

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 93/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 COOKIES**

2. Thành phần: **Thành phần chung: Bơ lạt, Bột mì, Đường tinh luyện.**

- **Bánh Cookies Alsace:** Phúc bồn tử, Hạnh nhân, Trứng gà, Bột sữa, Hương Vanilla tổng hợp.
- **Bánh Cookies Green Tea:** Hạnh nhân (26%), Trứng gà, Bột sữa, Bột Trà xanh (3%), Chất tạo xốp (500ii), Muối I-ốt.
- **Bánh Cookies Chocolate Almond:** Chocolate (28%), Hạnh nhân (16%), Trứng gà, Bột ca cao, Sữa tươi, Hương Vanilla tổng hợp.
- **Bánh Cookies Chocolate Thumbprints:** Chocolate (20%), Hạnh nhân, Trứng gà, Bột ca cao.
- **Bánh Cookies Scotland:** Yến mạch, Hạt thông, Sữa tươi, Chocolate, Cơm dừa, Mè.
- **Bánh Cookies Nut Sables:** Hạnh nhân (30%), Trứng gà, Sữa tươi, Hương Vanilla tổng hợp.
- **Bánh Cookies Almond Nut:** Hạnh nhân (12%), Dâu tằm, Trứng gà, Hương Vanilla tổng hợp.
- **Bánh Cookies Anna Chocolate:** Hạnh Nhân (5%), Trứng gà, Chocolate (3%), Hương vanilla tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 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/ CPP: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 117 g/hộp (12 cái, 4 khẩu vị).

240 g/hộp

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.



- Quy định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo 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

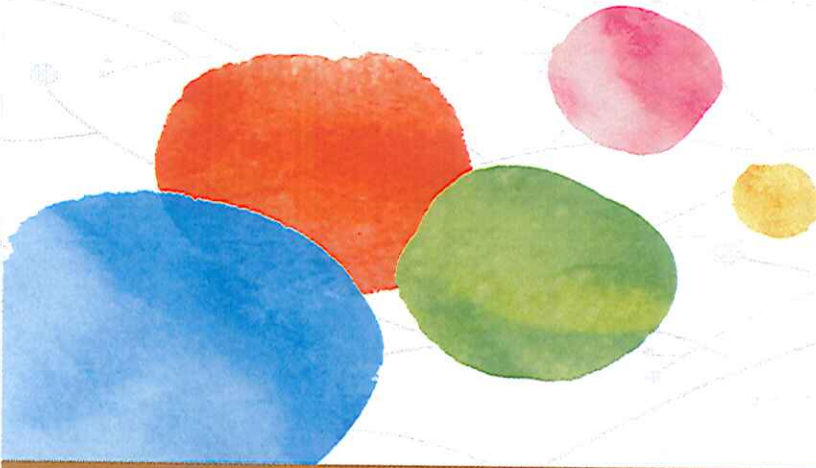
(Ký tên, đóng dấu)



TU TIÊU BÌNH



Bánh Cookies



Đại Phát

Lê Hiệp Đại Phát - Shop Cầu Trùng Cửu



CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3.790.540 * Fax: (274) 3.790.542

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

Tên sản phẩm: BÁNH COOKIES

Thành phần chung: Bột mì, Đường tinh luyện.

- Bánh Cookies Alsace: Phức toàn tử, Hạnh nhân, Trứng gà, bột sữa, Hương Vanilla tổng hợp.
- Bánh Cookies Green Tea: Hạnh nhân (26%), Trứng gà, Bột trà xanh (3%), Chất tạo xốp (500g), Mủi 1-đi.
- Bánh Cookies Chocolate Almond: Chocolate (28%), Hạnh nhân (16%), Trứng gà, Bột ca cao, sữa tươi, Hương Vanilla tổng hợp.
- Bánh Cookies Chocolate Thumbprints: Chocolate (20%), Hạnh nhân, Trứng gà, Bột ca cao.
- Bánh Cookies Scotland: Yến mạch, Hạt thông, Sữa tươi, Chocolate, Cơm dừa, Mè.
- Bánh Cookies Nut Sables: Hạnh nhân (30%), Trứng gà, sữa tươi, Hương Vanilla tổng hợp.
- Bánh Cookies Almond Nut: Hạnh nhân (12%), Dầu dừa, Trứng gà, Hương Vanilla tổng hợp.
- Bánh Cookies Anna Chocolate: Hạnh Nhân (5%), Trứng gà, Chocolate (3%), Hương vanilla tổng hợp.

Khối lượng tịnh: 240 g/hộp.

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

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

20 – 25°C. Đậy kín nắp sau khi sử dụng.

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

Trong hộp có gói hút ẩm oxy không được ăn.

Ngày sản xuất: In trên bao bì

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Tư vấn khách hàng
1900.555540



Địa chỉ Việt Nam

Số nội địa: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

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

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



BÁNH Cookies,

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

Bánh Cookies Anna Chocolate: Bơ lạt, Bột mì, Đường tinh luyện, Hạnh nhân (5%), Trứng gà, Chocolate (3%), Hương vanilla tổng hợp.

Khối lượng tịnh: 60 g, gồm:

Bánh Cookies Green Tea: 12 g * 3 gói

Bánh Cookies Anna Chocolate: 8 g * 3 gói

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản 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, Hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.



Xuất Xứ: Việt Nam

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 06, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tel: 0274.3790541 * Fax: 0274.3790542. Email: daiphat@daiphatfood.com.vn * www.daiphatfood.com.vn



BÁNH Cookies,

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

Bánh Cookies Anna Chocolate: Bơ lạt, Bột mì, Đường tinh luyện, Hạnh nhân (5%), Trứng gà, Chocolate (3%), Hương vanilla tổng hợp.

Khối lượng tịnh: 60 g, gồm:

Bánh Cookies Green Tea: 12 g * 3 gói

Bánh Cookies Anna Chocolate: 8 g * 3 gói

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản 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, 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 06, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Tel: 0274.3790540 - 3790541 * Fax: 0274.3790542. Email: daiphat@daiphatfood.com.vn * www.daiphatfood.com.vn

KT3-01505BTP8/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

26/03/2018
Trang 01/02

1. Tên mẫu : **BÁNH COOKIES NSX 25/01/2018**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 13/03/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 14/03/2018 - 26/03/2018
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32 Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thị Xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Lương Thanh Uyên



7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Độ ẩm,	g/100 g	FAO FNP 14/7 (p.205)- 1986	-	4,1
7.2. Hàm lượng aflatoxin,	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B ₁			0,24	Không phát hiện
• B ₂			0,10	Không phát hiện
• G ₁			0,24	Không phát hiện
• G ₂			0,10	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng melamin,	µg/kg	(A)	50	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện
7.6. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.7. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.8. <i>E. Coli</i> ,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.9. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.10. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.11. <i>Bacillus cereus</i> già định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.12. Tổng số nấm men & nấm mốc,	CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)

Ghi chú:

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

(A): Thường qui kỹ thuật Bộ Y tế (Quyết định số 4143/QĐ-BYT, 22/10/2008, LC – MS/MS)



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC

Mã số mẫu/ Sample Code BN18040191 MM18040656	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	BMNM 02/3 – LBH 03 Ngày/Date : 11/04/2018
--	--	--

Tên khách hàng/ Customer : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Địa chỉ/ Address : **SỐ 32 ĐƯỜNG SỐ 6 - KCN SÓNG THẦN 2 - PHƯỜNG DĨ AN - THỊ XÃ DĨ AN - TỈNH BÌNH DƯƠNG - VIỆT NAM**
Tên mẫu/ Name of sample : **BÁNH COOKIES**
Số lượng/ Quantity : **1**
Tình trạng mẫu/ Sample description : **Bánh**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : **04/04/2018**
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : **11/04/2018**

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Deoxynivalenon (DON)	µg/kg	Không phát hiện MDL = 200	CASE.SK.0070 (LC/MS/MS-REF- Agilent. Application Note 00394) (*)
2	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện MDL= 0,1	CASE.SK.0069 - HPLC (Ref. AOAc 1990,p 405; NF EN ISO 15141-1)
3	Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện MDL = 5	CASE.SK.0070 - LC/MS/MS - Ref. Agilent Application Note 00394

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / Method is accredited by VILAS

(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / Subcontracted test.

MDL - Ngưỡng phát hiện của phương pháp / Method Detection Limit.

**Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory**

Th.S Nguyễn Hoàng Ngọc Hàn

GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR



1/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/ Information of sample is written as customer's request.

2/ Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP. HCM
This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE

3/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử/ This testing result is only valid on tested sample.

TS. Chu Văn Hải

TRỤ SỞ CHÍNH

02 Nguyễn Văn Thủ, P. Đa Kao, Q. 1, TP. HCM
☎ 18001105
☎ (84 28) 3911 7216
✉ case@hcmvase.com.vn

CN CÁN THỢ

F2.67- F2.68, Đường số 6, KDC 586, P. Phú Thứ, Cái Răng, Cần Thơ
☎ (84 292) 3918 216 - 217 - 218
☎ (84 292) 3918 219
✉ su.pouit@vase.com.vn

VP ĐẠI DIỆN MIỀN TRUNG

300 Đường 23/10, P. Ngọc Hiệp, Nha Trang, Khánh Hòa
☎ (84 258) 3811 808
☎ 154 258 3811 809
✉ case@hcmvase.com.vn