

**THÔNG BÁO**  
**Về việc tiếp nhận hồ sơ tự công bố sản phẩm thực phẩm**

Ngày 08/8/2018, Sở Công Thương nhận được hồ sơ tự công bố sản phẩm Bánh đậu xanh của Công ty TNHH SX-TM-DV Bánh đậu xanh thuần chay Linh Quyên, thành phần hồ sơ tự công bố bao gồm:

1. Bản tự công bố sản phẩm Bánh đậu xanh số: 01/LQ CÔNG TY TNHH SX-TM-DV BÁNH ĐẬU XANH THUẦN CHAY LINH QUYÊN năm 2018 ngày 01/8/2018.
2. Mẫu nhãn sản phẩm Bánh đậu xanh.
3. Bảng kết quả thử nghiệm sản phẩm Bánh đậu xanh.

Thông báo này chỉ thể hiện Công ty TNHH SX-TM-DV Bánh đậu xanh thuần chay Linh Quyên đã nộp hồ sơ tự công bố thực phẩm đến Sở Công Thương theo quy định tại Điểm a, Khoản 2, Điều 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và không có giá trị chứng nhận cho sản phẩm Bánh đậu xanh phù hợp với quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng về an toàn thực phẩm.

Công ty TNHH SX-TM-DV Bánh đậu xanh thuần chay Linh Quyên hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm Bánh đậu xanh đã công bố.

Sở Công Thương thông báo để đơn vị biết và thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Công ty TNHH SX-TM-DV Bánh đậu xanh thuần chay Linh Quyên;
- Quản trị mạng (đăng tin);
- Lưu: VT, CN.

**KT. GIÁM ĐỐC**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**



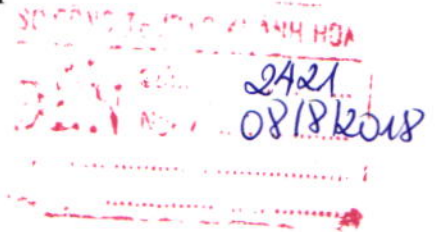
**Trần Văn Ngạn**



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/LQ  
CÔNG TY TNHH SX – TM – DV BÁNH ĐẬU  
XANH THUẦN CHAY LINH QUYÊN  
Năm công bố: 2018



**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH SX – TM – DV BÁNH ĐẬU XANH THUẦN CHAY LINH QUYÊN

Địa chỉ: Đại lộ Hùng Vương, TDP Phú Thịnh, Phường Cam Phú, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa.

Điện thoại: 0258.395.6487 Fax: .....

Email.....

Mã số doanh nghiệp: 4201792095

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Bánh Đậu Xanh

2. Thành phần: Đậu xanh, đường, nước cốt dừa, vani, đậu đen.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ NSX với điều kiện tiêu chuẩn. 60 ngày kể từ NSX nếu giữ ở nhiệt độ từ 15 đến 20 độ C

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng trong hộp nhựa.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)**

**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:

- Chi tiêu cảm quan: Theo TCVN 7240:2003

- Chi tiêu hóa lý: Theo TCVN 7240:2003

- Chi tiêu vi sinh: Theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BY ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế  
Về việc qui định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm





- Hàm lượng độc tố vi nấm: QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- Hàm lượng kim loại: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- Thông tư số 02/VBHN-BYT về việc hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

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./.

Khánh Hòa, ngày 01. Tháng 08. Năm 2018.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Minh Hiếu*  
*Minh Hiếu*







**PHIẾU PHÂN TÍCH**

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)



- Tên khách hàng:** HỘ KINH DOANH TRẦN THỊ MINH HIẾU
- Địa chỉ:** 225 /15 Phan Bội Châu - TDP Linh Hòa - P. Cam Linh - TP Cam Ranh - Khánh Hòa
- Tên mẫu:** Bánh Đậu Xanh
- Mã số mẫu:** 0414/18 GKNTTP
- Mô tả mẫu:** Mẫu đựng trong túi nilon cột kín miệng
- Thời gian lưu mẫu:** Không lưu
- Ngày gửi mẫu:** 13/3/2018
- Ngày nhận mẫu:** 13/3/2018
- Thời gian kiểm nghiệm:** Từ 13/3/2018 đến 27/3/2018
- Kết quả kiểm nghiệm:**

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị tính	Kết quả	So với tiêu chuẩn
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu cảm quan</b>				<b>TCVN 7240:2003</b>
01	Trạng thái	Cảm quan	-	Mềm, mịn	Bánh được đóng thành khối nhỏ, đều, bề mặt mịn
02	Màu sắc	Cảm quan	-	Màu đặc trưng của bánh đậu xanh	Vàng đặc trưng của bột đậu xanh
03	Mùi vị	Cảm quan	-	Đặc trưng, không có mùi vị lạ	Thơm ngọt đặc trưng của bánh đậu xanh, không có mùi vị lạ
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>				<b>TCVN 7240:2003</b>
04	Độ ẩm	TCVN 4069:2009	%	<b>18,87</b>	≤ 6,5 ✕
05	Đường tổng	TCVN 4594:1988	%	<b>47,65</b>	30 - 45 ✕
06	Hàm lượng Protein	AOAC 940.25	%kl	8,52	9 ± 1
07	Hàm lượng tro không tan trong acid	TCVN 5612:2007	%kl	0,006	≤ 0,01
08	Hàm lượng Lipid (Total fat)	TCVN 4072:2009	%kl	<b>13,32</b>	27 ± 1 ✕

Địa chỉ: 06 Quang Trung, P. Vạn Thắng, Tp. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0258 3822948

Fax: 0258 3814609

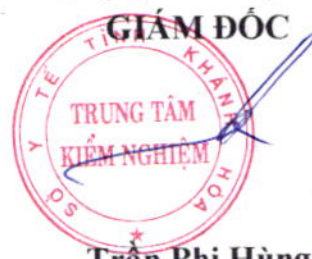
Email: ttnkh@gmail.com

BM.08d/QT.08/TTKN \* 01/8/2017

09	Chỉ số peroxyt	TCVN 5777:1994	meq/kg	0,83	≤ 0,1
<b>III</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh</b>				<b>46/2007/ QĐ-BYT</b>
10	*Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	2,6 x 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>
11	* <i>E. coli</i>	AOAC 966.24	MPN/g	< 3	≤ 3
12	*Coliforms	AOAC 966.24	MPN/g	< 3	≤ 10
13	<i>C. perfringens</i>	3348/2001/QĐ-BYT	CFU/g	04	≤ 10
14	* <i>B. cereus</i>	AOAC 980.31	MPN/g	9,1	≤ 10
15	* <i>S.aureus</i>	AOAC 987.09	Vi khuẩn /g	Không phát hiện	≤ 10
16	*Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>
<b>IV</b>	<b>Hàm lượng độc tố vi nấm</b>				<b>QCVN 8- 1:2011/ BYT</b>
17	Aflatoxin B1	AOAC 990.33	µg/kg	Không phát hiện	≤ 2
18	Aflatoxin tổng số	AOAC 990.33	µg/kg	Không phát hiện	≤ 4
19	Zearalenone	AOAC 985.18	µg/kg	Không phát hiện	≤ 75
20	**Deoxynivalenone	Ref. Agilent. Application Note00394 (LC/MS/MS)	µg/kg	Không phát hiện (LOD=200)	≤ 750
<b>V</b>	<b>Hàm lượng Kim Loại</b>				<b>QCVN 8- 2:2011/ BYT</b>
21	Hàm lượng Chì (Pb)	AOAC 999.11	mg/kg	Không phát hiện (LOD=0,00086)	≤ 0,2
22	Hàm lượng Cadimi (Cd)	AOAC 999.11	mg/kg	0,038	≤ 0,1
<b>VI</b>	<b>Phụ gia thực phẩm</b>				<b>02/VBHN- BYT</b>
23	Kali sorbat	TCVN 8122:2009	mg/kg	2776,2	≤ 1000

Ghi chú: (\*) : Phương pháp được VILAS công nhận (ISO/IEC 17025:2005);  
(\*\*) : Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ;  
LOD: Giới hạn phát hiện.

Khánh Hòa, ngày 27 tháng 3 năm 2018



Trần Phi Hùng



## PHIẾU PHÂN TÍCH

(Kết quả kiểm nghiệm chỉ có giá trị với mẫu đem thử)



- Tên khách hàng:** HỘ KINH DOANH TRẦN THỊ MINH HIỂU
- Địa chỉ:** 225 /15 Phan Bội Châu - TDP Linh Hòa - P. Cam Linh - TP Cam Ranh - Khánh Hòa
- Tên mẫu:** Bánh Đậu Xanh
- Mã số mẫu:** 0621/18 GKNTTP
- Mô tả mẫu:** Mẫu đựng trong túi nilon
- Thời gian lưu mẫu:** Không lưu
- Ngày gửi mẫu:** 13/4/2018
- Ngày nhận mẫu:** 13/4/2018
- Thời gian kiểm nghiệm:** Từ 13/4/2018 đến 24/4/2018
- Kết quả kiểm nghiệm:**

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị tính	Kết quả	So với tiêu chuẩn
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>				<b>TCVN 7240:2003</b>
01	Độ ẩm	TCVN 4069:2009	%	6,11	≤ 6,5
02	Đường tổng	TCVN 4594:1988	%	<b>50,80</b>	30 - 45
03	Hàm lượng Lipid (Total fat)	TCVN 4072:2009	%kl	<b>7,92</b>	27 ± 1
<b>II</b>	<b>Phụ gia thực phẩm</b>				<b>02/VBHN-BYT</b>
04	Kali sorbat	TCVN 8122:2009	mg/kg	720,10	≤ 1000

*Ghi chú:* (\*) Phương pháp được VILAS công nhận (ISO/IEC 17025:2005);  
(\*\*): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ.  
LOD: Giới hạn phát hiện.

Khánh Hòa, ngày 24 tháng 4 năm 2018

GIÁM ĐỐC  
TRUNG TÂM  
KIỂM NGHIỆM  
SỞ Y TẾ KHÁNH HÒA  
Trần Phi Hùng



**PHIẾU PHÂN TÍCH**

(Kết quả phân tích chỉ có giá trị với mẫu đem thử)

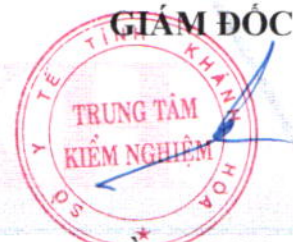


- Tên khách hàng:** HỘ KINH DOANH TRẦN THỊ MINH HIẾU
- Địa chỉ:** 225 /15 Phan Bội Châu - TDP Linh Hòa - P. Cam Linh - TP Cam Ranh - Khánh Hòa
- Tên mẫu:** Bánh Đậu Xanh
- Mã số mẫu:** 0943/18 GKNTTP
- Mô tả mẫu:** Mẫu đựng trong túi nilon
- Thời gian lưu mẫu:** Không lưu
- Ngày gửi mẫu:** 12/6/2018
- Ngày nhận mẫu:** 12/6/2018
- Thời gian kiểm nghiệm:** Từ 12/6/2018 đến 25/6/2018
- Kết quả kiểm nghiệm:**

TT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Đơn vị tính	Kết quả	So với tiêu chuẩn
I	Chỉ tiêu hóa lý				TCVN 7240:2003
01	Đường tổng	TCVN 4594:1988	%	44,61	30 - 45
02	Hàm lượng Lipid (Total fat)	TCVN 3703:2009	%kl	27,18	27 ± 1

*Ghi chú:* (\*): Phương pháp được VILAS công nhận (ISO/IEC 17025:2005);  
(\*\*): Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ;  
LOD: Giới hạn phát hiện.

Khánh Hòa, ngày 25 tháng 6 năm 2018



**Trần Phi Hùng**





**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**  
**Số: 01/LQ**

Tên đơn vị: CÔNG TY TNHH SX - TM - DV BÁNH ĐẬU XANH THUẦN CHAY LINH Q

Địa chỉ: Đại lộ Hùng Vương TDP Phú Thịnh, Phường Cam Phú, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Hòa.

Tên mẫu: Bánh đậu Xanh

STT	Chỉ Tiêu	
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu cảm quan</b>	<b>TCVN 7240:2003</b>
1	Trạng Thái	Mềm mịn
2	Màu Sắc	Màu đặc trưng của bánh đậu xanh
3	Mùi vị	Đặc trưng không có mùi lạ
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>	<b>TCVN 7240:2003</b>
4	Độ ẩm	6.11
5	Hàm lượng protein	8.52
6	Đường tổng	44.61
7	Hàm lượng lipit ( Total fat )	27.18
8	Hàm lượng tro không tan trong acid	0.006
9	Chỉ số peroxyt	0.83
<b>III</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh</b>	<b>46/2007/QĐ-BYT</b>
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	2.6*10
11	E. coli	<3
12	Coliforms	<3
13	C.perfringens	0.4
14	B.cereus	9.1
15	S.aureus	Không phát hiện
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	<10
<b>IV</b>	<b>Hàm lượng độc tố vi nấm</b>	<b>QCVN 8-1:2011/BYT</b>
17	Afatoxin B1	Không phát hiện
18	Afatoxin tổng số	Không phát hiện
19	Zearalenone	Không phát hiện
20	Deoxynivalenone	Không phát hiện (LOD=200)
<b>V</b>	<b>Hàm lượng kim loại</b>	<b>QCVN 8-2:2011/BYT</b>
18	Hàm lượng Cadimi (Cd )	0.038
19	Hàm lượng chì ( Ph)	Không phát hiện (LOD=0.00086)
<b>VI</b>	<b>Phụ gia thực phẩm</b>	<b>02/VBHH-BYT</b>
20	Kali sorbat	720.1

Khánh Hòa, Ngày 01/08/2018  
 Giám Đốc  
  
 Linh Quyên  
 Chi Minh Hiếu





**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**  
**Số: 01/LQ**

Tên đơn vị: CÔNG TY TNHH SX - TM - DV BÁNH ĐẬU XANH THUẦN CHAY LINH Q

Địa chỉ: Đại lộ Hùng Vương TDP Phú Thịnh, Phường Cam Phú, Thành Phố Cam Ranh, Tỉnh Hòa.

Tên mẫu: Bánh đậu Xanh

STT	Chỉ Tiêu	
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu cảm quan</b>	<b>TCVN 7240:2003</b>
1	Trạng Thái	Mềm mịn
2	Màu Sắc	Màu đặc trưng của bánh đậu xanh
3	Mùi vị	Đặc trưng không có mùi lạ
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>	<b>TCVN 7240:2003</b>
4	Độ ẩm	6.11
5	Hàm lượng protein	8.52
6	Đường tổng	44.61
7	Hàm lượng lipid ( Total fat )	27.18
8	Hàm lượng tro không tan trong acid	0.006
9	Chỉ số peroxyt	0.83
<b>III</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh</b>	<b>46/2007/QĐ-BYT</b>
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	2.6*10
11	E. coli	<3
12	Coliforms	<3
13	C.perfringens	0.4
14	B.cereus	9.1
15	S.aureus	Không phát hiện
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	<10
<b>IV</b>	<b>Hàm lượng độc tố vi nấm</b>	<b>QCVN 8-1:2011/BYT</b>
17	Afatoxin B1	Không phát hiện
18	Afatoxin tổng số	Không phát hiện
19	Zearalenone	Không phát hiện
20	Deoxynivalenone	Không phát hiện (LOD=200)
<b>V</b>	<b>Hàm lượng kim loại</b>	<b>QCVN 8-2:2011/BYT</b>
18	Hàm lượng Cadimi (Cd)	0.038
19	Hàm lượng chì ( Ph)	Không phát hiện (LOD=0.00086)
<b>VI</b>	<b>Phụ gia thực phẩm</b>	<b>02/VBHH-BYT</b>
20	Kali sorbat	720.1

Khánh Hòa, Ngày 01/08/2018  
**Giám Đốc**  
**LinH QUYEN**  
*Trần Thị Minh Kiều*

