



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/DWF/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty TNHH Daissy Whole Foods

Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hoà, Việt Nam

Điện thoại: 0946 001 684 Fax:

E-mail: passion@daissyfoods.com

Mã số doanh nghiệp: 4201929776

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 38/GCNATTP-SCT Ngày Cấp: 14/06/2023

Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hoà (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

- Tên sản phẩm: Bánh mì men tự nhiên – đen huyền
- Thành phần: bột mì, nước lọc, bột mì nguyên cám, bột malt, bột gạo, muối biển.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 ngày từ ngày sản xuất nếu bảo quản ở nhiệt độ phòng, 3 tháng nếu cấp đông.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: đóng gói với nhiều khối lượng và hình dạng khác nhau tùy theo yêu cầu của khách hàng, gói trong hoặc túi giấy hoặc túi ni lông.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm

- Đính kèm 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
- 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./.

Khánh Hoà, ngày 15 tháng 02 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Giám đốc

ĐÌNH HOÀNG NGÂN

BẢNG THÔNG TIN TIÊU CHUẨN NHÀ SẢN XUẤT

Sản phẩm: BÁNH MÌ MEN TỰ NHIÊN – ĐEN HUYỀN

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu cảm quan
1	Trạng thái	Bánh nở, ruột bánh mềm, đàn hồi tốt
2	Màu sắc	Vỏ và ruột bánh từ màu nâu nhạt đến nâu đậm, đen sẫm. Vỏ bánh có thể có những khoảng trắng do rắc bột gạo.
3	Mùi vị	Mùi thơm nhẹ đặc trưng

2. Các chỉ tiêu an toàn thực phẩm:

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

Khánh Hoà, ngày 15 tháng 02 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Giám đốc

ĐINH HOÀNG NGÂN

NSX, HSD:

DEEP BLUE
ISLAND

ARTISAN SOURDOUGH
— **DEEP DARK MALTED** —

Vegan
100%
Chay

- ✓ 36-hour fermentation & cold retard ✓ Lên men & ủ lạnh 36 giờ

Ingredients: wheat flour, filtered water, wholemeal wheat flour, malt, rice flour, sea salt.

Wrap leftovers in the original paper; avoid airtight containers/plastic bags. Store in cool areas. If not used up within the day of purchase, best to slice & freeze, use within 3 months.

**K h ố i
l ượng
t ịnh:**

Số TCB: 02/DWVF/2024

Thành phần: bột mì, nước lọc, bột mì nguyên cám, bột malt, bột gạo, muối biển.

HDBQ: gói phần chưa dùng hết với giấy gói ban đầu; tránh túi ni lông/hộp kín khí. Để ở nơi thoáng mát. Nếu dùng không hết trong ngày mua, tốt nhất cắt lát rồi cấp đông, sử dụng trong vòng 3 tháng.

HDSĐ: dùng trực tiếp, hoặc kèm các món chay/mặn. **Sản xuất bởi:** Công Ty TNHH Daissy Whole Foods, Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

BÁNH MÌ MEN TỰ NHIÊN - ĐEN HUYỀN





PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 361

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên - đen huyền
- Mã số mẫu: 00356/HH/23
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy, có dán tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 200g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/06/2023
- Ngày kiểm nghiệm: 13/06/2023
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS
Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Tài liệu kèm theo:
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng aflatoxin B1	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
3	hàm lượng deoxynivalenol	QT.HH.11.19 (HPLC/LC-MS)	Không phát hiện (LOD = 1 µg/kg)
4	Hàm lượng zearalenone	QT.HH.11.19 (HPLC/LC-MS)	Không phát hiện (LOD = 1 µg/kg)
5	Hàm lượng ochratoxin A	QT.HH 38-19 (HPLC/LC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)

Ghi chú:

Phép thử đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 06 năm 2023

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng

18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

ĐỒ THỜI TRANG

ĐỒ THỜI TRANG



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 362

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên - đen huyền
- Mã số mẫu: 00357/HH/23
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy, có dán tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/06/2023
- Ngày kiểm nghiệm: 13/06/2023
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS
Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng carbohydrat	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand)	53,02 g/100g
2	Hàm lượng chất béo	QT.HH 19-19 (*)	0,17g/100g
3	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccarose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	2,10 g/100g
4	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	11,19 g/100g
5	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	258,67 kcal/100g

Ghi chú:

Hàm lượng protein = Hàm lượng nitơ tổng số x 6,25

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 06 năm 2023

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng

Handwritten text in the top left corner, possibly a date or reference number, including the word "Bismarck".



Bismarck



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 355

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên - đen huyền
- Mã số mẫu: 00359/VS/23
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy, có dán tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 50g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/06/2023
- Ngày kiểm nghiệm: 13/06/2023
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS
Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

Theo phương pháp thử, kết quả biểu hiện < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 06 năm 2023

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



Red text located below the red circular stamp.

Faint, illegible text located in the lower-right quadrant of the page.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 354

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên - đen huyền
- Mã số mẫu: 00358/VS/23
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy, có dán tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 50g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/06/2023
- Ngày kiểm nghiệm: 13/06/2023
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS
Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	ISO 4833-1:2013(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

Theo phương pháp thử, kết quả biểu hiện < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 06 năm 2023

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng



1000 1 0000



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Hàng Thị Văn



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 356

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên - đen huyền
- Mã số mẫu: 00360/VS/23
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi giấy, có dán tên sản phẩm. Mẫu được khách hàng mang đến.
- Số lượng mẫu: 100g
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 12/06/2023
- Ngày kiểm nghiệm: 13/06/2023
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH DAISSY WHOLE FOODS
Địa chỉ: Thôn Thái Thông 1, Xã Vĩnh Thái, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004(*)	< 10 CFU/g
2	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004(*)	< 10 CFU/g
3	Coliforms	ISO 4832:2006(*)	< 10 CFU/g
4	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001(*)	< 10 CFU/g
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1:2021(*)	< 10 CFU/g

Ghi chú:

CFU: Đơn vị hình thành khuẩn lạc/ Colony Forming Units

Theo phương pháp thử, kết quả biểu hiện < 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa thạch

Phương pháp đánh dấu (*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

Khánh Hòa, ngày 20 tháng 06 năm 2023

P. GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN THỰC PHẨM
KHU VỰC MIỀN TRUNG

VIỆN TRƯỞNG

Hoàng Thị Ái Vân



Đỗ Thái Hùng

