

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

22/Đại Phát/2023

BÁNH TRUNG THU ĐẬU XANH THỊT

THÁNG 07 NĂM 2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 22Đại 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:

- Tên sản phẩm: BÁNH TRUNG THU ĐẬU XANH THỊT**
- Thành phần:** Bột mì, Đậu xanh (21%), Dầu nành, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Chất làm ẩm (420i), Thịt nạc heo (4,5%), Đường Trehalose, Mạch nha, Hành tím, Bột kem không sữa, Mè trắng, Muối I-ốt, Chất ổn định (1422), Chất nhũ hóa (471, 48 li, 477, 475, 492, 322i, 304), Chất điều vị (621), Tiêu, Chất bảo quản (202), Hương thịt tổng hợp, Phẩm màu tổng hợp (124).
- Thời hạn sử dụng:** Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
Túi PA/PE/CPP, khay PET: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.
Quy cách bao gói: 55 g/cái;
- 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.
 - Quy chuẩn QCVN 8-1:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
 - TCVN 12940:2020 : Tiêu chuẩn quốc gia áp dụng cho đối với các loại 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./.

Bình Dương, ngày 12 tháng 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Phạm Văn Dung

12/7



BÁNH TRUNG THU CẦU VỒNG CHOCOLATE LAVA^(*)

Thành phần: Đậu xanh, Hạt sen, Đường tinh luyện, Bột mì, Đường Trehalose, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng, Dầu hướng dương), Mạch nha, Bột ca cao (3%), Trứng gà, Bơ thực vật, Chất làm ẩm (420i), Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ô, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Hương tổng hợp (Chocolate, Đậu xanh), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định 500ii), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa 450i), Chất điều chỉnh độ acid 341i, Chất ổn định 500ii^(*), Tinh bột bắp, Phẩm màu tự nhiên (150c).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH KIM SA^(*)

Thành phần: Bột mì, Đậu xanh, Đậu trắng, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bơ thực vật, Bơ lát, Trứng gà, Chất làm ẩm (420i), Bột kem không sữa, Phô mai bột, Muối I - ô, Chất bảo quản (202), Chất nhũ hóa (472e, 341ii), Chất ổn định (415).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH HOÀNG KIM VẢI MÈ ĐEN^(*)

Thành phần: Đậu xanh, Đậu trắng, Đường tinh luyện, Mạch nha, Đường Trehalose, Thịt vại (7%), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng, Dầu mè), Trứng gà, Mè đen (5%), Bơ thực vật, Bơ lát, Hạnh đào, Bơ đậu phộng, Chất làm ẩm (420i), Chất xơ từ lúa mì, Muối I - ô, Chất ổn định (1442, 461, 415), Bột mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (330), Hương Vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (124).

Khối lượng tịnh: 65 g/cái.

BÁNH HOÀNG KIM SẦU RIÊNG^(*)

Thành phần: Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Thịt sầu riêng (8%), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Dầu nành, Trứng gà, Mạch nha, Bơ thực vật, Chất xơ từ lúa mì, Muối I - ô, Chất ổn định (1442, 461, 415), Bột mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (330), Hương tự nhiên và tổng hợp (Sầu riêng, Trái cây), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).

Khối lượng tịnh: 65 g/cái.

BÁNH HOÀNG KIM SEN DỪA^(*)

Thành phần: Hạt sen (27%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu cọ), Đường Trehalose, Chất làm ẩm (420i), Nước cốt lá dứa (3%), Trứng gà, Mạch nha, Bơ thực vật, Hạt dứa, Chất xơ từ lúa mì, Muối I - ô, Chất ổn định (1442, 461, 415), Bột mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Hương Lá dứa tổng hợp, Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii, 150c).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH TRĂNG TRÒN SỮA DỪA^(*)

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Dừa (17%), Đậu xanh, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bơ thực vật, Dầu nành, Mạch nha, Chất làm ẩm (420i), Bột sữa (2%), Muối I - ô, Chất ổn định (1442), Chất nhũ hóa (471, 481i, 474, 475, 492, 322i, 304), Chất chống oxy hóa (307b), Hương Dừa tổng hợp, Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH TRUNG THU HỒNG KÔNG THẬP CẨM BÁT BỬU^(*)

Thành phần: Bột mì, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Xả xù, Lạp xưởng, Bột nếp, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu mè, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Hạt điều, Mút bí, Mút tắc, Mút gừng, Mè trắng, Mút sen, Hạt dứa, Mạch nha, Rượu Mai Quế Lộ, Ngũ vị hương, Nước tương, Mạt ong, Chất xơ từ lúa mì, Muối I - ô, Tiêu, Rượu đế, Lá chanh, Chất ổn định (481i, 461), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Dạng sữa.

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH TRUNG THU ĐẬU XANH THỊ^(*)

Thành phần: Bột mì, Đậu xanh (21%), Dầu nành, Đường tinh luyện, Bơ lát, Chất làm ẩm (420i), Thịt nạc heo (4,5%), Đường Trehalose, Mạch nha, Hành tím, Bột kem không sữa, Mè trắng, Muối I - ô, Chất ổn định (1422), Chất nhũ hóa (471, 481i, 477, 475, 492, 322i, 304), Chất điều vị (621), Tiêu, Chất bảo quản (202), Hương thịt tổng hợp, Phẩm màu tổng hợp (124).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

BÁNH TRUNG THU LAVA TRỨNG MUỐI^(*)

Thành Phần: Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối (15%), Trứng gà, Bơ lát, Bột sữa, Chất làm ẩm (420i), Bột trứng sữa, Tinh bột bắp, Mạch nha, Nước, Creamer đặc có đường, Dầu nành, Bơ thực vật, Bột nước cốt dừa, Nước cốt dừa, Muối I - ô, Chất ổn định (1442, 415, 461), Bột mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

Khối lượng tịnh: 55 g/cái.

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Hạt điều, Trứng, Đậu nành, Lúa mì, Hạt dứa, Mè, Hạnh Đào, Sữa, Đậu phộng, Dầu hướng dương.
 Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/nguyên liệu có chứa: Nhân quả Macadamia khô, Nhân hạt dẻ cười khô, Hạt thông, Hạt Chia, Hạnh nhân, Cá và Nhuyễn thể.
 Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần theo từng loại sản phẩm nêu trên. Trong túi có gói hút oxy không được ăn.
Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.
Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

(*): Để biết tên của sản phẩm đóng gói bên trong, xem tem dán ở mặt trước gói sản phẩm.



Vietnam

Test Report No.VNT/F23/057635
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057635
Ngày 07/06/2023

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	: 26/05/2023 (13:00)
State of sample as received Mô tả tình trạng mẫu khi nhận	: Sample intact in packing Mẫu nguyên vẹn trong bao bì
Test Period Thời gian thử nghiệm	: 26/05/2023 – 07/06/2023
Sample Description Mô tả mẫu	: Bánh trung thu đậu xanh thịt - NSX: 25/05/2023



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



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.

Laboratory:
TÜV SÜD Vietnam Co. Ltd.
Lot III-26, 19/5A Street, Industry Group III, Tân Bình I.P, Tây Thạnh Ward, Tân Phú District, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : +84-28-62678506
Fax : +84-28-62678511
E-Mail: info.vn@tuvsud.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

Test Report No.VNT/F23/057635
 Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057635
 Ngày 07/06/2023



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)	20.89	-
2.	Insoluble Ash in HCl Tro không tan trong HCl	g/100g	TPV-LAB-FTP-220 (Ref. AOAC 920.46)	Not detected Không phát hiện	0.1
3.	Trị số peroxit	meqO2/ kg fat	TPV-LAB-FTP-209 (Ref. AOAC 965.33)	3.22	-
4.	Trị số axit	mgKOH/g	TPV-LAB-FTP-210 (Ref. AOAC 940.28)	0.74	-
5.	Lead (Pb) Chì	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-256	Not detected Không phát hiện	0.02
6.	Total Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-248	Not detected Không phát hiện	1/each compound
7.	Ochratoxin A	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-249	Not detected Không phát hiện	2
8.	Deoxynivalenol	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-267	Not detected Không phát hiện	50
9.	Zearalenone	µg/Kg	TPV-LAB-FTP-250	Not detected Không phát hiện	5
10.	Sorbic acid	mg/Kg	TPV-LAB-FTP-232 (HPLC-DAD)	389.9	4
11.	Water activity Hoạt độ nước	-	TCVN 8130-2009 (ISO 21807-2004) (a)	0.833	-
12.	Identification of color (**) Định danh màu	-	TCVN 5517:1991 (a)	Không màu tổng hợp	-
13.	Total aerobic count Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013 Cor.1, 2014	Not detected Không phát hiện	10
14.	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Not detected Không phát hiện	10
15.	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	Not detected Không phát hiện	10
16.	<i>Salmonella spp.</i>	/25g	ISO 6579-1:2017 Amd.1:2020	Absent Không phát hiện	-
17.	Moulds Tổng số nấm mốc	CFU/g	FDA BAM Online, April 2001, Chapter 18	Not detected Không phát hiện	10

Note/ Ghi chú:

(a) Items are tested by subcontractor and are accredited by VILAS/ Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được VILAS công nhận.

(**) Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow.

Checked By

Hoang Thi Hai Yen
Operation Manager

Authorized By



Nguyen Thi Chan
FHB Manager

Test Report No.VNT/F23/057635
Dated 07/06/2023
Phiếu kết quả thử nghiệm số VNT/F23/057635
Ngày 07/06/2023



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 --