

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 74/Đại Phát/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATPP: 26/2020/NNPTNT-BD Ngày cấp: 27/10/2020

Nơi cấp: Chi cục Chăn nuôi, Thú y và Thủy sản tỉnh Bình Dương.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **BÁNH CHỪNG**

2. Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I-ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

10 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ thường (điều kiện còn chân không).

1 tháng kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh 0-5°C.

1 năm kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

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

Túi PA: đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 1 kg/gói (1 cái), 2 kg/hộp (2 cái)

700 g/gói (1 cái), 1,4 kg/hộp (2 cái)

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

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)**

**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:

- Thông tư 24/2019/TT – BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.

- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm 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: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất đính kèm.

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. / *KL/D*

Bình Dương, ngày 10 tháng 12 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**ĐẠI PHẠM VĂN DUNG**

# BÁNH CHƯNG

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I - ô-t, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (E21), Chất bảo quản (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

<b>Nhiệt độ bảo quản*</b>	<b>Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời</b>	<b>Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)</b>	<b>Nhiệt độ - 18°C</b>
<b>Thời hạn bảo quản</b>	<b>10 ngày (ở điều kiện còn chân không)</b>	<b>1 tháng</b>	<b>1 năm</b>
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mở bỏ lớp lá dứa ngay.</li> <li>Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 30 - 40 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 10 phút, có trở mặt bánh trong khi làm nóng bánh.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì rồi đông nhiệt độ thường khoảng 3 giờ, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 80 phút.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>

\*): Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.



**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 1 kg (1 cái).

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.



Xuất xứ Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**



# BÁNH CHƯNG

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I - ô-t, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (E21), Chất bảo quản (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

<b>Nhiệt độ bảo quản*</b>	<b>Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời</b>	<b>Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)</b>	<b>Nhiệt độ - 18°C</b>
<b>Thời hạn bảo quản</b>	<b>10 ngày (ở điều kiện còn chân không)</b>	<b>1 tháng</b>	<b>1 năm</b>
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mở bỏ lớp lá dứa ngay.</li> <li>Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 30 - 40 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 10 phút, có trở mặt bánh trong khi làm nóng bánh.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì rồi đông nhiệt độ thường khoảng 3 giờ, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 80 phút.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>

\*): Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 1 kg (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**

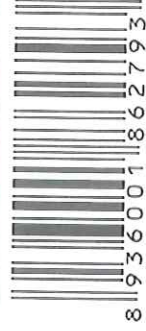


Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542





# BÁNH CHƯNG

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

<b>Nhiệt độ bảo quản*</b>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
<b>Thời hạn bảo quản</b>	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mở bỏ lớp lá dứa ngay.</li> <li>Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 20 - 25 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 35 - 40 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 8 phút, có trở mặt bánh trong khi làm nóng bánh.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì ra đông nhiệt độ thường khoảng 2 giờ, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 60 phút.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>

\* Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất về hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.



**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.  
**Khối lượng tịnh:** 700 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.



Địa chỉ: Miền Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**

# BÁNH CHƯNG

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

<b>Nhiệt độ bảo quản*</b>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
<b>Thời hạn bảo quản</b>	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mở bỏ lớp lá dứa ngay.</li> <li>Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 20 - 25 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 35 - 40 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 8 phút, có trở mặt bánh trong khi làm nóng bánh.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ nguyên bao bì ra đông nhiệt độ thường khoảng 2 giờ, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 60 phút.</li> <li>Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>

\* Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 700 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.



Xuất Xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng

**1900.555540**

**Chuyên gia tư vấn khách hàng**  
 1900.555540

**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM ĐẠI PHÁT**  
 SỐ 32, ĐƯỜNG SỐ 6, KCN SÓNG THẮN 2,  
 PHƯỜNG ĐĨ AN, THÀNH PHỐ ĐĨ AN,  
 TỈNH BÌNH DƯƠNG, VIỆT NAM

**Tên sản phẩm: BÀNH CHƯNG**  
 Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Hành tím, Dầu ăn, Muối, Í - ôt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

**Tên sản phẩm: BÀNH CHƯNG**  
 Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Hành tím, Dầu ăn, Muối, Í - ôt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

**Tên sản phẩm: BÀNH CHƯNG**

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Hành tím, Dầu ăn, Muối, Í - ôt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

**Tên sản phẩm: BÀNH CHƯNG**

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Hành tím, Dầu ăn, Muối, Í - ôt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 - 60 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, rửa đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ, hoặc rửa đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 70 - 80 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 20 - 25 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 35 - 40 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 8 phút, có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

(\*) Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 1,3 Kg, gồm:

1 Bánh Tết Mạn Sum Vây: 600 g \* 1 cái

1 Bánh Chưng: 700 g \* 1 cái

Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

**Hướng dẫn bảo quản và sử dụng**

Để biết sản phẩm bảo quản ở điều kiện nào vui

lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng

in trên gói sản phẩm bên trong hộp.

Hướng dẫn sử dụng vui lòng tham khảo thông tin

bên cạnh cửa hộp.



Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH**

**THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**

Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thấn 2,

Phường Đĩ An, Thành phố Đĩ An,

Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 \* Fax: (0274) 3790 542

Email: daiphathatfood.com.vn

Website: www.daiphathatfood.com.vn





**QATEST3**

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.qatest3.com.vn  
Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: dh.cs@qatest3.com.vn  
Tel: (84-28) 3829 3012 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: dh.cs@qatest3.com.vn

KT3-06439BTP0/2

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

25/11/2020  
Page 01/04

- Tên mẫu  
*Name of sample* : BÁNH CHUNG NSX: 12/11/2020
- Mô tả mẫu  
*Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*  
Xem hình trang 04/04/ See photograph on page 04/04.
- Số lượng mẫu  
*Quantity* : 01
- Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving* : 12/11/2020
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 13/11/2020 – 25/11/2020
- Nơi gửi mẫu  
*Customer* : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT  
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thành Phố Dĩ An,  
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm  
*Test results* : Xem trang / See page 02-03/04

TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

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 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Qatest 3.*

3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) 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 %.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ email dh.cs@qatest3.com.vn và tq.tn@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
*Please contact Qatest 3 at the email addresses dh.cs@qatest3.com.vn and tq.tn@qatest3.com.vn for further information about test report.*



**QATEST3®**

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head-Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274  
Tel: (84-251) 383 6212  
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012  
Fax: (84-251) 383 6218  
Fax: (84-28) 3742 3160

Website: [www.qatest3.com.vn](http://www.qatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.cs@qatest3.com.vn](mailto:dh.cs@qatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.cs@qatest3.com.vn](mailto:dh.cs@qatest3.com.vn)

KT3-06439BTP/2

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

25/11/2020  
Page 02/04



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

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng sorbate quy ra kali sorbate, mg/kg <i>Sorbate content as potassium sorbate</i>	EN 12856 : 1999	-	380
7.2. Năng lượng/ Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	176 736
7.3. Định danh màu (**) <i>Identification of color</i>	TCVN 5517:1991	-	Không màu tổng hợp/ <i>Without synthetic color</i>
7.4. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i> • B1 • B2 • G1 • G2	TCVN 7596:2007	0,25 0,10 0,25 0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i> Không phát hiện <i>Not detected</i> Không phát hiện <i>Not detected</i> Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i> CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.6. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i> 0
7.7. E.Coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.8. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.9. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.10. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>CFU/g</i> <i>Presumptive bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

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 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Qatest 3.*

3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
*Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %.*

4. *Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@qatest3.com.vn](mailto:dh.cs@qatest3.com.vn) và [qa.in@qatest3.com.vn](mailto:qa.in@qatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Qatest 3 at the email addresses [dh.cs@qatest3.com.vn](mailto:dh.cs@qatest3.com.vn) and [qa.in@qatest3.com.vn](mailto:qa.in@qatest3.com.vn) for further information about test report.*



**QATEST 3®**

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3**  
**QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai Z, Dist. 2, HCMC, Vietnam  
Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.qatest3.com.vn  
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 Z, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai Z, Dist. 2, HCMC, Vietnam  
Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: dh.cs@qatest3.com.vn  
Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: dh.cs@qatest3.com.vn

KT3-06439BTPO/2

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

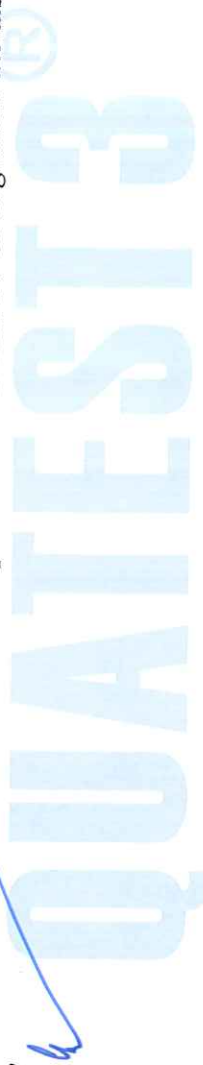
25/11/2020  
Page 03/04



7. Kết quả thử nghiệm:  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.11. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than Âm tính Negative
7.12. Định tính hydro sunfua (H <sub>2</sub> S) Qualitative hydrogen sulfide	QTTN/KT3 217:2018 (Ref: TCVN 3699:1990)	-	
7.13. Hàm lượng nitơ amoniac, mg/100 g Ammoniacal nitrogen content	QTTN/KT3 214:2018 (Ref: TCVN 3706:1990)	-	5

**Ghi chú/Notes: (\*\*):** Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau/ The color were determined base on standard colors: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmin, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.  
(\*): 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



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.  
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 3.  
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Qatest 3.  
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %.  
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level.  
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@qatest3.com.vn và tq.tn@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.  
Please contact Qatest 3 at the email addresses dh.cs@qatest3.com.vn and tq.tn@qatest3.com.vn for further information about test report.





**QUATEST3®**

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3**

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam  
Testing: C5 lot, KI road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012  
Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298  
Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3829 3012

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.es@quatest3.com.vn](mailto:dh.es@quatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.es@quatest3.com.vn](mailto:dh.es@quatest3.com.vn)

KT3-06439BTP0/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TÂM  
KỸ THUẬT  
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
TEST REPORT**

25/11/2020  
Page 04/04



Công ty TNHH TP TM Đại Phát  
Tên mẫu: bank chuong  
Mã số mẫu: NSX 12/11/2020

QUATEST3  
Số hàng KT3: 6439BTP0/2  
Tên mẫu: bank chuong  
Ngày thực: 25/11/2020  
Địa chỉ: Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm. *Test results are valid for the name(s) submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
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 3. *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mô phỏng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. *Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level.*
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.es@quatest3.com.vn](mailto:dh.es@quatest3.com.vn) và [qa.tn@quatest3.com.vn](mailto:qa.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin. *Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.es@quatest3.com.vn](mailto:dh.es@quatest3.com.vn) and [qa.tn@quatest3.com.vn](mailto:qa.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

Lần sửa đổi: 0

BH15 (04/2020)

M03 - TTTN09

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2037000

### Công ty TNHH Thực Phẩm Thương Mại Đại Phát

Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Ngày báo cáo : 20/11/2020

Mã số đơn hàng: 0039CL1.37520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

Tel: - Fax:

Gửi đến: Ms. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

### THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Chưng  
NSX: 12/11/2020

Ngày nhận mẫu 13/11/2020

Ngày phân tích 16/11/2020

Ngày hoàn thành: 20/11/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 1,000.00

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
DON	CH048 (Reference Aquarant Vomitoxin test kit)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Melamine	CH060 - HPLC (VF)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Ochratoxin A	Internal Method (HPLC_FLD)	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Cadmium (Cd)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	0.01
Lead (Pb)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Moisture and volatile matter content	GE341 (Ref. ISO 665:2000) (V)	g/100g	59.48

### NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Zearalenone 25ppb; DON 0.25ppm; Melamine 0.65ppm; Ochratoxin A 0.5ppb; Lead 0.005ppm.



Quản lý cấp cao PTN