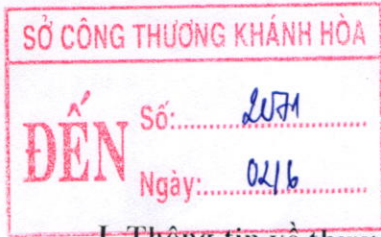


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/LINHQUYEN/2020

I. Thông tin về thương nhân tự công bố sản phẩm:

Thương 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, Việt Nam

Điện thoại: 0258 395 6487 – 070 619 8094

Mã số doanh nghiệp: 4201792095

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số: 45/GCNATTP-SCT

Ngày cấp: 31/07/2018 Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hòa

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH ĐẬU XANH ĐẬU ĐỎ

2. Thành phần: Đậu xanh 36 %, đậu đỏ 20 %, đường 30 %, dầu cọ 10 %, bột cốt dừa 3 %, vani 0,01%, hỗn hợp phụ gia thực phẩm NASA R102 PLUS.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng 75 ngày kể từ ngày sản xuất.

- Ngày sản xuất in trên bao bì sản phẩm.

4. Chất liệu bao bì và quy cách đóng gói:

- **Bao bì:** Sản phẩm được đựng trực tiếp hộp nhựa PE, PP, bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- **Khối lượng tịnh:** 210 gam/hộp. Khối lượng có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

+ Sản xuất tại: **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, Việt Nam



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1950

1950

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có mẫu nhãn dự thảo 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:

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm:

Tên sản phẩm	Mức giới hạn tối đa cho phép (mg/kg)					
	Natri acetat (INS 262i)	Natri erythorbat (INS 316)	Natri propionat (INS 281)	Calci acetat (INS 263)	Acid ascorbic (L-) (INS 300)	Acid citric (INS 330)
Bánh kẹo (Nhóm thực phẩm theo Phụ lục 3)	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP

- QCVN 8-2:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

Tên sản phẩm	Mức giới hạn tối đa cho phép (mg/kg)					
	Arsen (As)	Cadmi (Cd)	Chì (Pb)	Thủy ngân (Hg)	Methyl thủy ngân (MeHg)	Thiếc (Sn)
Ngũ cốc	1,0	0,1	0,2	-	-	-

- QCVN 8-1:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm:

Tên sản phẩm	Mức giới hạn tối đa cho phép ($\mu\text{g}/\text{kg}$)				
	Aflatoxin B1	Aflatoxin tổng số	Ochratoxin A	Deoxynivalenol	Zearalenone
Các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc	2	4	3	750	75

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT, về việc ban hành “quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm:



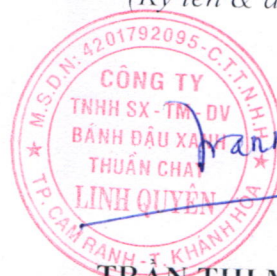
Tên sản phẩm	Mức giới hạn tối đa cho phép (CFU/g)						
	TSV SV HK	Coliforms	E.coli	S.aureus	Cl. perfringens	B.cereus	TSBTNM -M
Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu, đỗ: bánh, bột (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng)	10 ⁴	10	3	10	10	10	10 ²

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 15 tháng 05 năm 2020

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN

(Ký tên & đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

TRẦN THỊ MINH HIẾU

1. The first part of the document
 discusses the general principles
 of the project and the
 objectives that have been
 set for the study.

2. The second part of the document
 describes the methodology used
 in the study and the data
 collection process.

3. The third part of the document
 presents the results of the study
 and discusses the implications
 of the findings.

4. The fourth part of the document
 concludes the study and
 provides recommendations for
 future research.

5. The final part of the document
 contains the references and
 the appendix.

NỘI DUNG GHI NHẬN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: BÁNH ĐẬU XANH ĐẬU ĐỎ

Thành phần cấu tạo: Đậu xanh 36 %, đậu đỏ 20 %, đường 30 %, dầu cọ 10 %, bột cốt dừa 3 %, vani 0,01%, hỗn hợp phụ gia thực phẩm NASA R102 PLUS.

Thông tin giá trị dinh dưỡng: Trên 100 g

- Protein	6,83 – 8,35	g
- Lipid	9,36 – 11,44	g
- Carbohydrate	46,44 – 56,76	g

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn ngay sau khi mở bao bì.
- **Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp vào sản phẩm.
- **Thông tin cảnh báo an toàn:** Không sử dụng sản phẩm hết hạn và hư hỏng.

Thời hạn sử dụng: 75 ngày kể từ ngày sản xuất.

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 210 gam/hộp

Số công bố: 02/LINHQUYEN/2020

Sản xuất và phân phối tại: 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, Việt Nam

Điện thoại: 0258 395 6487 – 070 619 8094

Email: banhdauxanhchaylinhquyen@gmail.com

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Mã số mẫu / Sample ID : 2005163
Tên mẫu / Sample name : BÁNH ĐẬU XANH ĐẬU ĐỎ
Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SX-TM-DV BÁNH ĐẬU XANH THUẦN CHAY
LINH QUYÊN
Địa chỉ / Address : Đại lộ Hùng Vương - TDP Phú Thịnh, Phường Cam Phú, Thành phố Cam Ranh,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu bánh đựng trong bao bì kín
Nền mẫu / Matrix : BÁNH ĐẬU XANH ĐẬU ĐỎ
Số lượng mẫu / Number of sample : 01
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 08-05-2020
Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 14-05-2020

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2004163	Protein	7.59	-	g/100g	FAO, Food & Nutrition, 14/7, 1986
	Lipid	10.4	-	g/100g	Ref. AOAC 996.06
	Carbohydrate	51.6	-	g/100g	Ref. EC 152-2009
	Aflatoxin B1	KPH	0.4	µg/Kg	Ref. EN 15662-2008
	Aflatoxin Tổng số	KPH	0.4	µg/Kg	Ref. EN 15662-2008
	Ochratoxin A	KPH	1.0	µg/Kg	Ref. EN 15662-2008



Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2005163	Deoxynivalenol	KPH	100	µg/Kg	Ref. EN 15662-2008
	Zearalenone	KPH	10	µg/Kg	Ref. EN 15662-2008
	Arsen (As)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref. AOAC 2015.01
	Cadimi (Cd)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thủy ngân (Hg)	KPH	0.02	mg/Kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thiếc (Sn)	KPH	0.05	mg/Kg	Ref. AOAC 2015.01
	Methyl thủy ngân (MeHg)	KPH	0.05	mg/Kg	AOAC 990.04
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	2.2 x 10 ²	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	<i>Coliforms</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 6848:2007
	<i>E.coli</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	<i>S.aureus</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	<i>Cl.perfringens</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 4991:2005
	<i>B.cereus</i>	KPH	10	CFU/g	TCVN 4992:2005
	Tổng số bào tử nấm men- nấm mốc	KPH	10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010

1385-
3 TY
HH
CÔNG NG
GÒN
HỒ CHÍ

Ghi chú/Note : Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên/ *The results only valid for the sample encoded as above*

-Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / *The results shall not be reproduced except in full , without the written approval of the director*

- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / *The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)*

-(a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / *The parameters tested by subcontractor*

-(b) Phòng thử nghiệm được chỉ định bởi Bộ Y Tế / *Lab approved by Ministry of Health*

- LOD: Giới hạn phát hiện/ *Limit of detection.*

KPH : không phát hiện/ *Not detected*

Giám Đốc
Director
CÔNG TY
TNHH
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
SÀI GÒN
QUANG - TP. HỒ CHÍ MINH
M.S.D.N: 03135003



TS. Phạm Kim Phương

T. T. N. H. H.
S. G. O. N.
S. A. I. G. O. N.