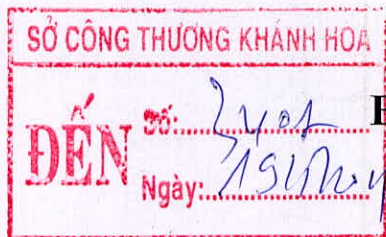




CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 05/VT/2025

Người ký: SỞ CÔNG THƯƠNG  
Email: sct@khanhhoa.gov.vn  
Cơ quan: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA  
Thời gian ký: 19.05.2025 14:59:48 +07:00

**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 muffin
- Thành phần: bột trộn sẵn muffin vani (60%), trứng (10%), dầu ăn (24%), sữa tươi (6%)
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 410g hộp nhựa
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): Xưởng sản xuất 81 Trần Quý Cáp và 09 Lê Thành Phương, 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:





Handwritten red text, possibly a signature or a date, located in the center of the page.



- 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 15 tháng 05 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**GIÁM ĐỐC**

**NGUYỄN VĂN SỬ**







### BÁNH MUFFIN

- Thành phần: bột trộn sẵn muffin vani (60%), trứng (10%), dầu ăn (24%), sữa tươi (6%)
- Hướng dẫn sử dụng: Ngon hơn khi dùng ngay
- Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo thoáng mát
- Khối lượng tịnh: 410g
- Ngày sản xuất: in trên bao bì
- Hạn sử dụng: 06 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







VILAS 278



WON: FST250510325-1

Date/ Ngày: 14-May-2025

## 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 muffin  
 (Tên mẫu được khách hàng cung cấp)  
 Sample description (Mô tả mẫu) : Sample in plastic tray/ Mẫu đựng trong khay nhựa  
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Sample was submitted by client/  
 Mẫu thử nghiệm được gửi bởi khách hàng  
 Date of receiving (Ngày nhận mẫu) : 08-May-2025  
 Date of testing (Ngày thử nghiệm) : 09-May-2025

## Testing Results / Kết quả thử nghiệm

Nc./ 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 39-2 (2024) (LC-MS/MS)
4	Lead (Pb) content/ Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	0.02	AOAC 999.11 (AAS)
5	Cadmium (Cd) content/ Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	Not detected Không phát hiện	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 vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	-	Sensory method
8	State/ Trạng thái (*)	-	Typical of product Đặc trưng sản phẩm	-	Sensory method
9	Moisture/ Hàm lượng ẩm	g/100g	21.4	-	TCVN 4069:2009

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](mailto:cs.cantho@intertek.com)  
 Website: [www.intertek.com](http://www.intertek.com) / [www.intertek.vn](http://www.intertek.vn)



Effective date: 02/05/2025

Handwritten notes in the bottom right corner, including the words "Handwritten" and "Notes".

