

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

SỞ CÔNG THƯƠNG KHÁNH HÒA

ĐẾN Số:.....724.....
Ngày:.....03/3.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VT/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH

Địa chỉ: 96 Trần Quý Cáp, p. Vạn Thắng, TP. Nha Trang, T. Khánh Hòa

Điện thoại: 0258.3822005 Fax: 02583.828272

E-mail: ctyvinhthanhnt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4200389454

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 15/GCNATTP-SCT Ngày Cấp/Nơi cấp:
19/04/2019 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh mì lát
2. Thành phần: Bột mì (90%), trứng, muối, men, Phụ gia làm bánh Ibis 300.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 130 g, 420 g, túi PE
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Xưởng sản xuất 81 Trần Quý Cáp, phường Vạn Thắng, Nha Trang, Khánh Hòa.

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:

- QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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 số 6/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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./.

Nha Trang, ngày 02 tháng 03 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
CÔNG TY
TNHH
VĨNH THÀNH **GIÁM ĐỐC**

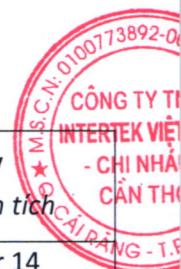
NGUYỄN VĂN SỬ

Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH
 Information provided by applicant : Bánh mì lát
 (Thông tin được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Bánh mì lát
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 09-Feb-2020
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 09-Feb-2020

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Không phát hiện	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
3	Deoxynivalenol (*)	µg/kg	Không phát hiện	10.0	FST-WI01 chapter 39 (LC/MS/MS)
4	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện	1.00	FST-WI01 chapter 39 (Ref. AOAC 2004.10) (LC/MS/MS)
5	Zearalenone (*)	µg/kg	Không phát hiện	10.0	FST-WI01 chapter 39 (LC/MS/MS)
6	Carbaryl	µg/kg	Không phát hiện	1.00	FST-WI01 chapter 28 (Ref. EN 15662:2008) (LC/MS/MS)
7	Aldicarb (*)	mg/kg	Không phát hiện	0.01	FST-WI01 chapter 28 (Ref. EN 15662) (LC/MS/MS)
8	Deltamethrin	mg/kg	Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662), GC/MS/MS
9	Malathion	mg/kg	Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662), GC/MS/MS
10	Methidathion	mg/kg	Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662), GC/MS/MS



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

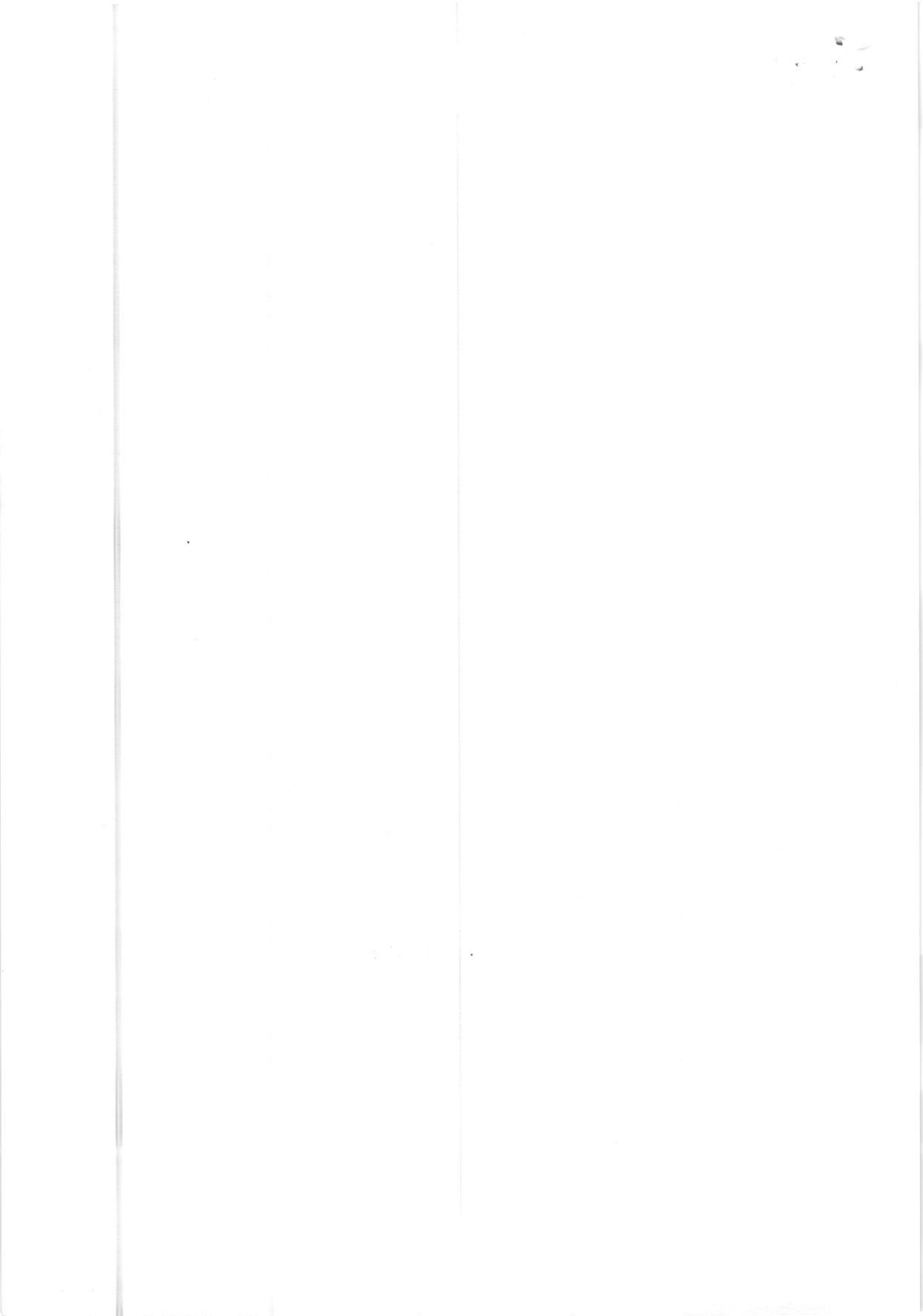
Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Effective date: 09/09/2019



No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
11	Parathion-methyl	mg/kg	Không phát hiện	0.01	FST- WI06 chapter 40 (Ref. AOAC 2007.01 and EN 15662), GC/MS/MS
12	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện	0.025	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
13	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện	0.10	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
14	Màu (*)	/50g	Màu vàng đậm	-	Sensory method
15	Mùi và vị (*)	/50g	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	Sensory method
16	Trạng thái (*)	/50g	Đặc trưng của sản phẩm	-	Sensory method
17	<i>Bacillus cereus</i> (*)	MPN/g	<3	-	AOAC 980.31:2011
18	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7937: 2004
19	<i>E. coli</i>	MPN/g	0	-	ISO 16649-3:2015
20	<i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/g	0	-	ISO 6888-3:2003
21	Total Coliforms	MPN/g	0	-	ISO 4831: 2006
22	TPC (30°C)	CFU/g	<10	-	ISO 4833-1:2013
23	Yeasts and Moulds	CFU/g	<10	-	ISO 21527-1: 2008

Note /Ghi chú:

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- (*) Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
- Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch



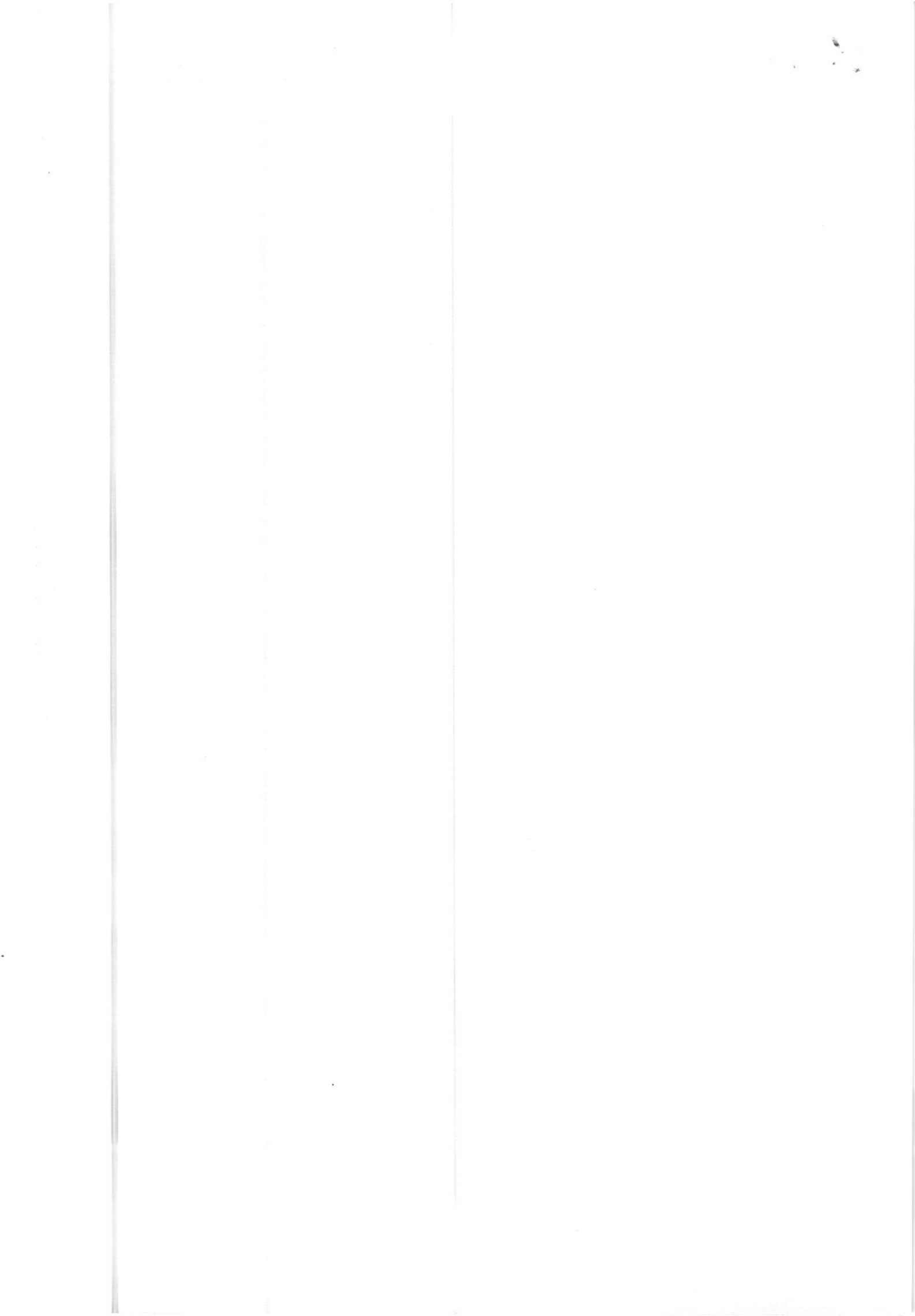
This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited**Food Laboratory:**

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn







BÁNH MÌ LẠT

- Thành phần: Bột mì (90%), trứng, muối, men khô, phụ gia làm bánh Ibis 300
- Hướng dẫn sử dụng: Ngon hơn khi dùng ngay
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát
- Khối lượng tịnh: 420 g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 04 ngày kể từ ngày sản xuất
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**
- Địa chỉ văn phòng: 96 Trần Quý Cáp, P. Vạn Thắng, TP. Nha Trang
- Địa chỉ sản xuất: 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thắng, TP. Nha Trang, Khánh Hòa
- Điện thoại: 0258.3822005



MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

GOVERNMENT OF INDIA

DEPARTMENT OF HEALTH AND FAMILY WELFARE, GOVERNMENT OF INDIA

NEW DELHI

DATE: _____

TO: _____

FROM: _____

SUBJECT: _____

REFERENCE: _____

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____



BÁNH MÌ LẠT

- Thành phần: Bột mì (90%), trứng, muối, men khô, phụ gia làm bánh Ibis 300
- Hướng dẫn sử dụng: Ngon hơn khi dùng ngay
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát
- Khối lượng tịnh: 130 g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 04 ngày kể từ ngày sản xuất
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**
- Địa chỉ văn phòng: 96 Trần Quý Cáp, P. Vạn Thắng, TP. Nha Trang
- Địa chỉ sản xuất: 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thắng, TP. Nha Trang, Khánh Hòa
- Điện thoại: 0258.3822005



10. The Method

The first step is to choose some n points x_1, \dots, x_n in the interval $[a, b]$. These points are chosen so that the interval is divided into $n-1$ sub-intervals of equal length $\Delta x = \frac{b-a}{n-1}$. The function $f(x)$ is then evaluated at each of these points, and the values are summed. The sum is then multiplied by Δx to give the approximation of the integral.

The error in this approximation is given by the formula $E = \frac{1}{2} \Delta x^2 (f'(b) - f'(a))$. This shows that the error is proportional to the square of the width of the sub-intervals. Therefore, to reduce the error, we should choose a large number of sub-intervals.