

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/Đại Phát/2019

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@daiphatafood.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 CÁNH BƯỚM**

2. Thành phần: Bột mì, Bơ lạt, Đường tinh luyện, 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 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: 9 g/gói, 216 g/hộp (9 g * 24 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:

- 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 15 tháng 11 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



PHẠM VĂN DUNG



Khối lượng tịnh:

Bánh Cookies: 10 g/cái, Bánh Cánh Bướm: 9 g/cái.

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 mắc 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 tên khẩu vị bánh đóng gói bên trong xin vui lòng xem tên in ở mặt trên gói bánh.



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, Phường Di An, Thành phố Di An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542

Tên sản phẩm: BÁNH CÁNH BƯỚM^(*)

Thành phần: Bột mì, Bơ nhạt, Đường tinh luyện, Muối I - ết.

Tên sản phẩm: BÁNH COOKIES ANNA DỪA^(*)

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ thực vật, Dừa (11,7%), Trứng gà, Mè đen, Dầu nành, Muối I - ết.

Tên sản phẩm: 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 - ết.

Tên sản phẩm: BÁNH COOKIES ANNA TRÀ XANH^(*)

Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Đường tinh luyện, Trứng gà, Hạnh nhân, Bột trà xanh (2,6%), Dầu nành, Muối I - ết.

Tên sản phẩm: BÁNH COOKIES ANNA CÀ PHÊ^(*)

Thành phần: Bột mì, Bơ thực vật, Đường tinh luyện, Trứng gà, Hạnh nhân, Bột Cà phê (2,3%), Dầu nành, Muối I - ết.

Tên sản phẩm: BÁNH 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 nành, Muối I - ết, Phẩm màu tổng hợp (110).



LỄ HỘ HỒ ĐIỆP

297 (*):

Bánh Cookies

Thành Phần:

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

Bánh Cookies Alsace: Phức bồn tử, Hạnh nhân, Trứng gà, Bột sữa, Hương vanilla tổng hợp.

Bánh Cookies Green Tea: Trứng gà, Bột sữa, Trà xanh (2%).

Bánh Cookies Chocolate Almond: Chocolate (28%), Hạnh nhân (16%), Trứng gà, Bột cacao, Sữa tươi, Hương vanilla tổng hợp.

Bánh Cookies Chocolate Thumbprint: 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

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 nắp kín 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 oxy không được ăn.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

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

(*) Để biết sản phẩm đóng gói bên trong lễ hộ, xem trên mặt hộp.

298 (*):

Thành Phần:

Bánh Cánh Bướm: Bột mì, Bơ lạt, Đường tinh luyện, Muối i - ốt.

Bánh Cookies:

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

Bánh Cookies Green Tea: Hạnh nhân (26%), Trứng gà, Bột Trà xanh (3%), Chất tạo xốp (500ii), Muối i - ốt.

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 Anna Chocolate: Hạnh nhân (5%), Trứng gà, Chocolate (3%), Hương vanilla tổng hợp.

Khối lượng tịnh: 198 g, nội dung chi tiết như bên dưới:

Bánh cánh bướm: 9 g * 9 gói

Bánh Cookies Green Tea: 12 g * 3 gói

Bánh Cookies Scotland: 9 g * 3 gói

Bánh Cookies Chocolate Thumbprints: 10 g * 3 gói

Bánh Cookies Anna Chocolate: 8 g * 3 gói

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì. Đậy kín nắp sau mỗi lần sử dụng.

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: In trên gói sản phẩm.

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

(*) Để biết sản phẩm đóng gói bên trong lễ hộ, xem trên mặt hộp.

KT3-05844BTP9/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

22/10/2019
Page 01/02

1. Tên mẫu
Name of sample : BÁNH CÁNH BƯỚM
NSX: 12/10/2019
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 túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 14/10/2019
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 15/10/2019 - 22/10/2019
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯỜNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thị Xã Dĩ An -
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. 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



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
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. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. 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.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

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) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	0,80
7.2. Hàm lượng melamine, <i>Melamine content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)	100	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	µg/kg	TCVN 7596:2007		
• B ₁			0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B ₂			0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₁			0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G ₂			0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.4. Hàm lượng zeralenone, <i>Zeralenone content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), <i>Deoxynivalenol content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.6. Hàm lượng chì, <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.7. Hàm lượng cadimi, <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.8. Năng lượng/ <i>Calories</i>		QTTN/KT3 024:2018		
• kcal/100 g			-	$5,56 \times 10^2$
• kJ/100 g			-	$2,33 \times 10^3$
7.9. 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>
7.10. Coliform,	CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.11. <i>E. Coli</i> ,	MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.12. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.13. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.14. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	CFU/g	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. Tổng số nấm men và nấm mốc, <i>Total yeasts and 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.*