấp : 04/09/2019

Nơi cấp:Trung tâm Chứng nhận Phù Hợp (QUACERT) – Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Y HỌC HEBI**

2. Thành phần: Chất béo thực vật (17,1%), nguyên liệu từ sữa (14,8%), bột đậu xanh (12,6%), dầu hạt cải , Maltodextrin , bột đậu tương, đường kính trắng, lecithin, hỗn hợp vitamin và chất khoáng (Kali dihydrogen phosphat, calci carbonate, magnesi oxyd, natri-L-ascorbat, DL-alpha tocopheryl acetate, kẽm sulfat, sắt(III) pyrophosphate, nicotinamid, D-pantothenat calci, đồng sulfat, riboflavin, thiamine mononitrate, retinyl acetate, pyridoxin hydroclorid, acid pteroymonoglutamic, kali iodat, D-biotin, natri selenite, cholecalciferol, phylloquinon, cyanocobalamin).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 tháng kể từ ngày sản xuất

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 92gram/ gói;

- Chất liệu bao bì: Màng phức hợp 3 lớp MCP/AL/PP đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu theo quy định QCVN 12-1/2011/BYT của Bộ Y tế về vật liệu bao bì dùng trong thực phẩm

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Tên cơ sở: Xưởng sản xuất thực phẩm dinh dưỡng Ninfood – Viện Dinh dưỡng

Địa chỉ: Nhà máy chế biến Thực phẩm Thái Sơn, số 31, đường 11, Khu Công nghiệp Đô thị và Dịch vụ VSIP Bắc Ninh, Xã Đại Đồng, huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh

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 an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm : Số 10/2019/VDD
- Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- Theo QCVN 8-1:2011/BYT, Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- Theo QCVN 8-2:2011/BYT, Quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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 và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Hà Nội, ngày.... tháng.... năm 2019

VIỆN TRƯỞNG

(Ký tên, đóng dấu) *llun*



Le Danh Tuyên

VIỆN DINH DƯỠNG	BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM	Số: 10/2019/TCCS
	Thực phẩm dinh dưỡng y học HEBI	Có hiệu lực từ ngày ký

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan ⁽¹⁾:

STT	Tên chỉ tiêu	Mức chất lượng
1	Trạng thái	Dạng viên
2	Màu sắc	Màu vàng nhạt
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt thanh.

⁽¹⁾: Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý ⁽¹⁾

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	< 2,5
2	Hoạt độ nước		< 0,6

⁽¹⁾: Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất..

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Khoảng công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	537	520 - 550
2	Carbohydrat	g/100g	45,69	36,8 - 55,2
3	Lipid	g/100g	32,71	26 – 36,7
4	Protein	g/100g	15	13,2 – 16,2
5	Omega 6	g/100g	5,06	4,0 – 6.1
6	Omega 3	g/100g	1,29	1 – 1,5
7	Xơ thô	%	0,47	<5
8	Tổng số chất béo Trans	g/100g	0,021	< 0,78

9	Kali	mg/100g	1218	1100 – 1400
10	Phospho	mg/100g	476,9	360 - 540
11	Canxi	mg/100g	442	360 -540
12	Natri	mg/100g	254	≤ 290
13	Magiê	mg/100g	136	92 - 138
14	Vitamin C	mg/100g	53,8	> 50
15	Vitamin E	mg/100g	23,06	20 - 30
16	Kẽm	mg/100g	13,1	11 – 14
17	Sắt	mg/100g	12,3	10 – 14
18	Vitamin B3	mg/100g	5,64	>5
19	Vitamin B5	mg/100g	3,77	>3
20	Đồng	mg/100g	1,78	1,4 – 1.8
21	Vitamin B2	mg/100g	1,7	>1,6
22	Vitamin B1	mg/100g	1,15	>0,5
23	Vitamin A	mcg/100g	810,1	800 - 1100
24	Vitamin B6	mg/100g	0,75	>0,6
25	Vitamin B9	mcg/100g	312,66	>200
26	Iod	mcg/100g	150	70 – 150
27	Vitamin B7	mcg/100g	92,5	>60
28	Selen	mcg/100g	38	25,6 – 38,4
29	Vitamin D	mcg/100g	19,6	15 - 20
30	Vitamin K ₁	mcg/100g	18,8	16 - 24
31	Vitamin B12	mcg/100g	5,35	>1,6

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1 ⁽²⁾	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2 ⁽²⁾	<i>Coliforms</i>	MPN/g	10
3 ⁽²⁾	<i>E.coli</i>	MPN/g	0
4 ⁽²⁾	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	KPH
5 ⁽²⁾	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10
6 ⁽²⁾	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
7 ⁽²⁾	<i>S. aureus</i>	CFU/g	3
8 ⁽¹⁾	Enterobacteria sakazaki	CFU/10g	10
9 ⁽¹⁾	Listeria monocytogenes	CFU/g	KPH

⁽¹⁾: Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

⁽²⁾: Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của bộ trưởng Bộ Y tế tại phần 6 mục 6.9-2 - quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong thức ăn khô và thức ăn dinh dưỡng cho trẻ em, thức ăn thay thế đặc biệt (dùng trực tiếp không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng).

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1 ⁽³⁾	Asen	mg/kg	0,1
2 ⁽⁴⁾	Chì	mg/kg	3
3 ⁽⁴⁾	Thủy ngân	mg/kg	0,1
4 ⁽⁴⁾	Cadimi	mg/kg	1,0

⁽³⁾: Theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, phần II, mục 2.20: Thức ăn đặc biệt cho trẻ dưới 1 tuổi.

⁽⁴⁾: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm tại phần II mục 2.28, 3.35; 4.13.

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2	µg/kg	10
3	Hàm lượng Melamin	mg/kg	1
5	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phù hợp với quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm ban hành kèm theo thông tư 50/2016/TT-BYT của Bộ Y tế		

2. Nguyên liệu và phụ gia thực phẩm được sử dụng:

Chất béo thực vật (17,1%), nguyên liệu từ sữa (14,8%), bột đậu xanh (12,6%), dầu hạt cải, Maltodextrin, bột đậu tương, đường kính trắng, lecithin, hỗn hợp vitamin và chất khoáng (Kali dihydrogen phosphat, calci carbonate, magnesi oxyd, natri-L-ascorbat, DL-alpha tocopheryl acetate, kẽm sulfat, sắt(III) pyrophosphate, nicotinamid, D-pantothenat calci, đồng sulfat, riboflavin, thiamine mononitrat, retinyl acetate, pyridoxin hydroclorid, acid pteroylmonoglutamic, kali iodat, D-biotin, natri selenite, cholecalciferol, phylloquinon, cyanocobalamin).

Chú ý: Sản phẩm có chứa sữa, đậu tương. Không sử dụng cho người mẫn cảm với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

3. Hạn sử dụng:

Hạn sử dụng: 15 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất – Hạn sử dụng xem trên bao bì.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Công dụng:

- Bổ sung năng lượng và các vi chất dinh dưỡng cần thiết cho quá trình phục hồi phục dinh dưỡng do suy dinh dưỡng, ốm bệnh lâu ngày.

- Sản phẩm có công thức tuân theo tiêu chuẩn của sản phẩm RUTF (Ready to Use Therapeutic Food), phù hợp để sử dụng thay thế toàn bộ hoặc bổ sung vào chế độ ăn phục hồi dinh dưỡng cho trẻ suy dinh dưỡng cấp tính theo hướng dẫn chẩn đoán và điều trị bệnh suy dinh dưỡng cấp tính (Theo quyết định 4487/QĐ-BYT ngày 18/08/2016 về việc ban hành Hướng dẫn chẩn đoán và điều trị bệnh suy dinh dưỡng cấp tính ở trẻ em từ 0 đến 72 tháng tuổi)

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

4.2. Đối tượng sử dụng

- Trẻ em, người già, người mới ốm dậy hoặc người bệnh sau phẫu thuật cần bổ sung dinh dưỡng phục hồi sức khỏe.

4.3 Cách dùng

- Ăn trực tiếp – Không cần chế biến trước khi sử dụng.

- Liều dùng tham khảo cho trẻ suy dinh dưỡng cấp tính nặng được quy định theo Phụ lục VI, quyết định 4487/QĐ-BYT ngày 18 tháng 08 năm 2019:

BẢNG TÍNH LIỀU SỬ DỤNG CHẾ PHẨM HEBI (RUTF)

(trung bình 170 kcal/kg/ngày):

Cân nặng (kg)	Trọng lượng (g)	Gói/ngày	Tổng số Kcal
3,0 - < 3,5	90	1	550
3,5 - < 4,0	100	1	550
4,0 - < 5,0	110	1,25	600
5,0 - < 6,0	130	1,5	700
6,0 - < 7,0	150	1,75	800
7,0 - < 8,0	180	2	1000
8,0 - < 9,0	200	2	1000
9,0 - < 10,0	220	2,5	1200
10,0 - < 12,0	250	3,0	1350
12,0 - < 15,0	300	3,5	1600
15,0 - < 25,0	370	4,0	2000
25,0 - < 40,0	450	5	2500

- Trẻ em trên 24 tháng tuổi và người già, người mới ốm dậy có thể ăn 01-02 gói/ngày để bù đắp lượng năng lượng thiếu hụt theo nhu cầu của cơ thể

4.4. Bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng. Gói chưa sử dụng hết nên được đậy kín, để nơi khô, thoáng mát (hoặc bảo quản trong tủ lạnh) và dùng hết trong vòng 48h sau khi mở.

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp: màng phức hợp LDPE-Al. Bao bì phù hợp quy định của Bộ Y tế về vật liệu bao bì dùng trong thực phẩm.

- Quy cách đóng gói: 92g/gói x 150 gói/thùng.

5. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm

5.1. Xuất xứ sản phẩm

Tên thương nhân: **VIỆN DINH DƯỠNG**

Địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hổ- phường Phạm Đình Hổ - quận Hai Bà Trưng – thành phố Hà Nội
– Việt Nam

Điện thoại: (84.24) 3 9716293/3 9712562 Fax: (84.24) 3 9717885


5.2. Nơi sản xuất

Xưởng sản xuất thực phẩm dinh dưỡng Ninfood- Viện Dinh dưỡng

Địa chỉ: Nhà máy chế biến Thực phẩm Thái Sơn, số 31, đường 11, Khu Công nghiệp Đô thị
và Dịch vụ VSip Bắc Ninh, xã Đại Đồng, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh

Hà Nội, ngày tháng năm 2019

VIỆN TRƯỞNG *pluvz*



Lê Danh Tuyên

VIỆN DINH DƯỠNG

Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ - Hai Bà Trưng - Hà Nội - Việt Nam

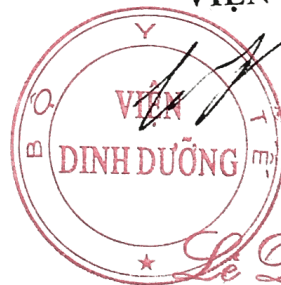
Điện thoại: (84.24) 3 9716293 Fax: (84.24) 3 9717885

THÔNG TIN TÀI LIỆU KHOA HỌC THAM KHẢO

1. Quyết định 3779/QĐ-BYT ngày 26 tháng 8 năm 2019 về việc ban hành hướng dẫn quản lý trẻ suy dinh dưỡng cấp tính từ 0 đến 72 tháng tuổi.
2. Quyết định 4487/QĐ-BYT ngày 18 tháng 08 năm 2016 về việc ban hành hướng dẫn chẩn đoán và điều trị bệnh suy dinh dưỡng cấp tính ở trẻ em từ 0 đến 72 tháng tuổi.
3. Trần Thúy Nga và các đồng sự, "Acceptability and impact on anthropometry of a locally developed Ready-to-use therapeutic food in pre-school children in Vietnam", *Nutrition Journal* 2013.
4. Huỳnh Nam Phương và các đồng sự, Development and implementation of a locally produced ready-to-use therapeutic food (RUTF) in Vietnam, *Food and Nutrition Bulletin, Vol 35, No2 2014*

Hà Nội, ngày tháng năm 2019

VIỆN TRƯỞNG



Lê Danh Tuyên

Trần Thúy Nga và các đồng sự, “**Acceptability and impact on anthropometry of a locally developed Ready-to-use therapeutic food in pre-school children in Vietnam**”, *Nutrition Journal* 2013.

Ở khu vực Đông Nam Á, vẫn còn những quan ngại về tính chất nhận của sản phẩm Penut Butter – sản phẩm RUTF từ bơ lạc trong điều trị trẻ suy dinh dưỡng cấp tính nặng. Do vậy, Việt Nam đã nghiên cứu và sản xuất sản phẩm RUTF từ các nguyên liệu trong nước. Mục đích của nghiên cứu này là để đánh giá khả năng chấp nhận và các tác động đến các chỉ số nhân trắc của trẻ sử dụng 2 dạng RUTF.

Phương pháp: Đây là nghiên cứu can thiệp cắt ngang, ngẫu nhiên và có đối chứng đánh giá khả năng chấp nhận củn phẩm RUTF nội địa so với sản phẩm thương mại (Plumpynut). 67 trẻ em từ 3- 5 tuổi, từ 2 trường mẫu giáo ở khu vực miền bắc được lựa chọn tham gia vào nghiên cứu.

Kết luận: Sản phẩm RUTF sản xuất tại Việt Nam được chấp nhận tốt, có điểm chấp nhận cao hơn ($P < 0,05$). Trong khi đó số trẻ có thái độ miễn cưỡng, không chấp nhận ăn Plumpynut cao hơn ($P < 0,05$). Những tác động đến chỉ số nhân trắc của cả nhóm dùng sản phẩm RUTF sản xuất tại Việt Nam và Plumpynut là giống nhau. Tình trạng dinh dưỡng của nhóm trẻ sử dụng RUTF trong 4 tuần đã cải thiện đáng kể, với mức tăng cân trung bình là 0,64 (SD 0,27) Kg, và tăng chỉ số WHZ Z- score ,HAZ Z score theo thứ tự là 0,48 (SD 0,30), 0,05 (SD 0,13 ($P < 0,01$)). Cả hai sản phẩm cho mức tăng cân trung bình tương tự nhau (0,32kg/2 tuần).

Huỳnh Nam Phương và các đồng sự, **Development and implementation of a locally produced ready-to-use therapeutic food (RUTF) in Vietnam**, *Food and Nutrition Bulletin*, Vol 35, No2 2014

Từ năm 2009, Viện Dinh dưỡng Quốc gia và IRD (Viện nghiên cứu và phát triển Pháp) đã cùng nghiên cứu phát triển sản phẩm RUTF. Lô sản phẩm đầu tiên với tên gọi **HEBI** đã được NIN, IRD, Unicef triển khai đánh giá chấp nhận tại Hà Nam, so sánh với sản phẩm thương mại PLUMPY’NUT (Nutraset , pháp sản xuất). 67 trẻ em từ 3- 5 tuổi từ 2 trường mẫu giáo, với chỉ số cân nặng – chiều cao Z-score từ -1 đến -3 SD, tham gia vào nghiên cứu can thiệp cắt ngang, có đối chứng. Các em được cho ăn RUTF 2 lần mỗi ngày, 5 ngày/tuần, trong 2 tuần. Sau 2 tuần, sẽ đổi nhóm sử dụng sản phẩm RUTF còn lại. Ở cả 2 nhóm, mức tiêu thụ RUTF trung bình đều tăng ở tuần thứ 2, điều này có thể do trẻ đã quen sử dụng RUTF hơn. Kết quả đánh giá cảm quan theo thang

điểm HEDONIC cho thấy cả 2 sản phẩm (**HEBI** và Plumpynut) đều được chấp nhận, tuy nhiên PPUMPY'Nut có mức chấp nhận cao hơn, có thể do sản phẩm **HEBI** hơi khô. Sử dụng RUTF làm thay đổi đáng kể các chỉ số nhân trắc của trẻ, với mức tăng có ý nghĩa thống kê của cân nặng, vòng cánh tay (MUAC), và chỉ số cân nặng- chiều cao – Zscore cũng như chỉ số chiều cao – tuổi zscore. Năm 2011, nghiên cứu đánh giá hiệu quả sản phẩm đã được triển khai tại Kon Tum. Sự thay đổi công thức sản phẩm đã khiến **HEBI** bột khô hơn, được dập thành viên hình vuông có khối lượng khoảng 10gram, đóng thành thanh. 100 trẻ suy dinh dưỡng đã tham gia vào nghiên cứu. Sau 8 tuần sử dụng RUTF, hơn 70% số trẻ đã hồi phục dinh dưỡng, thoát khỏi tình trạng suy dinh dưỡng cấp tính. Các chỉ số cân nặng, vòng cánh tay (MUAC), và chiều cao đều tăng có ý nghĩa thống kê so với ban đầu. Sản phẩm **HEBI** được yêu thích hơn PLUMPY'NUT với lượng ăn trung bình hàng ngày theo thứ tự là 253.1 ± 53.2 g và 175.8 ± 65.9 g. Mức tăng cân từ 2,4- 2,9g/kg/ngày ở cả 2 nhóm, . Năm 2011, dây chuyền sản xuất RUTF đã được lắp đặt tại Trung tâm thực phẩm dinh dưỡng – Viện Dinh dưỡng. Dựa trên các nghiên cứu của IRD, UNICEF, và NIN, sản phẩm **HEBI** đã được cải thiện và sản xuất phục vụ cho chương trình điều trị trẻ suy dinh dưỡng cấp tính nặng tại Việt Nam (SAM- Sever Acute Malnutrition). Năm 2012, chuyên gia từ bộ phận cung ứng của UNICEF đã sang Việt Nam để đánh giá sự phù hợp của sản phẩm **HEBI** với các tiêu chuẩn an toàn.


MỨC ĐÁP ỨNG NHU CẦU KHUYẾN NGHỊ CỦA CÁC NHÓM ĐỐI TƯỢNG

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính (/100g)	Lượng dùng tính trên 100g	Trẻ từ 1-3 tuổi			Trẻ từ 4-6 tuổi		
				Nhu cầu*	Mức đáp ứng	Ngưỡng dung nạp tối đa**	Nhu cầu*	Mức đáp ứng	Ngưỡng dung nạp tối đa**
1	Phospho	mg	476,9	460	104%	KC	500	95%	KC
2	Canxi	mg	442	500	88%	2500	600	74%	2500
3	Magiê	mg	115	65	177%	KC	76	151%	KC
4	Vitamin C	mg	53,8	30	179%	400	30	179%	650
5	Vitamin E	mg	23,06	5	461%	200	6	384%	300
6	Kẽm	mg	13,1	8.4	156%	7	10.3	127%	12
7	Sắt	mg	12,3	11.6	106%	40	12.6	98%	40
8	Vitamin B ₃	mg	5,64	6	94%	10	8	71%	15
9	Vitamin B ₅	mg	3,77	KC	KC	KC	KC	KC	KC
10	Đồng	mg	1,78	KC	KC	KC	KC	KC	KC
11	Vitamin B ₂	mg	1,7	0.5	340%	KC	0.6	283%	KC
12	Vitamin B ₁	mg	1,15	0.5	230%	KC	0.6	192%	KC
13	Vitamin A	mg	810,1	400	203%	600	450	180%	900
14	Vitamin B ₆	mcg	0,75	0.5	150%	30	0.6	125%	40
15	Vitamin B ₉	mcg	312,66	160	195%	300	200	156%	400
16	Iod	mcg	150	90	167%	200	90	167%	300
17	Vitamin B ₇	mcg	92,5	KC	KC	KC	KC	KC	KC
18	Selen	mcg	38	17	224%	90	22	173%	150
19	Vitamin D ₃	mcg	19,6	5	392%	63	5	392%	75
20	Vitamin K ₁	mcg	18,8	13	145%	KC	19	99%	KC
21	Vitamin B ₁₂	mcg	5,35	0.9	594%	KC	1.2	446%	KC

Ghi chú :Nhu cầu khuyến nghị và ngưỡng dung nạp tối đa quy định tại phụ lục I và phụ lục II của thông tư 43/2014/TT-BYT

KC: Không có

Hà Nội, ngày tháng năm 2019

VIỆN TRƯỞNG

Lê Danh Tuyên



Số: 1666 /PKN-VDD

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Hebi NSX: 20.06.2019 HSD: 20.06.2020 Lô 06

Số lượng mẫu: 1

Ngày nhận mẫu: 30/08/2019

Số PYC: 459/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 1908141

Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên bao bì nhà sản xuất, không có mẫu lưu

Khách hàng: Trung tâm dịch vụ khoa học kỹ thuật dinh dưỡng thực phẩm thuộc Viện Dinh Dưỡng

Địa chỉ: Số 48B Tầng Bạt Hồ, P.Phạm Đình Hồ, Q.Hai Bà Trưng, TP.Hà Nội

Thời gian kiểm nghiệm: 03/09/2019

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1.	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4992:2005
2.	<i>Clostridium perfringens</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4991:2005
3.	Coliforms*	MPN/g	KPH	TCVN 4882:2007 tham chiếu theo TCVN 6404-2016
4.	<i>E.coli</i> *	MPN/g	KPH	TCVN 6846:2007 tham chiếu theo TCVN 6404-2016
5.	<i>S.aureus</i> và <i>Staphylococci coagulase(+)</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4830-1:2005
6.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	KPH	TCVN 4884:2015
7.	Tổng số bào tử nấm men-mốc*	CFU/g	KPH	TCVN 8275-2:2010
8.	<i>Salmonella</i> *	CFU/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017

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

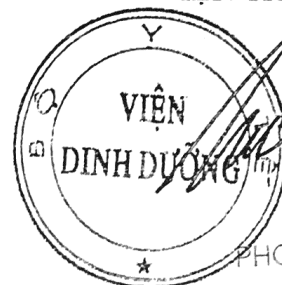
LOD của chỉ tiêu 1,2,5,6,7 của phương pháp tiêu chuẩn là 10 CFU/g

LOD của chỉ tiêu 3,4 của phương pháp tiêu chuẩn là 0 MPN/g

LOD của chỉ tiêu *Salmonella* của phương pháp tiêu chuẩn là 1 CFU/25g

Hà Nội, ngày 11 tháng 9 năm 2019

VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

NIN.P.F 16/02a

Lần ban hành:

Soát xét ngày: 21/03/2019

Nguyễn Hồng Trường
Trang 1/1

- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu đã được công nhận VILAS; Chỉ tiêu đánh dấu (**) là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ

- Không được sao chép lại phiếu kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của PTN

- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng

- Nếu kết quả kiểm nghiệm không ở trong ngưỡng quy định, khách hàng có trách nhiệm thực hiện nghĩa vụ của mình theo luật An toàn thực phẩm. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định



BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE OF NUTRITION (NIN)

Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 04-39714826. Fax: 04-39717885

Website: <http://viendinhduong.vn> / Email: ktnn@dinhduong.org.vn



VILAS 307

Số: 617 / PKN-VDD

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Hebi Lô 19 NSX: 31/12/2018 HSD: 31/12/2019

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 19/04/2019

Số PYC: 179/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 1904093

Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên gói nhà sản xuất, không có mẫu lưu

Khách hàng: Trung tâm dịch vụ khoa học kỹ thuật dinh dưỡng thực phẩm thuộc Viện Dinh Dưỡng.

Địa chỉ: Số 48B Tầng Bạt Hồ, P. Phạm Đình Hồ, Q. Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

Ngày bắt đầu kiểm nghiệm: 19/04/2019

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1	<i>Enterobacteriaceae</i> *	CFU/10g	KPH	TCVN 5518-2:2007
2	<i>L.monocytogenes</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 7700-2:2007

Ghi chú:

KPH: Không phát hiện

Hà Nội, ngày 24 tháng 4 năm 2019

VIỆN TRƯỞNG



* PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Nguyễn Hồng Trường



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

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thái Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

Số: 23347/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Hebi
Số lô: 180919
2. Mã số mẫu: 09195743/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi hàn kín, 92g/túi
Thông tin mẫu viết tay dán trên túi - Số lượng: 3
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 18/09/2019
7. Thời gian thử nghiệm: 18/09/2019 - 26/09/2019
8. Nơi gửi mẫu: TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHOA HỌC KỸ THUẬT DINH DƯỠNG THỰC PHẨM - THUỘC VIỆN DINH DƯỠNG
Địa chỉ: Số 48B Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Vitamin C (acid ascorbic)	mg/100g	NIFC.02.M.14 (HPLC)	53,8
9.2*	Hàm lượng Vitamin B1 (Thiamin.HCl)	mg/100g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	1,15
9.3*	Hàm lượng Vitamin B3 (Niacinamid)	mg/100g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	5,64
9.4*	Hàm lượng Vitamin B5 (acid pantothenic)	mg/100g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	3,77

Hà Nội, ngày 26 tháng 9 năm 2019

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo



Số: 7598/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Hebi viên
2. Mã số mẫu: 04191783/DV.3
3. Mô tả mẫu: Nguyên túi, 92g/túi. - Số lượng: 1
NSX: 30/12/2018 - HSD: 30/12/2019; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 04/04/2019
8. Thời gian thử nghiệm: 04/04/2019 - 03/05/2019
9. Nơi gửi mẫu: TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHOA HỌC KỸ THUẬT DINH DƯỠNG THỰC PHẨM - THUỘC VIỆN DINH DƯỠNG
Địa chỉ: Số 48B Tăng Bạt Hổ, Hai Bà Trưng, Hà Nội
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Hàm lượng Vitamin D3 (cholecalciferol)	µg/100g	H.HD.QT.265 (UPLC-MS/MS)	19,6
10.2*	Hàm lượng Vitamin K1	µg/100g	H.HD.QT.217 (UPLC-MS/MS)	18,8

Hà Nội, ngày 03 tháng 5 năm 2019

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00066544
 Mã số kết quả: AR-19-VD-073874-01 / EUVNHC-00076811



Trung tâm dịch vụ khoa học kỹ thuật dinh dưỡng thực phẩm thuộc Viện Dinh dưỡng
 48B Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ
 Quận Hai Bà Trưng
 Thành phố Hà Nội
 Việt Nam

Tên mẫu: Thực phẩm dinh dưỡng y học HEBI
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, đựng trong túi màng thiếc hàn kín
 Ngày nhận mẫu: 13/08/2019
 Thời gian thử nghiệm: 13/08/2019 - 23/08/2019
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 27/08/2019
 Mã số PO của khách hàng: SWL2190813074

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD152 VD (a) Xơ thô	%	TCVN 5103:1990 (ISO 5498:1981)	0.47
2	VD641 EXT Hoạt độ nước		AOAC 978.18	0.3799 (25°C)
3	VD20K VD (a) Hàm lượng lot	µg/100 g	AOAC 2012.15	150

Ký tên



Nguyễn Thị Phương VI
 Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ký Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc

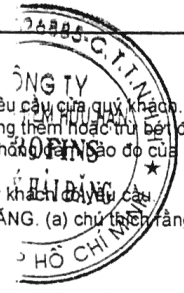
Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương VI 27/08/2019



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách đặt yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238
 Những phép thử được thực hiện bởi các nhà thầu phụ không thuộc hệ thống Eurofins sẽ được nhận diện với biểu tượng "EXT".





BỘ Y TẾ
VIỆN DINH DƯỠNG QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE OF NUTRITION (NIN)

Địa chỉ: 48B Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 04-39714826. Fax: 04-39717885

Website: <http://viendinhduong.vn> / Email: ktnn@dinhduong.org.vn



VILAS 307

Số: 2022/PKN-VDD

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Hebi NSX: 31/07/2019

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 05/08/2019

Số PYC: 415/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 1908001

Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi màng thiếc hàn kín, không có mẫu lưu

Khách hàng: Trung tâm dịch vụ khoa học kỹ thuật dinh dưỡng thực phẩm thuộc Viện Dinh Dưỡng

Địa chỉ: Số 48B Tầng Bạt Hồ, P. Phạm Đình Hồ, Q. Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

Ngày bắt đầu kiểm nghiệm: 06/08/2019

KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1	Độ ẩm	g/100g	0,32	NIN.G.01.M01
2	Protein*	g/100g	15,00	NIN.G.01.M02
3	Lipid	g/100g	32,71	NIN.G.01.M03
4	Carbohydrate	g/100g	45,69	NIN.G.01.M90
5	Năng lượng	Kcal/100g	537	NIN.G.01.M104
6	Trans fat	mg/100g	21,32	AOAC 994.15
7	Omega 3	mg/100g	1288,94	AOAC 994.15
8	Omega 6	mg/100g	5064,16	AOAC 994.15
9	Vitamin A (retinol)	µg/100g	810,1	NIN.G.01.M07
10	Vitamin E	mg/100g	23,06	NIN.G.01.M07
11	Vitamin B2	mg/100g	1,70	NIN.G.01.M136
12	Vitamin B6	µg/100g	755,3	NIN.G.01.M136
13	Vitamin B7	µg/100g	92,5	NIN.G.01.M136
14	Vitamin B9	µg/100g	312,66	NIN.G.01.M136
15	Vitamin B12	µg/100g	5,35	NIN.G.01.M136
16	Canxi	mg/100g	442	NIN.G.01.F M.32
17	Phospho	mg/100g	476,9	NIN.G.01.M05
18	Magie	mg/100g	136	NIN.G.01.F M.32

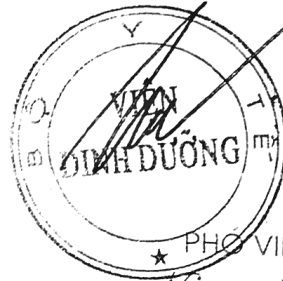
19	Selen	µg/100g	38	NIN.G.01.F M.32
20	Natri	mg/100g	254	NIN.G.01.F M.32
21	Sắt*	mg/100g	12,3	NIN.G.01.F M.32
22	Đồng*	mg/100g	1,78	NIN.G.01.F M.32
23	Kẽm*	mg/100g	13,1	NIN.G.01.F M.32
24	Kali	mg/100g	1218	NIN.G.01.F M.32
25	Cadimi	mg/kg	0,037	NIN.G.01.F M.127
26	Chì	mg/kg	KPH (LOD=0,01)	NIN.G.01.F M.127
27	Asen	mg/kg	0,062	NIN.G.01.F M.127
28	Thủy Ngân	mg/kg	KPH (LOD=0,01)	NIN.G.01.F M.127
29	Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2)*	µg/kg	KPH (LOD = 0,1)	NIN.G.01.M10
30	Melamin	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	NIN.G.01.M102

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

Phiếu kết quả này thay thế cho phiếu kết quả số 1905 PKN-VDD ngày 03 tháng 10 năm 2019

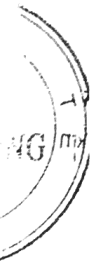
Hà Nội, ngày 11 tháng 10 năm 2019

TS. VIỆN TRƯỞNG



PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Nguyễn Hồng Trường



- Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu đã được công nhận VILAS; Chỉ tiêu đánh dấu (**) là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không được sao chép lại phiếu kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của PTN
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng
- Nếu kết quả kiểm nghiệm không ở trong ngưỡng quy định, khách hàng có trách nhiệm thực hiện nghĩa vụ của mình theo luật An toàn thực phẩm. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn hai mẫu theo quy định



28 mm

104 mm

38 mm

10 mm

20 mm

10 mm

19.5 mm

35 mm

39 mm

34 mm

19.5 mm

19.5 mm

Mép hàn

168 mm



Thực phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.
 Không sử dụng cho người mất cảm với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.
 Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng. Cột chứa sử dụng hết nên được đậy kín, để nơi khô, thoáng mát(hoặc bảo quản trong túi lanche) và sử dụng hết trong vòng 48 giờ.

HEBI is a compressed (RUTP) food product for use in the rehabilitation of malnourished children

Sản phẩm thích hợp sử dụng để phục hồi suy dinh dưỡng

THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Y HỌC - READY TO USE THERAPEUTIC FOOD

Ninfood

HEBI 500 Kcal

N.wt: 92g

Thành phần: chất béo thực vật (17.1%), nguyên liệu sữa (14.8%), bột gạo xanh (12.6%), dầu thực vật, Maltodextrin, bột đậu tương, đường tinh khiết, Lecithin, hỗn hợp vitamin và chất khoáng (Kali dihydrogen phosphate, calci carbonate, magnesium oxide, natri L-ascorbate, DL-alpha tocopheryl acetate, kẽm sulfate, sắt(III) pyrophosphate, mangan dioxide, D-pantothinate calcium, Copper sulfate, riboflavin, thiamine mononitrate, retinyl acetate, pyridoxin hydrochloride, acid pantoicmonoglutamate, Lith sulfate, D-biotin, natri selenite, cholecalciferol, pyridoxinon, cyanocobalamin).

Ingredient: Vegetable fat (17.1%), dry product (14.8%), green bean powder (12.6%), canola oil, maltodextrin, soy bean powder, sugar, Lecithin, Vitamin and mineral (Potassium dihydrogen phosphate, calcium carbonate, magnesium oxide, Sodium L-ascorbate, DL-alpha tocopheryl acetate, Zinc sulfate, Iron(III) pyrophosphate, manganese dioxide, D-pantothinate calcium, Copper sulfate, riboflavin, thiamine mononitrate, retinyl acetate, pyridoxin hydrochloride, acid pantoicmonoglutamate, potassium sulfate, D-biotin, sodium selenite, cholecalciferol, pyridoxinon, cyanocobalamin).

NUTRITION FACTS/ Serving Size: 92g	
Energy	500 kcal
Protein	14.1 g
Lipid	31.9 g
Carbohydrate	39.1 g

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: VIỆN DINH DƯỠNG
 Địa chỉ: 48 B Tầng Bạt Hồ - Phường Phạm Đình Hồ, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội
 Điện thoại: 02439712562 02439716293
 Sản xuất tại: Xưởng sản xuất thực phẩm dinh dưỡng Ninfood - Viện Dinh dưỡng
 Địa chỉ: Nhà máy chế biến thực phẩm Tân Sơn, số 31, đường 11, Khu Công nghiệp Đô thị và Dịch vụ VSTP
 Bắc Ninh, xã Đại Đồng, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh