

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/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
- Thành phần: bột mì, nước lọc, 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**







PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 359

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên
- Mã số mẫu: 00351/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: Không có
- 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:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

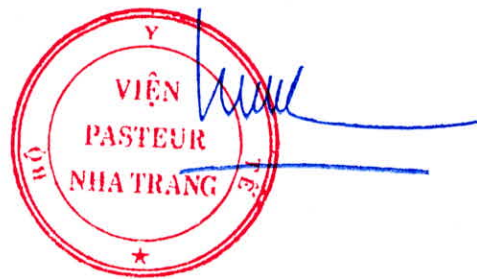
Phương pháp đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

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



[ 01-200 ]



Ông Tô Văn Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 360

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên
- Mã số mẫu: 00352/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)	51,73 g/100g
2	Hàm lượng chất béo	QT.HH 19-19 (*)	0,17 g/100g
3	Hàm lượng đường tổng số (tính theo saccarose)	QT. HH 11 - 19 (Phương pháp Bertrand) (*)	2,32 g/100g
4	Hàm lượng protein	QT.HH 06-19 (Phương pháp Kjeldahl) (*)	10,70 g/100g
5	Năng lượng dinh dưỡng	QT.HH 66-21	251,65 kcal/100g

Ghi chú:

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

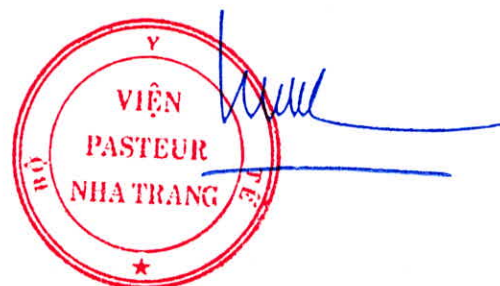
Phương pháp đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

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



Đỗ Thị Hằng



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 351

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên
- Mã số mẫu: 00353/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





VIỆT NAM



HỘI ĐỒNG

Đang chờ xử lý



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 352

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên
- Mã số mẫu: 00354/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 bào tử nấm men-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

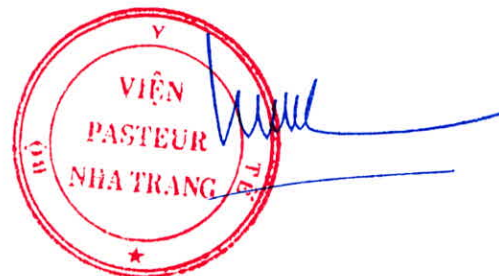
Phương pháp đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

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



LEH CAJIV



Dr. Jhal Hong

Handwritten text, possibly a signature or date.



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

Số: 353

- Tên mẫu: Bánh mì men tự nhiên
- Mã số mẫu: 00355/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

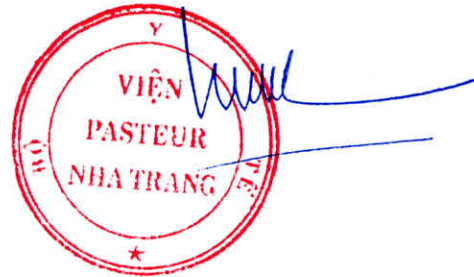
Phương pháp đánh dấu (\*) đã được VILAS công nhận phù hợp với ISO/IEC 17025:2017

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



014 24 05



014 24 05

014 24 05