

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

07/Đại Phát/2023

BÁNH Ú NHẤT PHẨM

THÁNG 05 NĂM 2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/Đại Phát/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Địa chỉ: Số 32, đường số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương.
Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphathfood.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3700341674
Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 47/2021/NNPTNT-BD.
Ngày cấp: 22/11/2021 Nơi cấp: Chi cục chăn nuôi, thú y và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BÁNH Ú NHẤT PHẨM**
2. Thành phần: Gạo nếp, Nước, Thịt heo, Dầu nành, Nấm đông cô, Trứng vịt muối, Hành tím, Nước tương, Tôm khô, Mực khô, Rượu đế, Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420ii), Muối I-ốt, Tiêu, Ngũ vị hương, Đường tinh luyện, Chất nhũ hóa (471,322i), Chất bảo quản (202).
3. Thời hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất ở nhiệt độ thường, nơi khô thoáng;
10 ngày kể từ ngày sản xuất ở nhiệt độ 0-5°C (ngăn mát tủ lạnh);
12 tháng ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên thẻ gắn kèm theo xâu sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Sản phẩm được bao kín bởi lá tre, buộc thành xâu, được chứa đựng trong hộp giấy.
Quy cách đóng gói: 960 g (160 g * 6 cái/hộp), 1920 g (160 g * 12 cái/hộp).
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

III. Mẫu nhãn sản phẩm (theo bảng đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- Thông tư 24/2019/TT- BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP và nghị định 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- QCVN 8-1:2011/BYT: giới hạn an toàn cho phép đối với độc tố vi nấm ô nhiễm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất số 07/DP/2023.

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. /.

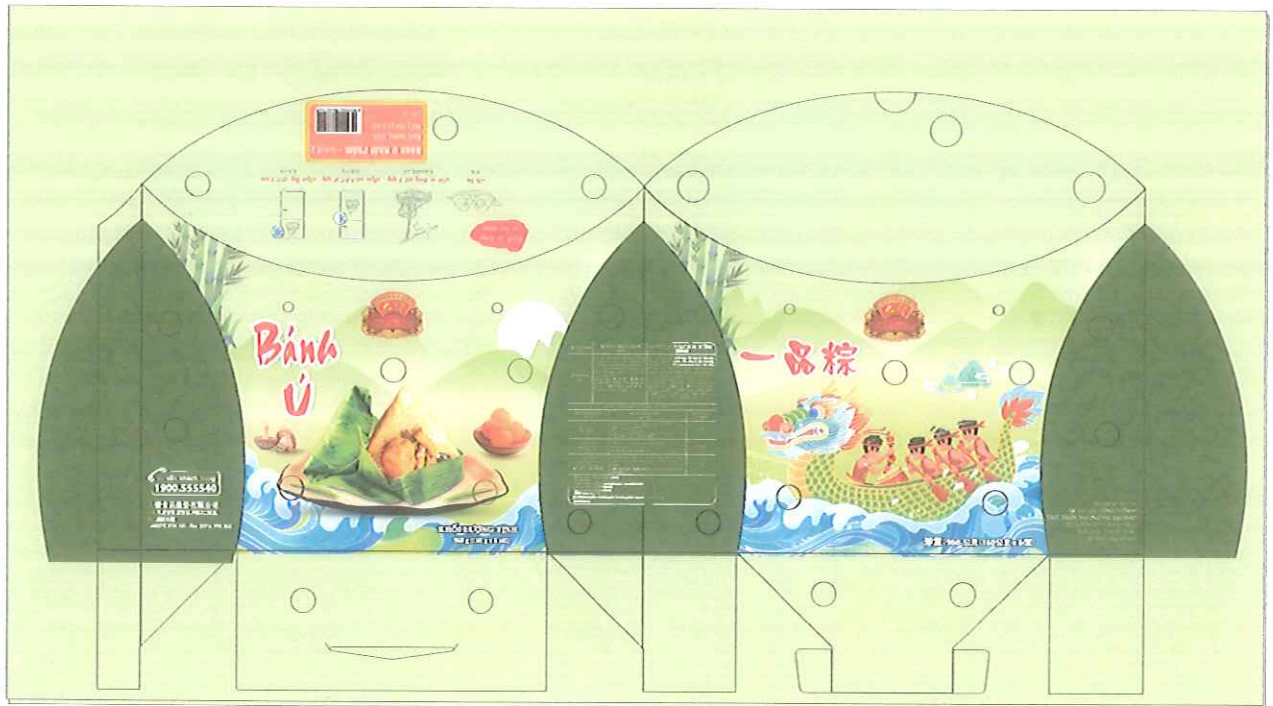
Bình Dương, ngày 04 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Phạm Văn Dung



Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
平陽省, 荻安市, 荻安坊, 神浪2工業區
第六號路32號
Tel:(0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542



TÊN SẢN PHẨM 品名	BÁNH Ú NHẬT PHẨM 一品粽	BÁNH Ú CHAY HẠT DINH DƯỠNG 五穀健康素粽
THÀNH PHẦN 成分	Gạo nếp, Nước, Thịt heo, Dầu nành, Nấm đông cô, Trứng vịt muối, Hành tím, Nước tương, Tôm khô, Mực khô, Rượu đế, Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420ii), Muối I - ốt, Tiêu, Ngũ vị hương, Đường tinh luyện, Chất nhũ hoá (471, 322i), Chất bảo quản (202). 糯米, 水, 猪肉, 黄豆油, 香菇, 鹹蛋黃, 紅蔥頭, 醬油, 蝦米, 魷魚乾, 米酒, 海藻糖, 保溼劑(420ii), 碘鹽, 胡椒粉, 五香粉, 精製糖, 乳化劑(471, 322i), 防腐劑 (202).	Gạo nếp, Nước, Thịt heo lát chay, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu mè), Măng tre, Nếp than, Nấm đông cô, Đậu đỏ (3,4%), Đậu lăng vàng (1,8%), Nhân quả macadamia khô (1,5%), Nhân hạt dẻ cười khô (1,4%), Hạnh nhân hạt (1,4%), Nước tương, Dầu hào chay, Đường Trehalose, Đường tinh luyện, Chất làm ẩm (420ii), Muối I - ốt, Bột quế, Tiêu, Ngũ vị hương, Chất điều vị (621), Chất nhũ hoá (471, 322i), Chất bảo quản (202). 糯米, 水, 素肉片, 食油 (黄豆油, 芝麻油), 竹筍, 紫米, 香菇, 紅豆 (3,4%), 黃扁豆(1,8%), 夏威夷果 (1,5%), 開心果(1,4%), 杏仁果(1,4%), 醬油, 素緣油, 海藻糖, 精製糖, 保溼劑(420ii), 碘鹽, 肉桂粉, 胡椒, 五香粉, 調味料 (621), 乳化劑 (471, 322i), 防腐劑 (202).



HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG / 保存和食用方式

ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN 保存方式	HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG 食用方式	THỜI HẠN SỬ DỤNG 保存期限
Nhiệt độ -18°C 冷凍 (溫度-18°C)	Hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi khoảng 30 - 35 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ Medium 18 phút / 3 cái. Mở bỏ lớp lá trước khi sử dụng. 蒸或滾水煮約30 - 35 分鐘 或用微波爐 (Medium 溫度) 微波18分鐘 (此標示時間為3顆粽子) - 剝開粽葉即可食用	1 năm 1 年
Nhiệt độ 0 - 5°C (ngăn mát tủ lạnh) 冷藏 (溫度0 - 5°C)	Hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi khoảng 25 phút. Mở bỏ lớp lá trước khi sử dụng. 蒸或滾水煮約25分鐘, 剝開粽葉即可食用	10 ngày 10 天
Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời 常溫, 通風涼爽處避免陽光直射	Mở bỏ lớp lá dùng ngay. Nếu bánh đã bảo quản thường 2 - 3 ngày, nên hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi 15 - 20 phút trước khi dùng. 剝開粽葉即可食用。若產品已常溫放置2-3天, 建議蒸或滾水煮15-20分鐘後再食用。	3 ngày 3 天

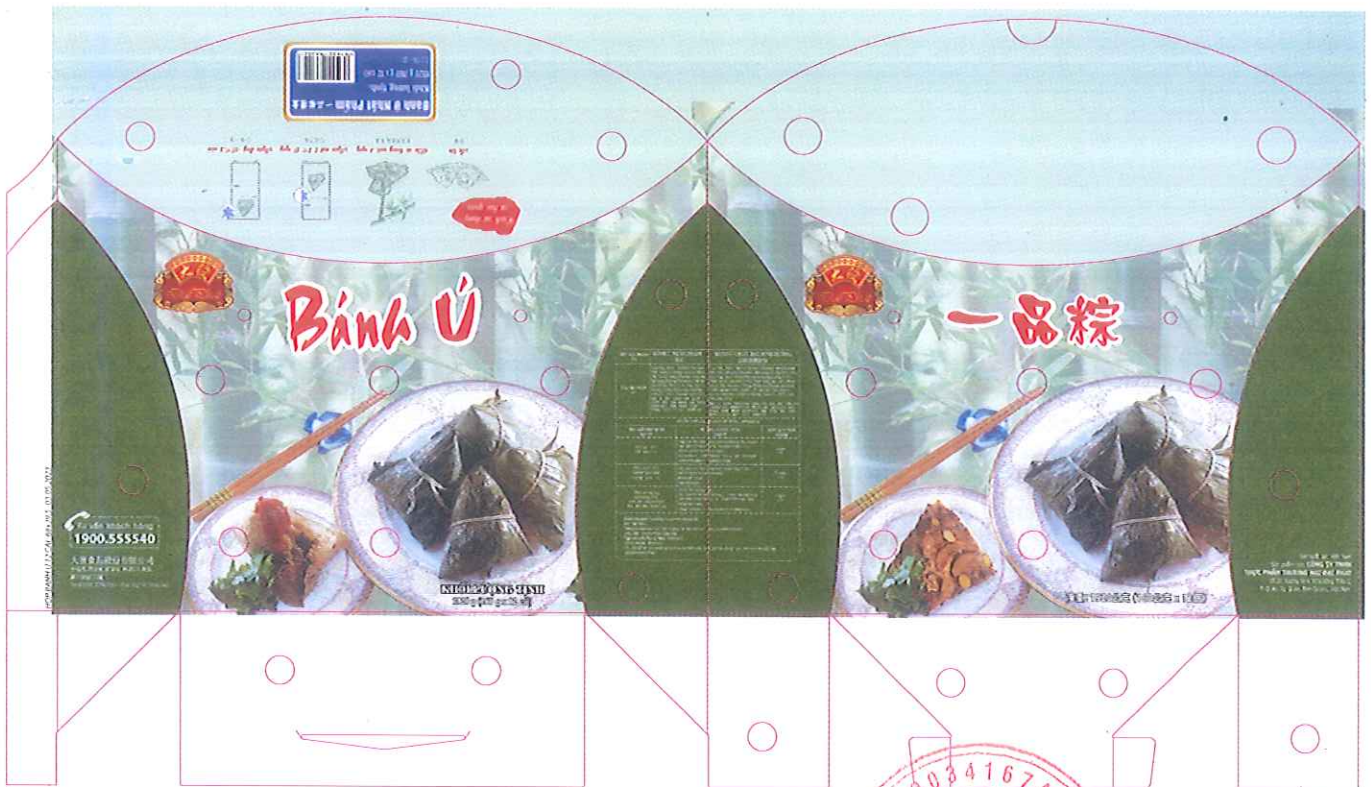
KHỐI LƯỢNG TỊNH
960 g (160 g x 6 cái)

淨重: 960 公克 (160公克 x 6個)

Khối lượng tịnh: Xem thông tin tem dán trên nắp hộp.
淨重: 標識於標貼上。
Thông tin cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mua kèm với 1 trong các thành phần trên.
警告安全資訊: 若以上成分分屬過敏者請留意使用
Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì.
生產日期, 有效期限: 均示於包裝上
M: Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đúng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp.
為得知產品名稱及淨重, 請留意標貼上。

Sản xuất tại Việt Nam
Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2,
Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An,
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.





TÊN SẢN PHẨM 品名	BÁNH Ú NHẤT PHẨM 一品粽	BÁNH Ú CHAY HẠT DINH DƯỠNG 五穀健康素粽
THÀNH PHẦN 成分	Gạo nếp, Nước, Thịt heo, Dầu nành, Nấm đông cô, Trứng vịt muối, Hành tím, Nước tương, Tôm khô, Mực khô, Rượu đế, Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420ii), Muối I-ốt, Tiêu, Ngũ vị hương, Đường tinh luyện, Chất nhũ hóa (471, 322i), Chất bảo quản (202)	Gạo nếp, Nước, Thịt heo lát chay, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu mè), Măng tre, Nếp than, Nấm đông cô, Đậu đỏ (3.4%), Đậu lăng vàng (1.8%), Nhân quả macadamia khô (1.5%), Nhân hạt óc chó khô (1.4%), Hành nhân hạt (1.4%), Nước tương, Dầu hào chay, Đường Trehalose, Đường tinh luyện, Chất làm ẩm (420ii), Muối I-ốt, Bột quế, Tiêu, Ngũ vị hương, Chất điều vị (621), Chất nhũ hóa (471, 322i), Chất bảo quản (202)
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG / 保存和食用方式		
ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN 保存方式	HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG 食用方式	
Thời hạn sử dụng 保存期限	Thời hạn sử dụng 保存期限	
Nhiệt độ -18°C 冷凍 (溫度 -18°C)	Hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi khoảng 30 - 35 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ Medium 18 phút / 3 cái. Mơ bỏ lớp lá trước khi sử dụng. 蒸或沸水煮約30-35分鐘 用微滾爐 (Medium 溫度) 微波18分鐘 (此產品時需為3個粽子) - 煎餅時即可食用	1 năm 1年
Nhiệt độ 0 - 5°C (ngăn mát tủ lạnh) 冰貯冷藏 (溫度 0 - 5°C)	Hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi khoảng 25 phút Mơ bỏ lớp lá trước khi sử dụng. 蒸或沸水煮約25分鐘 煎餅時即可食用	10 ngày 10天
Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời 常溫, 透氣涼爽處, 避免陽光直射	Mơ bỏ lớp lá đúng ngay. Nếu bánh đã bảo quản thường 2 - 3 ngày, nên hấp hoặc luộc bánh trong nước sôi 15 - 20 phút trước khi dùng. 煎餅時即可食用。 若產品已常溫保藏2-3天, 蒸或沸水煮約15-20分鐘後再食用。	3 ngày 3天
Khối lượng tịnh: Xem thông tin trên tên nắp hộp. 淨重: 請見於標誌上。 Thông tin cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên. 食用安全提醒: 不適合對本產品成分過敏者食用。 Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên bao bì. 生產日期 保存期限: 請見於包裝上。 (*) Để biết tên sản phẩm và khối lượng tịnh bánh đồng gói bên trong, xem tem dán trên nắp hộp. 產品名稱與淨重請見於包裝上。		



Tư vấn khách hàng
1900.555540

大發食品股份有限公司
平陽省, 改安市, 改安坊, 神浪2工業區,
第六號路32號
Tel: (0274) 3790 540 - Fax: (0274) 3790 542

Sản xuất tại: Việt Nam
Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2,
P. Dĩ An, Tp. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam.



Vietnam

Test Report No.VNT/F23/045770
Dated 25/04/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/045770
Ngày 25/04/2023

Note: This report is issued subject to the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group and the General Terms and Conditions of Business of TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. In addition, this report is governed by the terms set out within this report.

Lưu ý: Báo cáo này được phát hành tuân theo Quy định về Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD cũng như Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh Chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam. Ngoài ra, báo cáo này chịu sự điều chỉnh của các điều khoản được nêu trong báo cáo.

Add value.
Inspire trust.

Applicant
Tên khách hàng : **DAI PHAT FOOD CO., LTD.**
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
No. 32 Street 6, Song Than II Industrial Park, Di An City, Binh Duong
Province, Vietnam.
Số 32, Đường Số 6, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Thành Phố Dĩ An,
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Attention
Người liên hệ : Ms. Suong

Date of receiving
Ngày nhận mẫu : 18/04/2023 (17:00)

State of sample as received
Mô tả tình trạng mẫu khi nhận : Sample intact in plastic bag
Mẫu nguyên vẹn trong túi nhựa

Test Period
Thời gian thử nghiệm : 18/04/2023 – 25/04/2023

Sample Description
Tên mẫu : Bánh ú nhất phẩm
NSX: 30/03/2023

Note: The submitted samples were not taken by laboratory/ Mẫu gửi không được lấy bởi Phòng thử nghiệm
The information was provided by client/ Thông tin được cung cấp bởi khách hàng
Sample storage period 1 week after issuing the test report/ Thời gian lưu mẫu 1 tuần sau khi phát hành báo cáo thử nghiệm
This testing result is only valid on the tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử



Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group
III, Tan Binh I.P., Tay Thanh Ward, Tan
Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : +84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuv sud.com
https://www.tuvsud.com/vi-vn

Regional Head Office:
TÜV SÜD Asia Pacific Pte. Ltd.
15 International Business Park
TÜV SÜD @ IBP
Singapore 609937
TUV

The results reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation under the Vietnam Bureau of Accreditation. Tests marked "Not Accredited" in this Report are not included in the BoA Accreditation Schedule for our laboratory.

Các kết quả được báo cáo ở đây đã được thực hiện theo các điều khoản công nhận của Văn phòng Công nhận Việt Nam. Các chỉ tiêu được đánh dấu là "Chưa được Công nhận" trong Báo cáo này chưa có trong danh mục công nhận của BoA cho phòng thí nghiệm.

Test Report No.VNT/F23/045770
 Dated 25/04/2023
 Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/045770
 Ngày 25/04/2023



Vietnam

TEST RESULTS/ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM:

No. STT	Specification Chỉ tiêu	Unit Đơn vị	Method Phương pháp	Result Kết quả	Detection Limit Giới hạn phát hiện
1.	Moisture Độ ẩm	g/100g	TPV-LAB-FTP-241 (Drying oven method)	54.19	-
2.	Cadmium (Cd) Cadmi	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
3.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256 (ICP/MS)	Not detected Không phát hiện	0.05
4.	Aflatoxin total (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	B1: 1 B2: 1 G1: 1 G2: 1
5.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249	Not detected Không phát hiện	2
6.	Deoxynivalenol	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-267	Not detected Không phát hiện	50
7.	Zearalenone	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-250	Not detected Không phát hiện	5
8.	Sorbic acid	mg/kg	TPV-LAB-FTP-232	144.3	4
9.	Total aerobic count Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022	1.0x10 ¹	10
10.	Coliforms	CFU/g	ISO 4832:2006	Not detected Không phát hiện	10
11.	Escherichia coli	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
12.	Staphylococcus aureus	CFU/g	ISO 6888-1:2021	Not detected Không phát hiện	10
13.	Clostridium perfringens	CFU/g	ISO 7937:2004	Not detected Không phát hiện	10
14.	Bacillus cereus	CFU/g	AOAC 980.31	Not detected Không phát hiện	10
15.	Salmonella spp.	/25g	ISO 6579-1: 2017	Absent Không phát hiện	-
16.	Yeasts and Moulds Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	FDA BAM, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
 Assistant Lab Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
 FHB Manager

Test Report No.VNT/F23/045770
Dated 25/04/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/045770
Ngày 25/04/2023



Please note that this Report is issued under the following terms :

1. This report applies to the sample of the specific product/equipment given at the time of its testing. The results are not used to indicate or imply that they are applicable to other similar items. In addition, such results must not be used to indicate or imply that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. approves, recommends or endorses the manufacturer, supplier or user of such product/equipment, or that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any way "guarantees" the later performance of the product/equipment. Unless otherwise stated in this report, no tests were conducted to determine long term effects of using the specific product/equipment.
2. The sample/s mentioned in this report is/are submitted/supplied/manufactured by the Client. TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. therefore assumes no responsibility for the accuracy of information on the brand name, model number, origin of manufacture, consignment or any information supplied.
3. Nothing in this report shall be interpreted to mean that TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. has verified or ascertained any endorsement or marks from any other testing authority or bodies that may be found on that sample.
4. This report shall not be reproduced wholly or in parts and no reference shall be made by the Client to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. or to the report or results furnished by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. in any advertisements or sales promotion.
5. Unless otherwise stated, the tests were carried out in TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd., Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tan Binh I.P, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Vietnam.
6. The tests carried out by TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd. and this report is subject to TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.'s General Terms and Conditions of Business and the Testing and Certification Regulations of the TÜV SÜD Group.

Effective 01 December 2022

Xin lưu ý rằng Báo cáo này được phát hành theo các điều khoản sau:

1. Báo cáo này áp dụng cho mẫu sản phẩm/thiết bị cụ thể được cung cấp tại thời điểm thử nghiệm. Các kết quả không được sử dụng để biểu thị hoặc ngụ ý rằng chúng có thể áp dụng cho các mặt hàng tương tự khác. Ngoài ra, không được sử dụng các kết quả đó để chỉ ra hoặc ngụ ý rằng Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam phê duyệt, khuyến nghị hoặc xác nhận nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc người sử dụng sản phẩm/thiết bị đó hoặc Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam dưới bất kỳ hình thức nào "đảm bảo" hiệu suất sau này của sản phẩm/thiết bị. Trừ khi có quy định khác trong báo cáo này, không có thử nghiệm nào được tiến hành để xác định tác động lâu dài của việc sử dụng sản phẩm/thiết bị cụ thể.
2. (Các) mẫu được đề cập trong báo cáo này là/được gửi/cung cấp/sản xuất bởi Khách hàng. Do đó, Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam không chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin về tên thương hiệu, số model, nguồn gốc sản xuất, lô hàng hoặc bất kỳ thông tin nào được cung cấp.
3. Không nội dung nào trong báo cáo này được hiểu là Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam đã xác minh hoặc xác nhận bất kỳ chứng thực hoặc dấu hiệu nào từ bất kỳ cơ quan hoặc tổ chức kiểm định nào khác có thể tìm thấy trên mẫu đó.
4. Báo cáo này sẽ không được sao chép toàn bộ hoặc từng phần và Khách hàng sẽ không tham chiếu đến Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam hoặc báo cáo hoặc kết quả do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cung cấp trong bất kỳ quảng cáo hoặc khuyến mại nào.
5. Trừ khi có quy định khác, các thử nghiệm được thực hiện tại Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam, Lô III-26, Đường 19/5A, Cụm Công nghiệp III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
6. Các thử nghiệm do Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam thực hiện và báo cáo này tuân theo Điều khoản và Điều kiện Kinh doanh chung của Công ty TNHH TÜV SÜD Việt Nam cũng như Quy định Chứng nhận và Thử nghiệm của Tập đoàn TÜV SÜD.

Ngày hiệu lực ngày 01 tháng 12 năm 2022.

-- END OF TEST REPORT/ KẾT THÚC BÁO CÁO THỬ NGHIỆM --