

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 79/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@daiphatafood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 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 COOKIES ANNA CHÀ BÔNG**

2. Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Chà bông (13,4%), Đường tinh luyện, Trứng gà, Dầu nành, Hành lá, Muối I-ốt.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

Chất liệu bao bì: PET/CCP

Quy cách bao gói: 10 g/1cái/gói , 500 g/gói (10 g * 50 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. /

Bình Dương, ngày 22 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)


PHẠM VĂN DUNG

PETITS FOURS SECS

NSX: 11/01/2021
HSD: 11/07/2021
COOKIES ANNA CHẢ BÔNG



Khối lượng tịnh: 10 gram.
Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Thông tin cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì. Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
(* Để biết nội khẩu vị bánh đồng gói bên trong xin vui lòng xem tên in ở mặt trên gói bánh.



Khoảng Việt Nam, Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 12, Đường số 8, KCN Sóng Thần 2, Phường Li An, Thành phố Di An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (074) 3.790.540 * Fax: (074) 3.790.542

PETITS FOURS SECS

Tên sản phẩm: BÀNH COOKIES ANNA TRỨNG MUỐI^(*)
Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Đường tinh luyện, Trứng gà, Lòng đỏ trứng vịt muối (7.5%), Hạnh nhân, Dầu ăn, Muối I - ô, Phẩm màu tổng hợp (E110).
Tên sản phẩm: BÀNH COOKIES ANNA DỨA^(*)
Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ thực vật, Dừa (13.7%), Trứng gà, Mè đen, Dầu ăn, Muối I - ô.
Tên sản phẩm: BÀNH COOKIES ANNA CHẢ BÔNG^(*)
Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Chả bông (13.4%), Đường tinh luyện, Trứng gà, Dầu ăn, Hạnh nhân, Muối I - ô.



Bánh Cookies Anna Chà Bông

Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Chà bông (13,4%), Đường tinh luyện, Trứng gà, Dầu nành, Hành lá, Muối I - ôit.

Khối lượng tịnh: 160 g/hộp (10 g/cái * 16 cái).

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

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

Sản xuất tại Việt Nam

Sản phẩm của: **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, Bình Dương, Việt Nam

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

Đại Phát



Bánh Cookies Anna Chà Bông

“Mặn ngọt hài hòa, vị thêm đậm đà”



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

Testing: 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 6298

Fax: (84-28) 3829 3012

Website: www.quatest3.com.vn

E-mail: dh.cs@quatest3.com.vn

E-mail: dh.cs@quatest3.com.vn

KT3-06706BTP0/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/12/2020

Page 01/02

- Tên mẫu
Name of sample : BÁNH COOKIES ANNA CHÀ BÔNG NSX: 20/11/2020
- 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.*
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 26/11/2020
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 26/11/2020 – 04/12/2020
- 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 02/02*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

- 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.
- 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.
- 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 %.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-06706BTP0/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/12/2020
 Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Năng lượng/ <i>Calories</i> <ul style="list-style-type: none"> • kcal/100 g • kJ/100 g 	QTTN/ KT3 024 : 2018	5,80 x 10 ² 2,43 x 10 ³
7.2. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	1,64
7.3. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.4. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.5. <i>E.Coli</i> ,	MPN/g ISO16649 – 3 : 2015	0
7.6. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.7. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.8. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i>	CFU/g ISO 7932 : 2004	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.9. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/ Notes:

(*): 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 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 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@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2039949

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
Tel: - Fax:
Gửi đến: Ms. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

Ngày báo cáo : 16/12/2020
Mã số đơn hàng: 0045CL137520
Mã khách hàng : CL1375
Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: BÁNH COOKIES ANNA CHÀ BÔNG
NSX: 05/12/2020

Ngày nhận mẫu 08/12/2020
Ngày phân tích 10/12/2020
Ngày hoàn thành: 16/12/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 400.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện

NHẬN XÉT KẾT QUẢ
LOD: Zearalenone 25ppb.

XÁC NHẬN
CÔNG TY TNHH GUYOMARC'H VIỆT NAM
M.S.D.N: 370037712
TP. THUAN AN - T. BINH DUONG
Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2038310

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
Tel: - Fax:
Gửi đến: Ms. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

Ngày báo cáo : 30/11/2020
Mã số đơn hàng: 0043CL137520
Mã khách hàng : CL1375
Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Cookies Anna chà bông
NSX: 20/11/2020

Ngày nhận mẫu 25/11/2020
Ngày phân tích 25/11/2020
Ngày hoàn thành: 30/11/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 600.00



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Aflatoxins	CH038 - HPLC (VF)	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin B1	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin B2	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin G1	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin G2	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	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 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Không phát hiện
Cadmium (Cd)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	0.01

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2038310

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

Tel: - Fax:

Gửi đến: Ms. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

Ngày báo cáo : 30/11/2020

Mã số đơn hàng: 0043CL137520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Cookies Anna chà bông
NSX: 20/11/2020

Ngày nhận mẫu 25/11/2020

Ngày phân tích 25/11/2020

Ngày hoàn thành: 30/11/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 600.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Lead (Pb)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Aflatoxins 0.7ppb; DON 0.25ppm; Melamine 0.65ppm; Ochratoxin A 0.5ppb;
Lead 0.01ppm.

XÁC NHẬN
CÔNG TY TNHH GUYOMARC'N VIETNAM
TP. THUAN AN - T. BINH DUONG
Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

(*) : Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production

Test results are based exclusively on the sample received.

This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Page 4 of 4