

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO

HẠNH THI

Số: .2014/CV- HT 2024

V/v: Công bố sản phẩm

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



Nha Trang, ngày 06 tháng 11 năm 2024

Người ký: SỞ CÔNG

THƯƠNG

Email:

sct@khanhhoa.gov.vn

Cơ quan: ỦY BAN

NHÂN DÂN TỈNH

KHÁNH HÒA

Thời gian ký: 06.11.2024

09:48:08 +07:00

Kính gửi: SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH KHÁNH HÒA

Thực hiện 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. Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi nộp hồ sơ tự công bố sản phẩm như sau:

1. BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER
2. BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES
3. BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS
4. BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES
5. SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh
2. Giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn HACCP Codex Alimentarius
3. Bản tự công bố sản phẩm

Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm đã công bố.

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu VT

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO

HẠNH THI

Giám Đốc





GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH

Mã số địa điểm kinh doanh: 00001

Đăng ký lần đầu, ngày 03 tháng 11 năm 2022

1. Tên địa điểm kinh doanh: XƯỞNG SẢN XUẤT BÁNH KẸO – ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Tên địa điểm kinh doanh viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên địa điểm kinh doanh viết tắt:

2. Địa chỉ:

Số 40 Hẻm B1, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hoà, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại:

Fax:

Email:

Website:

3. Thông tin về người đứng đầu

Họ và tên: HUỖNH THỊ MỸ HẠNH

Giới tính: Nữ

Sinh ngày: 22/10/1973

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 056173008862

Ngày cấp: 12/08/2021

Nơi cấp: Cục Cảnh sát Quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 14 Khu đô thị Bắc Vĩnh Hải, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

4. Thông tin về doanh nghiệp/chỉ nhánh chủ quản:

Tên doanh nghiệp/chỉ nhánh: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

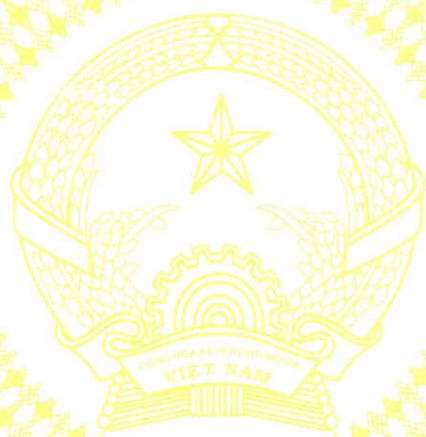
Mã số doanh nghiệp/chỉ nhánh: 4201965478

Địa chỉ trụ sở chính/chỉ nhánh: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG



Kiều Lâm





LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG TQC

GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) của
CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa điểm sản xuất: Số 40 Hẻm 1B đường Nguyễn Chích, Phường Vĩnh Hòa,
Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế
về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo

HACCP Codex Alimentarius
(CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)

Cho lĩnh vực:

Chế biến và phân phối bánh kẹo: Bánh ngọt, thanh dinh dưỡng, kẹo ngũ cốc và các loại snack
(Mã lĩnh vực/Food code: CIV, FI)

Số giấy chứng nhận	: TQC.05.4318
Hiệu lực của giấy chứng nhận	: Từ 02/11/2022 đến 01/11/2025
Chi tiết tại quyết định số	: 4318/2022/QĐ-TQC
Ngày	: 02/11/2022

Mã truy xuất
chứng chỉ
TQC.05.4318



Dấu chứng nhận



IAF - MLA



VICAS 063-FSMS



TQC CERTIFICATE No.
TQC.05.4318

TRUNG TÂM KN&CN CHẤT LƯỢNG TQC
GIÁM ĐỐC



NGUYỄN QUANG HÙNG

☎ 024.6680.0338
023.6362.2668
028.6270.1386
🌐 www.tqc.vn
✉ info@tqc.vn

Số 51 Ngõ 140/1 Đường Nguyễn Xiển, Phường Hạ Đình, Quận Thanh Xuân, Thành Phố Hà Nội.



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 01/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THỊ**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. **Tên sản phẩm:** **BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER**
2. **Thành phần:** Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g ,195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/PPP.
5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thị
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER**
- Thành phần: Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chích, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 01/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-1/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH NGŨ CỐC GIÒN - CREALS CRISPY CRACKER

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No: 2401026-1/KQ
Trang/ Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	546
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	54,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	9,00
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	32,5
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	1,1×10 ²
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	550
% Daily Value*	
Total Fat 33g	42%
Total Carbohydrate 54g	20%
Protein 9g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 01/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER
- Thành phần:** Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g ,195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THU MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER**
- Thành phần: Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 01/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-1/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH NGŨ CỐC GIÒN - CREALS CRISPY CRACKER

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC

Director



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No.: 2401026-1/KQ

Trang/Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312684

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	546
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	54,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	9,00
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	32,5
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	1,1×10 ²
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.

Số/No.: 2401026-1/KQ
Trang/ Page: 3/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code



Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	550
% Daily Value*	
Total Fat 33g	42%
Total Carbohydrate 54g	20%
Protein 9g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 01/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** **BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER**
- Thành phần:** Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g ,195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH NGŨ CỐC GIÒN – CREALS CRISPY CRACKER**
- Thành phần: Bột mì , bột bắp , bơ , đường , dầu cọ tinh luyện, bột sữa , hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát , chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO HẠNH THỊ**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thuồng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 01/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-1/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH NGŨ CỐC GIÒN - CREALS CRISPY CRACKER

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No: 2401026.17/KQ
Trang/Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312684
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	546
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	54,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	9,00
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	32,5
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	1,1×10 ²
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	550
% Daily Value*	
Total Fat 33g	42%
Total Carbohydrate 54g	20%
Protein 9g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 02/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. **Tên sản phẩm:** BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES
2. **Thành phần:** Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột pho mai, chất bảo quản (281).
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/CPP.
5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2

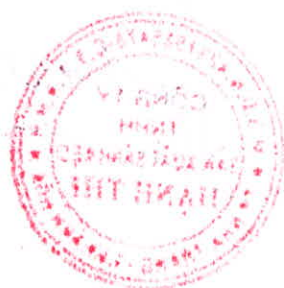
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng ,an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố .

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc





MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột phô mai, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 02/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-2/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC
Director



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No: 2401026-2/KQ
Trang/Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	472
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,0
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	14,9
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	18,7
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,033
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	5,5×10 ¹
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (j): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	470
% Daily Value*	
Total Fat 19g	24%
Total Carbohydrate 61g	22%
Protein 15g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 02/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES
- Thành phần:** Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột pho mai, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột pho mai, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 02/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-2/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No: 2401026-2/KQ
Trang: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	472
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,0
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	14,9
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	18,7
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,033
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	5,5×10 ¹
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	470
% Daily Value*	
Total Fat 19g	24%
Total Carbohydrate 61g	22%
Protein 15g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 02/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES
- Thành phần:** Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột pho mai, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MY HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột hạnh nhân 10%, bột bắp, bơ, hạnh nhân lát 10%, đường, mè, bột phô mai, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 02/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-2/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY HẠNH NHÂN - ALMOND COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC
Director



Nguyễn Lê Phương Nhật





Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312685
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	472
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,0
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	14,9
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	18,7
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,033
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	5,5×10 ¹
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng “không phát hiện” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding “Not detected” when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	470
% Daily Value*	
Total Fat 19g	24%
Total Carbohydrate 61g	22%
Protein 15g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 03/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS
- Thành phần:** Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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 .

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS**
- Thành phần: Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 03/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-3/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312686
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS

Tình trạng mẫu/ State of sample :

- Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC

Director



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No: 2401026-3/KQ

Trang/Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312686

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	503
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,9
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	7,24
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	25,2
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312686
Sample Code

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	500
% Daily Value*	
Total Fat 25g	32%
Total Carbohydrate 62g	23%
Protein 7g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 03/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS
- Thành phần:** Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/CPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS**
- Thành phần: Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 03/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-3/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312686
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No.: 2401026.3/KQ
Trang/ Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312686
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	503
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,9
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	7,24
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	25,2
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	500
% Daily Value*	
Total Fat 25g	32%
Total Carbohydrate 62g	23%
Protein 7g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 03/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS
- Thành phần:** Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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 .

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc





MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS**
- Thành phần: Bột mì, bơ thực vật, đường, sữa bột, bột bắp, nho khô, hạnh nhân, bí xanh, việt quất, socola chip, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 03/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-3/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312686
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY TỔNG HỢP - BELLA TRADITIONAL ITALIAN BISCUITS

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC
Director



Nguyễn Lê Phương Nhật





STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	503
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	61,9
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	7,24
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	25,2
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	500
% Daily Value*	
Total Fat 25g	32%
Total Carbohydrate 62g	23%
Protein 7g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 04/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES
- Thành phần:** Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thuồng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 04/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-5/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thường, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC

Director



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No: 2401026-5/KQ
Trang/Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	514
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	59,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	8,88
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	26,8
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	510
% Daily Value*	
Total Fat 27g	34%
Total Carbohydrate 59g	22%
Protein 9g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 04/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THỊ**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. **Tên sản phẩm:** **BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES**
2. **Thành phần:** Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thị
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíché, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 04/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-5/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No. 2401026.5/KQ
Trang/Page: 2/3



Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312688

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	514
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	59,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	8,88
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	26,8
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.

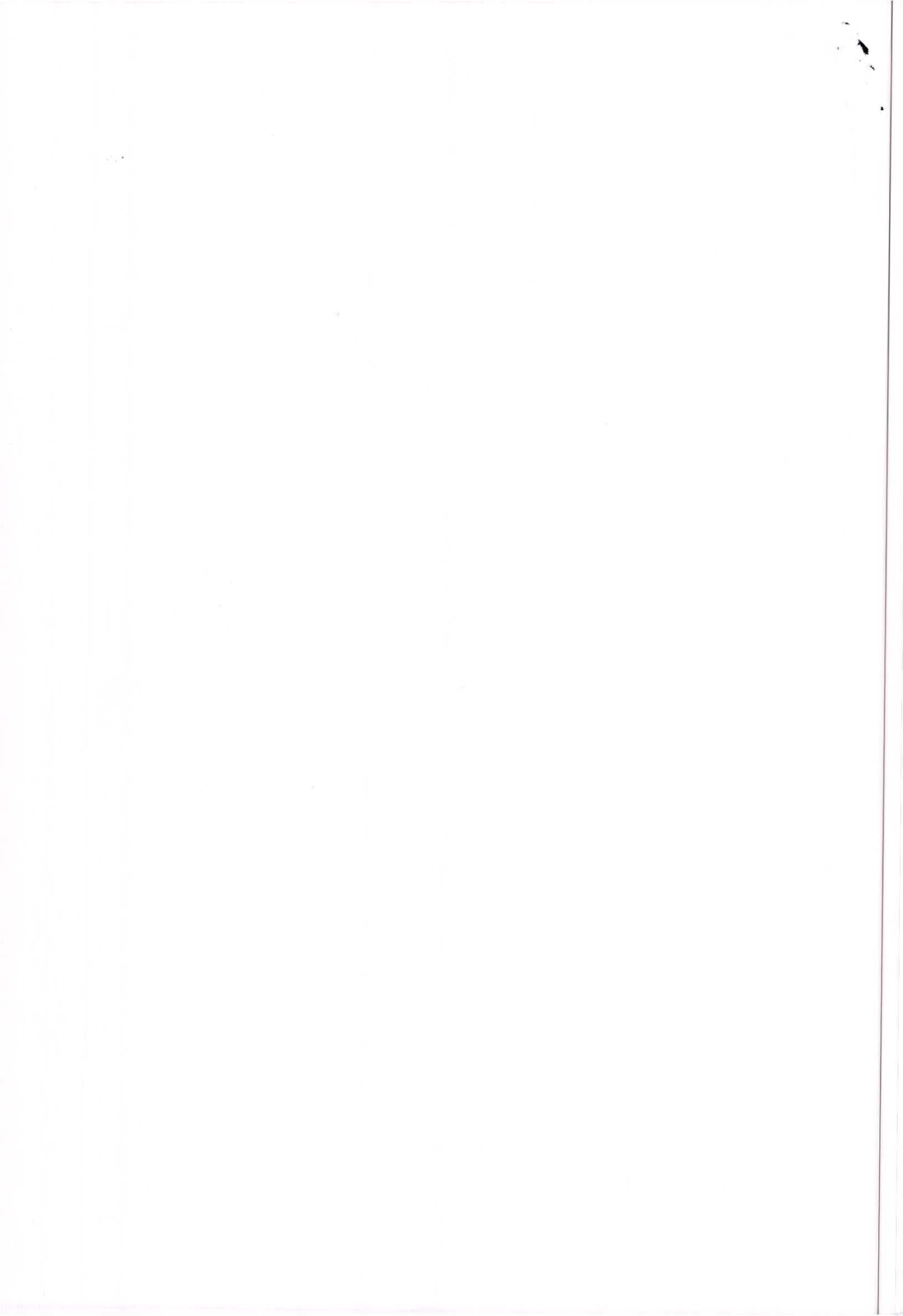
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	510
% Daily Value*	
Total Fat 27g	34%
Total Carbohydrate 59g	22%
Protein 9g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	





BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 04/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KEO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES
- Thành phần:** Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 66g, 110g, 195g, 200g, 250g, 350g, 500g, 650g, 750g, 980g, 1000g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói trong các túi nhỏ bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế, bên ngoài đóng túi lớn bằng bao bì OPP/OPP.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	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 .

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc



HUỖNH THỊ MỸ HẠNH



MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES**
- Thành phần: Bột mì, bột bắp, bơ, đường, dầu cọ tinh luyện, bột sữa, hạt bí xanh, cốm xanh, hạnh nhân lát, chất bảo quản (281).
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 04/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc


HUỲNH THỊ MỸ HẠNH



Số/No.: 2401026-5/KQ
Trang/ Page: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH QUY QUẢ HỒ ĐÀO - WALNUT COOKIES

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No: 2401026-5/KQ
Trang Page: 2/3

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	514
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	59,3
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	8,88
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	26,8
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	<0,005 (i)
7	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
8	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
9	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
10	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
11	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
12	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
13	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
16	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
17	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	<10
18	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312688
Sample Code

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	510
% Daily Value*	
Total Fat 27g	34%
Total Carbohydrate 59g	22%
Protein 9g	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 05/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. **Tên sản phẩm:** SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK
2. **Thành phần:** Tôm khô 25% bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 35g, 45g, 65g, 85g, 100g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.
5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.
 -

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	<i>Salmonella spp</i>	/25g	Không phát hiện
9	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc

HUỲNH THỊ MỸ HẠNH

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK**
- Thành phần: Tôm khô 25%, bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 05/HANNA/2024

Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-4/KQ
Trang/ Page: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager



ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC

Director



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No. 2401026-4/KQ

Trang/Page: 2/4

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312687

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	385
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	88,1
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	4,92
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	1,40
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,0088
7	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	TKM-TN-146:2020 (*) (Ref. AOAC 974.14)	KPH (LOD = 0,01)
8	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
9	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
10	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
11	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
12	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
13	<i>Salmonella spp</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017 (*)	KPH
14	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
15	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
16	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
17	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
18	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
19	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
20	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	8,0×10 ¹

Số/No.: 2401026-4/KQ

Trang/ Page: 3/4

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312687

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
21	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.





Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	380
% Daily Value*	
Total Fat 1g	2%
Total Carbohydrate 88g	32%
Protein 5g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 05/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

1. **Tên sản phẩm:** SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK
2. **Thành phần:** Tôm khô 25% bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 35g, 45g, 65g, 85g, 100g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.
 -

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	<i>Salmonella spp</i>	/25g	Không phát hiện
9	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	10 ²

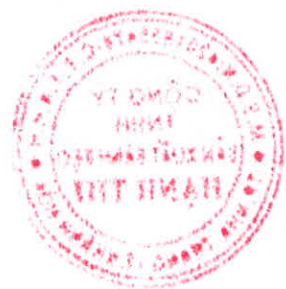
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng ,an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố .

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc





MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK**
- Thành phần: Tôm khô 25%, bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chíich, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 05/HANNA/2024

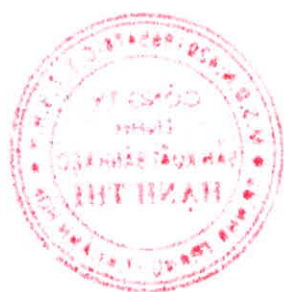
Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-4/KQ
Trang/ Page: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm



Nguyễn Lê Phương Nhật





Số/No. 2401026-4/KQ

Trang/Page: 2/4

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312687

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	385
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	88,1
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	4,92
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	1,40
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,0088
7	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	TKM-TN-146:2020 (*) (Ref. AOAC 974.14)	KPH (LOD = 0,01)
8	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
9	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
10	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
11	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
12	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
13	<i>Salmonella spp</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017 (*)	KPH
14	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
15	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
16	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
17	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
18	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
19	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
20	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	8,0×10 ¹

Số/No.: 2401026-4/KQ
Trang/ Page: 3/4



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

STT No.	CHI TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
21	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng "không phát hiện" khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding "Not detected" when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.





Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	380
% Daily Value*	
Total Fat 1g	2%
Total Carbohydrate 88g	32%
Protein 5g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số TCB: 05/HANNA/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM:

Tên tổ chức cá nhân: **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0978163586 - 0908238899

E-mail: hanhhuynh.2210@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201965478

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:, Ngày cấp:, Nơi cấp:.....

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM:

- Tên sản phẩm:** SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK
- Thành phần:** Tôm khô 25% bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm:**
 - Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - Khối lượng tịnh: 35g, 45g, 65g, 85g, 100g hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên bao bì.
 - Sản phẩm được đóng gói bằng bao bì OPP/AL/PE sạch chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:**
 - Địa điểm Kinh Doanh - Công Ty TNHH Sản Xuất Bánh Kẹo Hạnh Thi
 - Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chính, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam
 - Số giấy chứng nhận HACCP số: TQC 05.4318, Ngày cấp: 02/11/2022, Nơi cấp: Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận chất lượng TQC.

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 phải 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.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenol	µg/kg	50

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	<i>Salmonella spp</i>	/25g	Không phát hiện
9	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với <i>coagulase</i>	CFU/g	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.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám Đốc





MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

- Tên sản phẩm: **SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK**
- Thành phần: Tôm khô 25%, bột mì, bột khoai tây, surimi, xơ yến mạch, đường, tương ớt, tỏi 2%, hành lá, phô mai, muối, nước mắm.
- Hướng dẫn sử dụng: Dùng ngay khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Hướng dẫn bảo quản: Trưng bày và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.
- Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc có mùi lạ. Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
- Khối lượng tịnh: g
- Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm
- Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI**

Địa chỉ: Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành Phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Hotline: 0978163586 - 0908238899

Địa chỉ sản xuất: Số 40 Hẻm 1B, Đường Nguyễn Chí, Phường Vĩnh Hòa, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Xuất xứ: Việt Nam.

Số TCB: 05/HANNA/2024

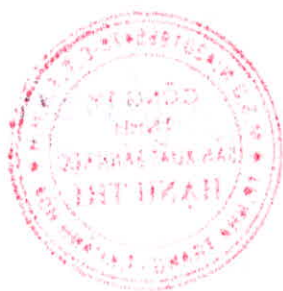
Công ty cam kết nội dung tiếng nước ngoài tương đương tiếng Việt.

Nha Trang, ngày tháng năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Giám đốc





Số/No.: 2401026-4/KQ
Trang/ Page: 1/4

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT BÁNH KẸO HẠNH THI

Địa chỉ/ Address : Số 53, Đường Mai Xuân Thưởng, Phường Vĩnh Hải, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 26/12/2023 Ngày trả kết quả/ Date of issue : 03/01/2024

Thời gian thử nghiệm/ Testing time : 26/12/2023 – 02/01/2024

Tên mẫu/ Name of sample : SNACK TÔM NƯỚNG BƠ TỎI - SHRIMP BUTTER AND GARLIC SNACK

Tình trạng mẫu/ State of sample : - Mẫu do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
- Mẫu đựng trong bao bì kín.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
Technical Manager

ThS. Hồ Phùng Tâm

GIÁM ĐỐC

Director



Nguyễn Lê Phương Nhật



Số/No: 2401026-4/KQ

Trang/Page: 2/4

Mã số/ Code : 2312279/KG

Mã số mẫu/ : 2312687

Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
1	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	385
2	Carbohydrate	%	Ref. AOAC 986.25	88,1
3	Protein (N×6,25)	%	TKM-TN-204 (*) (Ref. Fao Food 14/7, 1986, trang 221-223)	4,92
4	Chất béo	%	TKM-TN-205 (*) (Ref. Fao Food 14/7, trang 214)	1,40
5	Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	KPH (LOD = 0,02)
6	Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 999.11 (*)	0,0088
7	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	TKM-TN-146:2020 (*) (Ref. AOAC 974.14)	KPH (LOD = 0,01)
8	Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,03)
9	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 10638:2014 (*)	KPH (LOD = 0,15)
10	Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.03	KPH (LOD = 1,5)
11	Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	KPH (LOD = 100)
12	Zearalenone	µg/kg	TCVN 9591:2013	KPH (LOD = 5,0)
13	<i>Salmonella spp</i>	/25g	TCVN 10780-1:2017 (*)	KPH
14	<i>E.coli</i> giả định	MPN/g	TCVN 6846:2007 (*)	0
15	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 (*)	<10
16	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	AOAC 980.31 (*)	<10
17	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
18	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (*)	<10
19	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 (*)	<10
20	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (*)	8,0×10 ¹

Số/No.: 2401026-4/KQ
Trang/ Page: 3/4



Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETERS	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	KẾT QUẢ RESULT
21	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (*)	<10

Ghi chú: (*): Phương pháp thử được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận theo ISO/IEC 17025:2017; (i): Giới hạn định lượng của phương pháp; LOD: Giới hạn phát hiện; KPH: Không phát hiện / (*): Test method are accredited by Quality Accreditation Office ISO/IEC 17025:2017; (i): Limit of quantification of method; LOD: Limit of detection; KPH: Not detected.

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL tương ứng “không phát hiện” khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g or 1 CFU/mL corresponding “Not detected” when the dishes examined contain no colonies.
- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ Test results are valid only for test sample.





Mã số/ Code : 2312279/KG
Mã số mẫu/ : 2312687
Sample Code

Nutrition Facts	
Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories	380
% Daily Value*	
Total Fat 1g	2%
Total Carbohydrate 88g	32%
Protein 5g	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.	