

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 76/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 TẾT CHAY SUM VẦY**

2. Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Nước cốt dừa, Dầu nành, Hành paro, Đậu trắng, Hạt điều, Hạt sen, Nước cốt lá cẩm, Đường tinh luyện, Thịt gấc, Hạt thông, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Tiêu, Chất điều vị (621), 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: 850g/cái; 1,7 kg/hộp (850g * 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. *Sđ 14/12*

Bình Dương, ngày 14 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM VĂN DUNG



Tư vấn khách hàng
1900.555540

CÔNG TY TNHH
THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 12, Đường số 4, KĐT Long Biên 2,
Phường Bồ Đề, Quận Long Biên, Quận Long Biên, Thành Phố Hồ Chí Minh
Số điện thoại: 028.22741.1788 (M)
Email: info@dap.com.vn
Website: www.dap.com.vn

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng
Để biết các phần lớn hơn về cách bảo quản và sử dụng sản phẩm này, vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm này.
Không được mở đông và hâm nóng lại sau khi đã đông lạnh của sản phẩm.



Tên sản phẩm: BÁNH TÉT CHAY SUM VÂY

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Nước cốt dừa, Dầu nành, Hành parô, Đậu trắng, Hạt điều, Hạt mè, Nước cốt lá cẩm, Đường tinh luyện, Thịt gác, Hạt thông, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Khối lượng tịnh: 1,3 kg (2 cái * 650 g).

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

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

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Bảo quản đông (- 18°C)
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	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 55 - 65 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 85 - 90 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ hoặc rã đông trong lò viba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 85 phút. - 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.



BÁNH TẾT CHAY SUM VẦY

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Nước cốt dừa, Dầu nành, Hành khô, Đậu trắng, Hạt điều, Hạt sen, Nước cốt lá cải, Đường tinh luyện, Thịt gấc, Hạt thông, Muối I - ốt, Nước cốt lá dứa, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản^(*)	Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Bảo quản đông (- 18°C)
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	<ul style="list-style-type: none"> 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 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn. 	<ul style="list-style-type: none"> Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. Mở bỏ lớp lá trước khi dùng. 	<ul style="list-style-type: none"> Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 85 phút. 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.



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

Khối lượng tịnh: 650 g (1 cái).

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



Tư vấn khách hàng

1900.555540



Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường số 6, KCN Sông Hàn 2, P. Di An, TP. Di An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542

BÁNH TẾT CHAY SUM VẦY

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Nước cốt dừa, Dầu nành, Hành paro, Đậu trắng, Hạt điều, Hạt sen, Nước cốt lá cẩm, Đường tinh luyện, Thịt gấc, Hạt thông, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản ^(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ -18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	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 55 - 65 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 90 - 95 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 15 - 16 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 14 - 15 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 80 - 90 phút. - 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.



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

Khối lượng tịnh: 850 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



8 936001 865701



BÁNH TẾT CHAY SUM VẦY

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Nước cốt dừa, Dầu nành, Hành paro, Đậu trắng, Hạt điều, Hạt sen, Nước cốt lá cẩm, Đường tinh luyện, Thịt gấc, Hạt thông, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản ^(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ -18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	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 55 - 65 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 90 - 95 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 15 - 16 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 14 - 15 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 80 - 90 phút. - 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.

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

Khối lượng tịnh: 850 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



8 936001 865701

KT3-06439BTP0/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/11/2020
Page 01/03

1. Tên mẫu : BÁNH TÉT CHAY SUM VẦY NSX: 12/11/2020
Name of sample
2. Mô tả mẫu : 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.
Sample description
Xem hình trang 03/03/ See photograph on page 03/03.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/11/2020
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 13/11/2020 – 25/11/2020
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Customer
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/03
Test results

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

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 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 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.

KT3-06439BTP0/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/11/2020
 Page 02/03

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 Sorbate content as potassium sorbate	EN 12856 : 1999	-	474
7.2. Năng lượng/ Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	197 824
7.3. Định danh màu(**) Identification of color	TCVN 5517:1991	-	Không màu tổng hợp/ Without synthetic color
7.4. Hàm lượng aflatoxin, µg/kg Aflatoxin content • B1 • B2 • G1 • G2	TCVN 7596:2007	0,25 0,10 0,25 0,10	Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected Không phát hiện Not detected
7.5. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.6. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.7. E.Coli, MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-	0
7.8. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.9. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.10. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive bacillus cereus	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.11. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds CFU/g	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than

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, Indigo carmine, 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

- 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.

KT3-06439BTP0/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/11/2020

Page 03/03



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 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 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

UVN2036999

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 : 20/11/2020
Mã số đơn hàng: 0039CL137520
Mã khách hàng : CL1375
Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Tét Chay Sum vầy
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 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	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)	Không phát hiện
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	56.15

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Zearalenone 25ppb; DON 0.25ppm; Melamine 0.65ppm; Ochratoxin A 0.5ppb; Cadmium 0.002ppm; Lead 0.005ppm.



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN