

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 97/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, Thị xã 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: 71/2018/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp:
18/09/2018 Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRÀ XANH HẠNH NHÂN**

2. Thành phần: Hạnh nhân (26%), Bột mì, Bơ lạt, Đường tinh luyện, Trứng gà, Bột Trà xanh (3%), Chất tạo xốp (500ii), Muối I-ốt.

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:

Túi PA/PE/PPP: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 12 g/gói

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:

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý 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 13 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TÙ TIÊU BÌNH



BÁNH TRÀ XANH HẠNH NHÂN



LỄ HỘP THỊNH VƯỢNG 604

Tên sản phẩm: **KẸO BÊ KALA SẦU RIÊNG**

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bột Sữa, Sầu riêng (3%), Trứng gà, Nước, Phẩm màu tổng hợp (1011)

Tên sản phẩm: **KẸO BÊ KALA SỮA TƯƠI**

Thành phần: Đậu phộng, Mạch nha, Đường tinh luyện, Sữa tươi (10%), Bơ lạt, Trứng gà.

Tên sản phẩm: **BÁNH TÔ TRÁI THƠM THƯỢNG HẠNG**

Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I-ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (407).

Tên sản phẩm: **BÁNH TRỎNG ĐỒNG**

Thành phần: Dừa, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Thịt sầu riêng, Mạch nha, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Hạt mè, Hạt dứa, Tinh bột sắn, Muối I-ốt, Chất bảo quản (202), Hương sầu riêng tổng hợp, Hương dứa tổng hợp, Phẩm màu tổng hợp (110, 1011).

Tên sản phẩm: **BÁNH XỐP TRỨNG MUỐI**

Thành phần: Bột mì, Trứng muối (17%), Bơ lạt, Đường tinh luyện, Nước, Dầu thực vật, Mè trắng, Bột sữa, Bột pho mai, Muối I-ốt.

Tên sản phẩm: **BÁNH CÀ PHÊ HẠNH NHÂN**

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Hạnh nhân (19%), Bơ lạt, Trứng gà, Bột cà phê (2.5%), Chất tạo xốp (500ii), Muối I-ốt.

Tên sản phẩm: **BÁNH TRÀ XANH HẠNH NHÂN**

Thành phần: Hạnh nhân (26%), Bột mì, Bơ lạt, Đường tinh luyện, Trứng gà, Bột Trà xanh (3%), Chất tạo xốp (500ii), Muối I-ốt.

Tên sản phẩm: **BÁNH YẾN MẠCH DỪA**

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Yến mạch (16%), Bơ lạt, Dừa sấy (8%), Trứng gà, Hạnh nhân, Chất tạo xốp (500ii), Muối I-ốt.

Khối lượng tịnh: 1108 g, nội dung chi tiết như bên dưới:

Kẹo Bê Kala Sữa Tươi: 112 g (16 g * 7 gói).

Kẹo Bê Kala Sầu Riêng: 112 g (16 g * 7 gói).

Bánh Tô Trái Thơm Thượng Hạng: 156 g (13 g * 12 gói).

Bánh Trông Đồng: 280 g (35 g * 8 cái).

Bánh Xốp Trứng Muối: 160 g (20 g * 8 gói).

Bánh Yến Mạch Dừa: 12 g * 8 cái

Bánh Cà Phê Hạnh Nhân: 12 g * 8 cái

Bánh Trà Xanh Hạnh Nhân: 12 g * 8 cái

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng mát, 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.

Trong túi có gói hút oxy, không được ăn.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm.

Hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

KT3 – 02902BVS9/7

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/01/2020
Page 01/01

1. Tên mẫu : **BÁNH TRÀ XANH HẠNH NHÂN**
Name of sample NSX: 02/12/2019
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 Mẫu còn nguyên bao bì nhãn hiệu. / *As received sample is intact package and brand.*
3. Số lượng mẫu : 01 (300 g)
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 30/12/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 30/12/2019 – 09/01/2020
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Customer **Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần II, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An**
Tỉnh Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang/ *See page 02/02*
Test results

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



Trần Thị Ánh Nguyệt

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



Ngô Quốc Việt



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g	ISO 4833 - 1 : 2013	< 10 ^(*)	-
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	< 10 ^(*)	-
7.3. <i>Escherichia coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	0	-
7.4. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	< 10 ^(*)	-
7.5. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	< 10 ^(*)	-
7.6. <i>Bacillus cereus</i> giả định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	< 10 ^(*)	-
7.7. Tổng số nấm men, nấm mốc, <i>Total yeast, mould</i>	CFU/g	ISO 21527 – 2 : 2008	< 10 ^(*)	-
7.8. Độ ẩm <i>Moisture</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205) – 1986)	3,95	-
7.9. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	< 9,00 x 10 ⁻²	3,00 x 10 ⁻²
7.10. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	Không phát hiện <i>Not detected</i>	3,00 x 10 ⁻²
7.11. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B1			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,25
• B2			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,10
• G1			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,25
• G2			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,10
7.12. Hàm lượng melamin, <i>Melamin content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 051 : 2018 (Ref: TCVN 9048 : 2012)	Không phát hiện <i>Not detected</i>	100

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