

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc



Ký bởi: SỞ
CÔNG
THƯƠNG
Ngày ký: 31-
07-2025
15:50:52
+07:00



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/VEGACITY/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CHI NHÁNH NHA TRANG-CÔNG TY CỔ PHẦN VEGA CITY

Địa chỉ: Tổ 14, Khu vực Bãi Tiên, Khóm Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 02583868888

Mã số doanh nghiệp: 4201401023-002

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 84/GCNATTP-SCT do Sở Công thương Khánh Hòa cấp ngày 12/11/2024.

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG NHÂN ĐẬU ĐỎ VÀ TRỨNG MUỐI
- Thành phần: Nhân đậu đỏ (30%, gồm: Đường, đậu đỏ (22-25%), nước, glucose syrup, maltose syrup, chất ổn định (1422,466), dầu thực vật, bột whey, chất làm ẩm (422), tinh bột ngô, chất nhũ hóa(481(i),471), hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202,211), chất điều chỉnh độ acid (270), lactisol, chất tạo màu tổng hợp (124)); bột mì (20%); trứng vịt muối (15%); đường trắng; trứng gà; dầu oliu; bột su từ.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 07 ngày kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Túi 1 bánh. Hộp 1 túi, 2 túi, 4 túi, 6 túi... hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
 - Khối lượng tịnh: 150g hoặc khối lượng tịnh khác tùy theo yêu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong bao bì chuyên dụng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
CHI NHÁNH NHA TRANG-CÔNG TY CỔ PHẦN VEGA CITY
Địa chỉ: Tổ 14, Khu vực Bãi Tiên, Khóm Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn Quốc gia số TCVN12940:2020: tiêu chuẩn quốc gia đối với bánh nướng.

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

Khánh Hòa, ngày 30 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Dương Nguyễn Anh Thi



NỘI DUNG GHI NHẬN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH NƯỚNG NHÂN ĐẬU ĐỎ VÀ TRỨNG MUỐI

Thành phần: Nhân đậu đỏ (30%, gồm: Đường, đậu đỏ (22-25%), nước, glucose syrup, maltose syrup, chất ổn định (1422,466), dầu thực vật, bột whey, chất làm ẩm (422), tinh bột ngô, chất nhũ hóa(481(i),471), hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202,211), chất điều chỉnh độ acid (270), lactisol, chất tạo màu tổng hợp (124)); bột mì (20%); trứng vịt muối (15%); đường trắng; trứng gà; dầu oliu; bột sừ tử.

Khối lượng tịnh: 150g

Ngày sản xuất/ hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh tiếp xúc dưới ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Trong túi có chứa gói hút ẩm không ăn được.

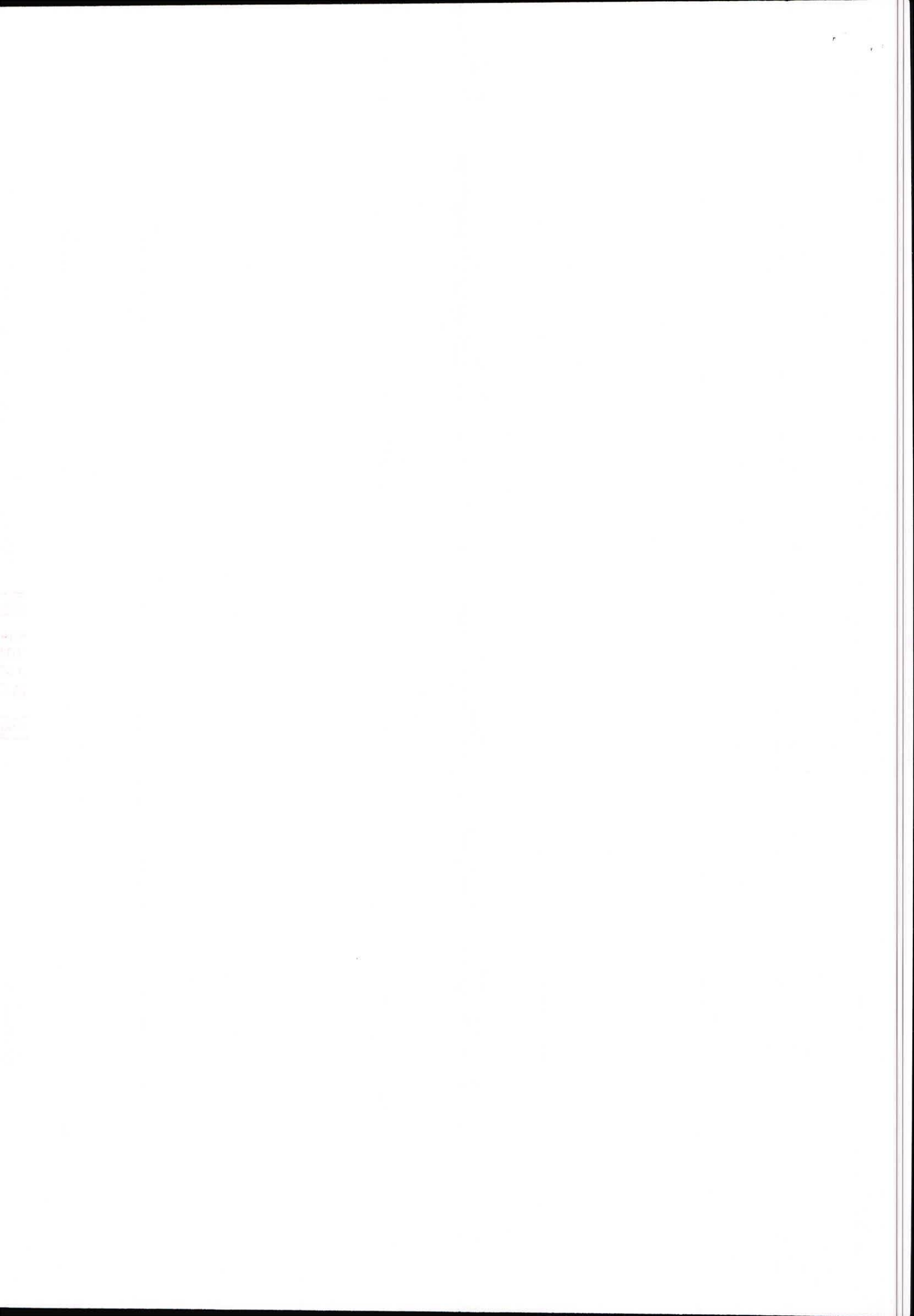
Chịu trách nhiệm sản xuất và phân phối thực phẩm: Chi nhánh Nha Trang – Công ty cổ phần Vega City.

Địa chỉ: Tổ 14, Khu vực Bãi Tiên, Khóm Đường Đệ, Phường Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

1023

NHÀ
TRANG
TY CỔ
PHẦN

TRANG

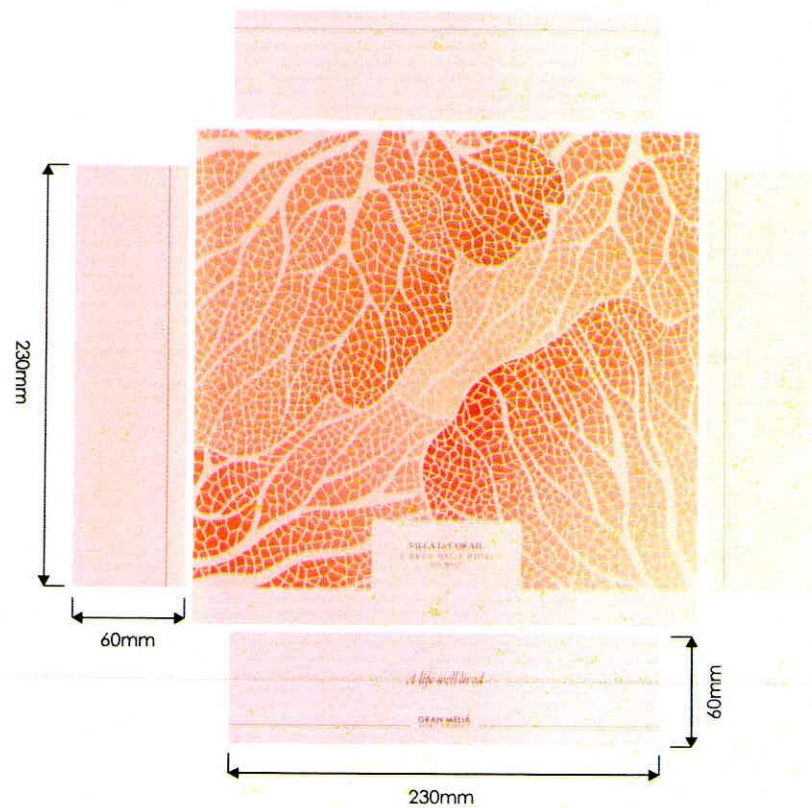
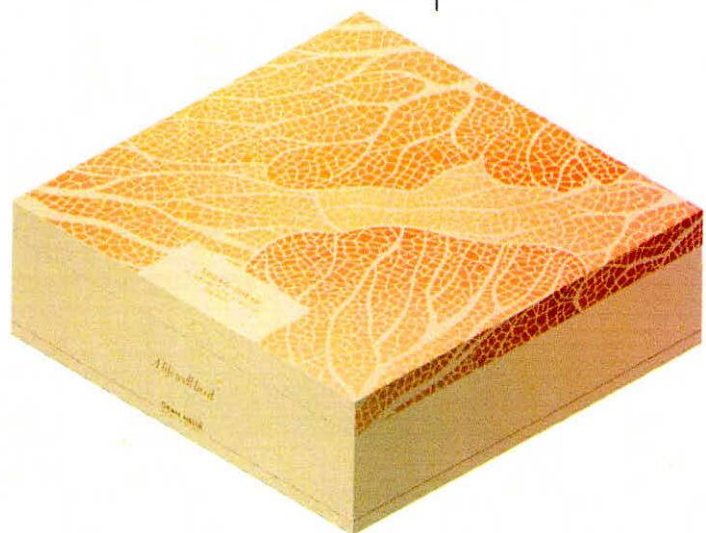


230x230x80

Mooncake box



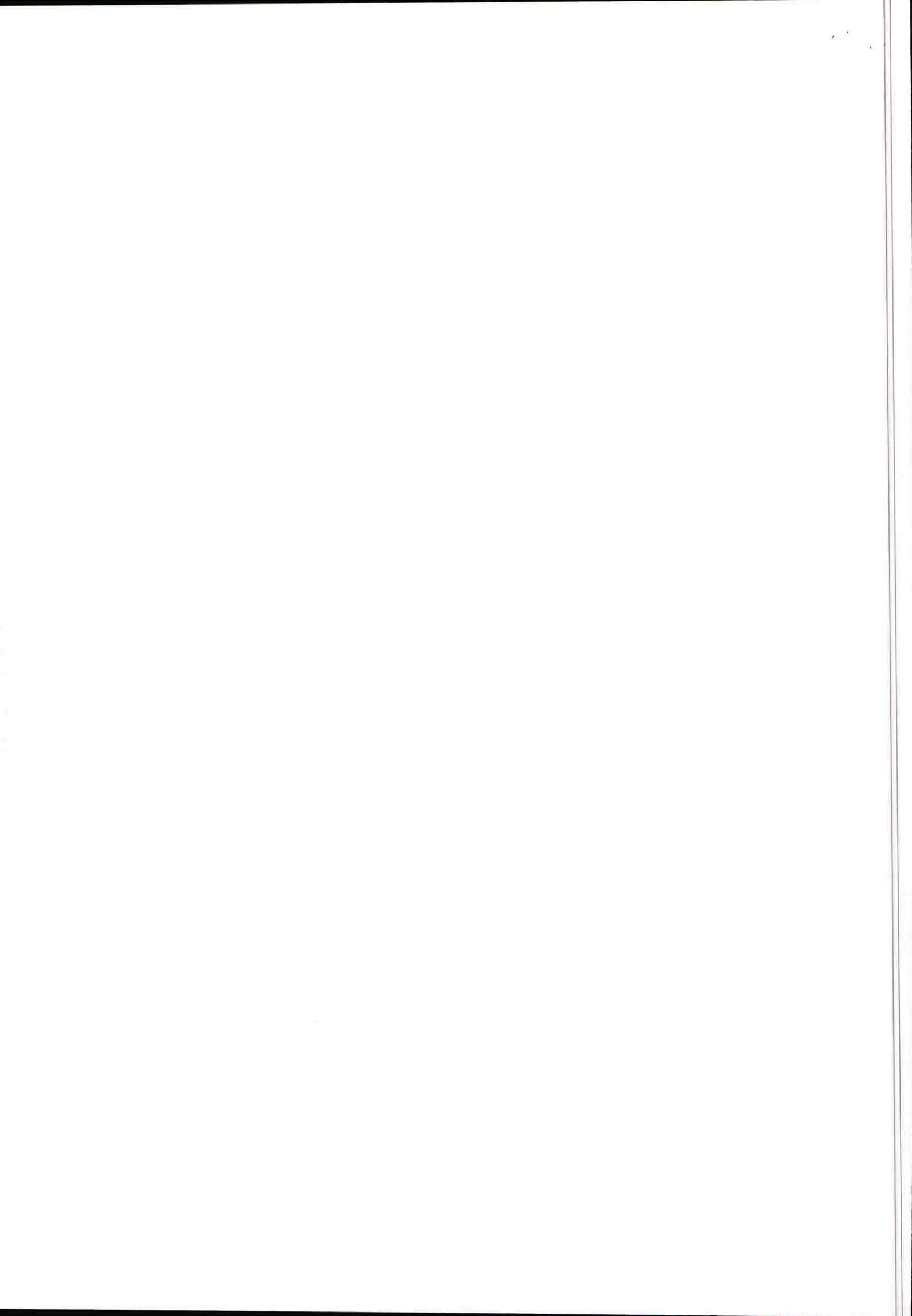
Cap: 230x230x(H)20mm



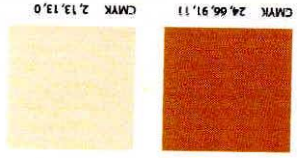
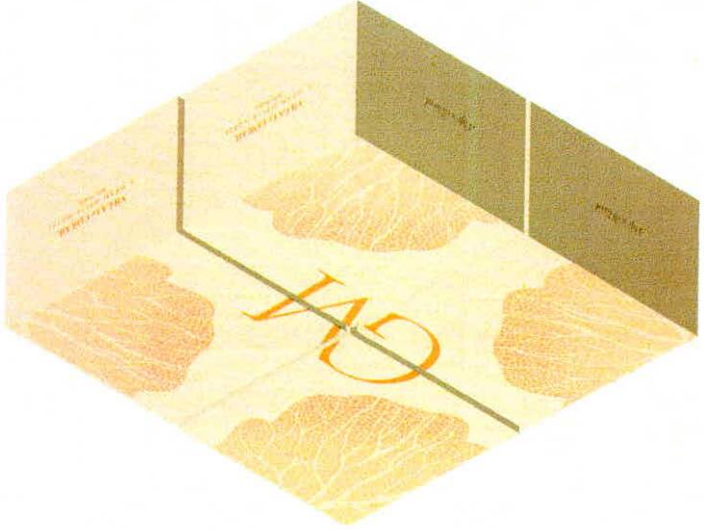
CMYK 24, 66, 91, 11



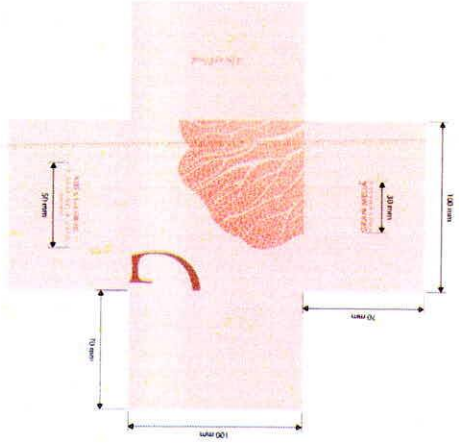
CMYK 2, 13, 13, 0



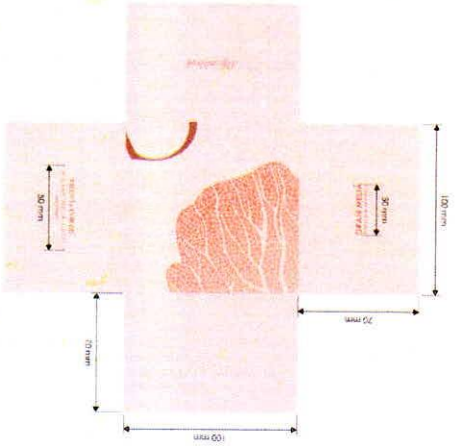
Small boxes
100x100x70mm



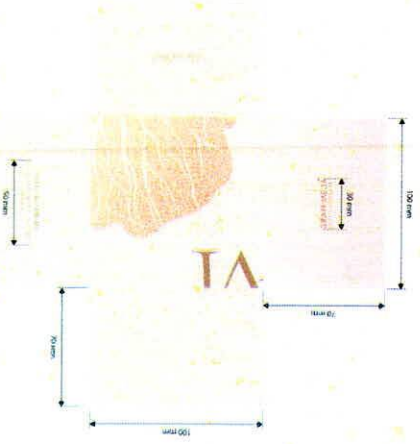
Bottom-Left Box



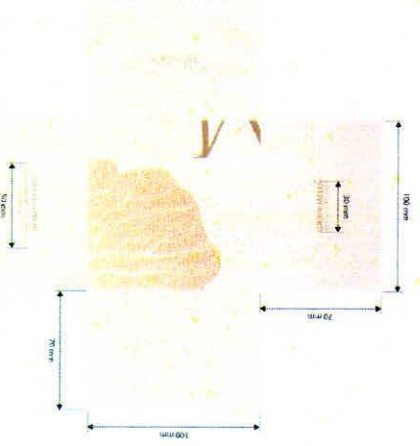
Top-Left Box

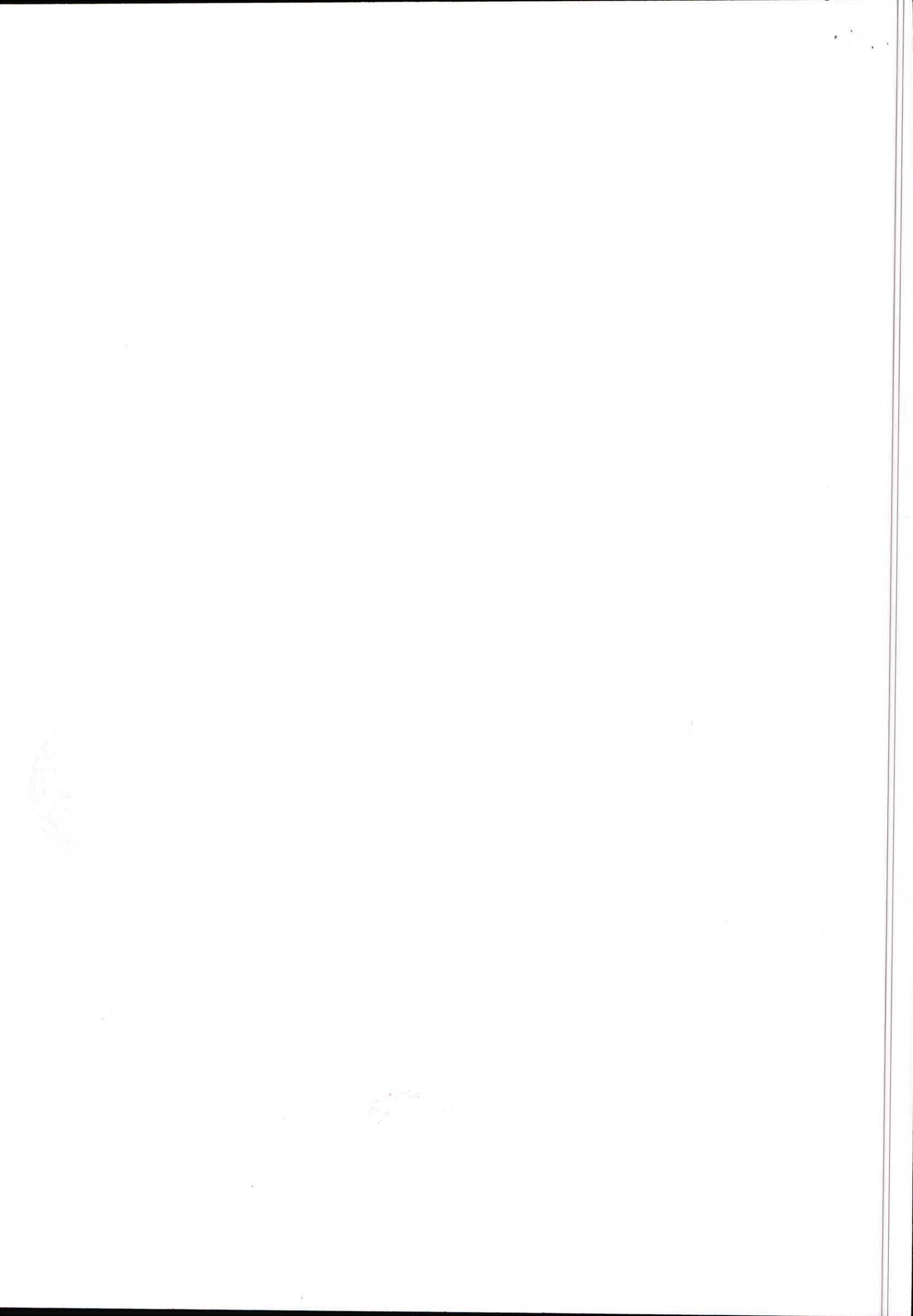


Bottom-Right Box



Top-Right Box







PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1338

- Tên mẫu: Bánh nướng nhân đậu đỏ và trứng muối/ Red bean and salted egg pie
- Mã số mẫu: 01899/VS/25
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa nguyên vẹn, có hút chân không. Mẫu được khách hàng mang đến/
As received sample is intact package. This sample in vacuumed- package. Samples are brought in by customers
- Số lượng mẫu: 03 cái x 150g/cái
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu/Sample not be saved
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 14/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 16/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CHI NHÁNH NHA TRANG – CÔNG TY CỔ PHẦN VEGA CITY (MST: 4201401023-002)
Địa chỉ: Tổ 14, Khu vực Bãi Tiên, Khóm Đường Đệ, P. Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	<i>Escherichia coli</i>	TCVN 6846:2007(*)	0 MPN/g
2	<i>Salmonella</i>	TCVN 10780-1:2017(*)	Âm tính/25g
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-3:2005(*)	0 MPN/g
4	Tổng số nấm men và nấm mốc	ISO 21527-2:2008(*)	< 10 CFU/g
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015(*)	7,4 x 10 ³ CFU/g

Ghi chú:

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

MPN: Số có xác suất lớn nhất/ Most Probable Number.

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

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

Khánh Hòa, ngày 25 tháng 07 năm 2025

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

Đào Thị Vân Khánh

K.T. VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



Nguyễn Thành Đông



PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO



TRUNG ƯƠNG



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Số: 1329

- Tên mẫu: Bánh nướng nhân đậu đỏ và trứng muối/ Red bean and salted egg pie
- Mã số mẫu: 01898/HH/25
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa nguyên vẹn, có hút chân không. Mẫu được khách hàng mang đến/ 3
As received sample is intact package. This sample in vacuumed- package. Samples are brought in by customers
- Số lượng mẫu: 03 cái x 150g/cái
- Thời gian lưu mẫu: Mẫu không lưu/Sample not be saved
- Ngày lấy mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 14/07/2025
- Ngày kiểm nghiệm: 15/07/2025
- Nơi gửi mẫu: CHI NHÁNH NHA TRANG – CÔNG TY CỔ PHẦN VEGA CITY (MST: 4201401023-002)
Địa chỉ: Tổ 14, Khu vực Bãi Tiên, Khóm Đường Đệ, P. Bắc Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
- Tài liệu kèm theo: Không có
- Kết quả kiểm nghiệm:

STT	Chỉ tiêu kiểm nghiệm	Phương pháp kiểm nghiệm	Kết quả
1	Hàm lượng Chì	QT.HH 12 - 19 (ICP-MS) (*)	Không phát hiện (LOD = 0,024 mg/kg)
2	Chỉ số axit (mg KOH để trung hòa các axit béo tự do có trong 1g mẫu)	QT.HH 75-22	0,25 mg KOH/g
3	Chỉ số peroxyt, mili đương lượng oxy hóa/kg	QT.HH 51-21	2,22 mEq/kg
4	Hàm lượng ochratoxin A	QT.HH 38-19 (HPLC/LC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD = 1 µg/kg)
5	Hàm lượng tro không tan trong axit (HCl)	QT.HH 37-19(*)	0,07 %KL
6	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	QT. HH 79-23 (Cảm quan)	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường
7	Hàm lượng Aflatoxin B1/ Aflatoxin B1 content	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
8	Hàm lượng Aflatoxin tổng số/ Total Aflatoxin content	QT. HH 67-21 (*)	Không phát hiện (LOD = 0,1 µg/kg)
9	Màu sắc / Color	QT. HH 77-22 (Cảm quan)	Màu vàng sẫm
10	Mùi / Beery	QT. HH 77-22 (Cảm quan)	Mùi đặc trưng của sản phẩm
11	Trạng thái /Appearance	QT. HH 77-22 (Cảm quan)	Vỏ bánh không bị cháy, nhân mềm
12	Vị / flavor	QT. HH 77-22 (Cảm quan)	Vị đặc trưng của sản phẩm

Ghi chú:

LOD: Limit of detection/ Giới hạn phát hiện

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



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

Đào Thị Vân Khánh



Đỗ Thái Hùng