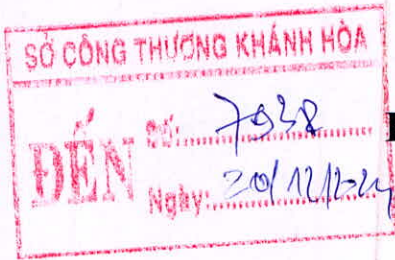


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/VT/2024

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

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

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

Điện thoại: 0258.3822005 Fax: 02583.828272

E-mail: ctyvinhthanhnt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4200389454

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 17/GCNATTP-SCT Ngày Cấp/Nơi cấp: 27/06/2022 (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: Bánh Sandwich sữa
- Thành phần: bột mì (72%), đường (11%), bơ, sữa bột, trứng, muối, men, sữa tươi, phụ gia làm bánh S500
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 80g, 100g túi OPP
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Xưởng sản xuất 81 Trần Quý Cáp, phường Vạn Thạnh, Nha Trang, Khánh Hòa.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:





- QCVN 8-1: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2: 2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định số 6/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

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

Nha Trang, ngày 18 tháng 12 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN



NGUYỄN VĂN SỬ



BÁNH SANDWICH SỮA



- Thành phần: Bột mì (72%), đường (11%), bơ, sữa bột, trứng, muối, men, sữa tươi, phụ gia làm bánh S500
- Hướng dẫn sử dụng: Ngon hơn khi dùng ngay
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát
- Khối lượng: 80 g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 04 ngày kể từ ngày sản xuất
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**
- Địa chỉ văn phòng: 96 Trần Quý Cáp, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang
- Địa chỉ sản xuất: 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, Khánh Hòa
- Điện thoại: 0258.3822005

BÁNH SANDWICH SỮA



- Thành phần: Bột mì (72%), đường (11%), bơ, sữa bột, trứng, muối, men, sữa tươi, phụ gia làm bánh S500
- Hương dẫn sử dụng: Ngon hơn khi dùng ngay
- Hương dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát
- Khối lượng: 100 g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 04 ngày kể từ ngày sản xuất
- Nhà sản xuất: **CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH**
- Địa chỉ văn phòng: 96 Trần Quý Cáp, P. Vạn Thạnh, TP. Nha Trang
- Địa chỉ sản xuất: 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, phường Vạn Thạnh, TP. Nha Trang, Khánh Hòa
- Điện thoại: 0258.3822005

Testing Report / Phiếu kết quả thử nghiệm

Client's name (Tên khách hàng) : CÔNG TY TNHH VĨNH THÀNH
 Name of sample provided by client : Bánh sandwich sữa
 (Tên mẫu được khách hàng cung cấp)
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu đựng trong túi nhựa
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng
 Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 03-Dec-2024
 Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 04-Dec-2024

Testing Results / Kết quả thử nghiệm

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp |
|---------|--|---------------|--|--------------------------|---|
| 1 | Aflatoxin B1 | µg/kg | Not detected Không phát hiện | 1.00 | FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS) |
| 2 | Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | Not detected Không phát hiện | 1.00 | FST-WI01 Chapter 14-2 (2022) (LC-MS/MS) |
| 3 | Ochratoxin A | µg/kg | Not detected Không phát hiện | 0.50 | FST-WI01 chapter 39 (2019) (Ref. AOAC 2004.10) (LC-MS/MS) |
| 4 | Lead (Pb) content/ Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | < LOQ = 0.06 | 0.02 | AOAC 999.11 (AAS) |
| 5 | Cadmium (Cd) content/ Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg | < LOQ = 0.015 | 0.005 | AOAC 999.11 (AAS) |
| 6 | Colour/ Màu (*) | - | Typical colour of product Màu đặc trưng của sản phẩm | - | Sensory method |
| 7 | Smell and taste/ Mùi và vị (*) | - | Typical smell of product, without strange taste Mùi đặc trưng của sản phẩm, không mùi vị lạ | - | Sensory method |
| 8 | State/ Trạng thái (*) | - | Typical of product Đặc trưng của sản phẩm | - | Sensory method |
| 9 | Total fat content (acid hydrolysis method)/ Hàm lượng chất béo tổng số (thủy phân với axit) | g/100g | 8.69 | 0.10 | FST-WI08 chapter 27 (Ref. TCVN 4592:1988) |

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

Intertek Vietnam Limited

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13 Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam
 HCM City - Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

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



1953

10

1953

1953

| No./STT | Parameters / Chỉ tiêu | Unit / Đơn vị | Result / Kết quả | LOD / Giới hạn phát hiện | Method / Phương pháp |
|---------|--|---------------|---------------------|--------------------------|--|
| 10 | Moisture/ Hàm lượng ẩm | g/100g | 26.1 | - | FST-WI08 chapter 16 (2021) (Ref. TCVN 4415:1987) |
| 11 | Protein (N*6.25)/ Hàm lượng đạm (N*6.25) | g/100g | 8.61 | 0.10 | FST-WI08 chapter 110 (2019) (Ref. TCVN 4593:1988) |
| 12 | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | <10 | - | ISO 7937: 2004 |
| 13 | Coliforms | MPN/g | 0 | - | ISO 4831: 2006 |
| 14 | Yeasts and Moulds/ Nấm men và nấm mốc | CFU/g | <10 | - | ISO 21527-1: 2008 |
| 15 | <i>E.coli</i> | MPN/g | 0 | - | ISO 16649-3:2015 |
| 16 | TPC (30°C)/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C) | CFU/g | 1.7x10 ² | - | ISO 4833-1:2013/Amd1:2022 |
| 17 | <i>Bacillus cereus</i> | MPN/g | <3 | - | AOAC 980.31 |
| 18 | <i>Staphylococcus aureus</i> | MPN/g | <3 | - | AOAC 987.09 |

Note / Ghi chú:

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện.
- LOQ: Limit of quantification/ Giới hạn định lượng.
- (* Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.
- According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
- According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

When there is no positive tube in the three consecutive dilutions/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị là 0 MPN/g hoặc 0 MPN/ml khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp.

Chứng thực bản sao đúng với bản chính
Số chứng thực: 10212/2024/QĐ-SCT/BS

19-12-2024

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch

Công chứng viên

Director/ Giám đốc

Văn Phòng Công Chứng Võ Thị Mỹ Nam



Cao Việt Thanh



Nguyễn Xuân Thanh

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

Intertek Vietnam Limited

Can Tho City - Food Office & Laboratory: M10, 11, 12, 13 Nam Song Can Tho RZ, Thanh Thuan Area, Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam
 HCM City - Food Laboratory: Lot II-1, Group CN II, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

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



Effective date: 15/01/2024



Handwritten text, possibly a date or reference number, including the number 318010.

ASB-51-10

Additional handwritten text or a signature.

Handwritten text at the bottom right of the page.