

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 84/Đại Phát/2018

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 ATTP: 26/2020/NNPTNT-BD Ngày cấp: 27/10/2023

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 TÔ CÁ CHÉP PHÁT TÀI**

2. Thành phần: Đường tinh luyện, Nước, Bột nếp, bột gạo, Dầu thực vật, Mè trắng, Chất bảo quản "202".

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

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

Khay nhựa PP: đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 240 g (120 g * 2 cái), 240 g (1 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. /s/ ^{12/12}

Bình Dương, ngày 12 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM VĂN DUNG



Bánh Tè

CÁ CHÉP PHÁT TÀI

Thành phần: Đường tinh luyện, Nước, Bột nếp, Bột gạo, Dầu thực vật, Mè trắng, Chất bảo quản (202).

Khối lượng tịnh: 240 g (2 cái * 120 g).

Hướng dẫn sử dụng:

- Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.
- Nếu sản phẩm đã bảo quản sau 15 ngày kể từ ngày sản xuất, nên chiên trước khi sử dụng.

Cách chiên: cắt bánh thành 4 - 5 phần, cho vào chảo chiên với 1 ít dầu, ở lửa nhỏ đến khi 2 mặt bánh vàng đều. Để nguội và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

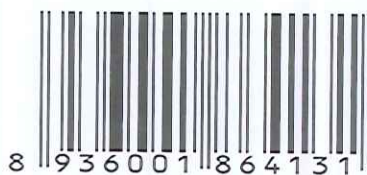
Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Hạn sử dụng: 3 tháng kể từ ngày sản xuất.



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) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542

Email: daiphatai@daiphataifood.com.vn * Website: www.daiphataifood.com.vn



Thành phần: Đường tinh luyện, Nước, Bột nếp, Bột gạo, Dầu thực vật, Mè trắng, Chất bảo quản (202).

Khối lượng tịnh: 240 g/cái.

Hướng dẫn sử dụng:

- Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.

- Nếu sản phẩm đã bảo quản sau 15 ngày kể từ ngày sản xuất, nên chiên trước khi sử dụng.

Cách chiên: cắt bánh thành 4 - 5 phần, cho vào chảo chiên với 1 ít dầu, ở lửa nhỏ đến khi 2 mặt bánh vàng đều. Để nguội và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở điều kiện thường, nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Hạn sử dụng: 2 tháng kể từ ngày sản xuất.

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, TX. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

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

Email: daiphatai@daiphataifood.com.vn * Website: www.daiphataifood.com.vn

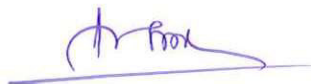
KT3 – 02902BVS9/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/01/2020
Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH TỔ CÁ CHÉP PHÁT TÀI
NSX: 18/12/2019
2. 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 khay nhựa./As received sample contained in plastic tray.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01 (500 g/ 4 khay)
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 30/12/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 30/12/2019 – 09/01/2020
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần II, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An
Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang/ See page 02/02

PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB.


Trần Thị Ánh Nguyệt

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

**Ngô Quốc Việt**



7. Kết quả thử nghiệm :

Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result	Giới hạn phát hiện Limit of detection
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013	< 10 ^(*)	-
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	< 10 ^(*)	-
7.3. Escherichia coli,	MPN/g ISO 16649 – 3 : 2015	0	-
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	< 10 ^(*)	-
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	< 10 ^(*)	-
7.6. Bacillus cereus giả định,	CFU/g ISO 7932 : 2004	< 10 ^(*)	-
7.7. Tổng số nấm men, nấm mốc, Total yeast, mould	CFU/g ISO 21527 – 2 : 2008	< 10 ^(*)	-
7.8. Độ ẩm Moisture	g/100 g QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205) – 1986)	42,5	-
7.9. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	Không phát hiện Not detected	3,00 x 10 ⁻²
7.10. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	Không phát hiện Not detected	3,00 x 10 ⁻²
7.11. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	µg/kg AOAC 2016 (991.31)		
• B1		Không phát hiện Not detected	0,25
• B2		Không phát hiện Not detected	0,10
• G1		Không phát hiện Not detected	0,25
• G2		Không phát hiện Not detected	0,10
7.12. Hàm lượng kali sorbat, Potassium sorbate content	mg/kg EN 12856 : 1999	513	-

Ghi chú/Notice: (*) 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