

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

30/Đại Phát/2020

**BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG
MACADAMIA XOÀI**

THÁNG 07 NĂM 2020

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/Đại Phát/2020

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, Phường 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: 71/2018/NNPTNT-BDG Ngày cấp/Nơi cấp:
18/09/2018 Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG MACADAMIA XOÀI**

2. Thành phần: Đậu xanh, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Nhân quả Macadamia khô (5%), Xoài sấy dẻo (5%), Thịt xoài (4%), Hạt sen, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I-ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Hương Xoài tổng hợp, Bột Baking Powder (500ii, Bột Baking Powder '450i, 341i, 500ii', Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

3. Thời hạn sử dụng: 45 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên gói sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Túi PA/PE/PPP, khay PET: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 100 g/gói (1 cái), 125 g/gói (1 cái), 187 g/gói (1 cái);


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 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: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với 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 đính kèm.

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 13 tháng 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

**THỰC PHẨM
THƯƠNG MẠI
ĐẠI PHÁT**

Phạm Văn Dung



BÁNH TRUNG THU CẦU VỒNG

- **Nhân Macadamia Đại Phát^(*)**: Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Nhân quả Macadamia khô (5%), Xoài sấy khô (7%), Thịt xoài (4%), Hạt sen, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Hương Xoài tổng hợp, 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 tổng hợp (101i, 110).
- **Than Tre Nhân Thập Cẩm Thịt Nướng^(*)**: Bột mì, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mỡ heo, Hạt dưa, Thịt heo nướng (6%), Mút bí, Bột nếp, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào, Đậu phộng, Mút tắc, Mút gừng, Bột Tinh than tre Nhật Bản (0,9%), Rượu Mai Quế Lộ, Nước tương, Chất xơ từ lúa mì, Rượu đế, Muối I - ốt, Ngũ vị hương, Tiêu, Chất ổn định (1442, 481i, 461), Chất làm ẩm (420i), Mạch nha, Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202).
- **Nhân Vải Mè Đen^(*)**: Đậu trắng, Đậu xanh, Thịt vại (12%), Đường tinh luyện, Mè đen (7%), Đường Trehalose, Mạch nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Bơ lạt, Hạnh đào, Bơ đậu phộng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 461), Muối I - ốt, Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Hương Vải tổng hợp, 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 tổng hợp (124).
- **Nhân Bào Ngư Gà Hầm Hạt Sen^(*)**: Hạt sen (16%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bào ngư (9%), Thịt gà (7%), Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Mè trắng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Nước tương, Tiêu, Hành tím, Muối I - ốt, Dầu hào, Rượu đế, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), 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 tổng hợp (101i, 110).
- **Nhân Gà Hầm Yến Sào Táo Đỏ^(*)**: Hạt sen, Đậu trắng, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Thịt gà (7,4%), Bột mì, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Chất làm ẩm (420i), Đậu xanh, Đường Trehalose, Táo đỏ (5%), Nấm tuyết, Tổ yến (2,5%), Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Dầu hào, Tiêu, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Chất xơ từ lúa mì, Bột Baking Powder (Chất ổn định "500ii"), Bột Baking Powder (Chất nhũ hoá "450i"), Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii", Tinh bột bắp), Hương Gà tổng hợp.
- **Nhân Trà Xanh Nấm Đông Trùng Hạ Thảo^(*)**: Hạt sen, Đường tinh luyện, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Đậu xanh, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Đường Trehalose, Mạch nha, Đậu trắng, Trứng gà, Bơ thực vật, Hạnh nhân, Hạt chia, Bột trà xanh (0,8%), Nấm Đông trùng hạ thảo (0,5%), Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, 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 Matcha tổng hợp, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định "500ii"), Bột Baking Powder (Chất nhũ hoá "450i"), Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500ii", Tinh bột bắp), Phẩm màu tự nhiên (141ii), Phẩm màu tổng hợp (101i).

BÁNH TRUNG THU HỒNG KÔNG

- **Nhân Bào Ngư Vi Cá^(*)**: Bột mì, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mỡ heo, Hạt dưa, Mút bí, Thịt heo nướng (6,7%), Bột nếp, Bào ngư (4,2%), Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào, Đậu phộng, Mút tắc, Mút gừng, Vi cá (1,5%), Rượu Mai Quế Lộ, Nước tương, Chất xơ từ lúa mì, Rượu đế, Muối I - ốt, Hành tím, Ngũ vị hương, Tiêu, Chất ổn định (481i, 461), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Chất điều vị (621), Dạng sủ.

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Trứng, Đậu nành, Đậu phộng, Lúa mì, Sữa, Nhân quả Macadamia khô, Hạt dưa, Mè, Hạt thông, Hạnh Đào, Hạnh Nhân, Hạt Chia, Bào ngư, Dầu hào (Nhuyễn thể) và Cá.
 Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/ nguyên liệu có chứa: Hạt điều, Nhân hạt dẻ cười khô.
 Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần theo từng loại sản phẩm nêu trên. Trong túi có gói hút oxy không được ăn.
 Khối lượng tịnh: 150 g/cái, 187 g/cái.
 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.

- Nhân Bào Ngủ Gà Hầm Hạt Sen^(*): Hạt sen (16%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bào ngủ (9%), Thịt gà (7%), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Mách nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Mè trắng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Nucleo tang, Tiêu Hành tím, Muối I - ốt, Dầu hào, Rượu đế, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

- Nhân Than Tre Trà Xanh Hạt Chia^(*): Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đậu trộng, Đường Trehalose, Mách nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Hạt chia (1%), Bột Tinh Than tre Nhật Bản (1%), Hạnh nhân, Bột trà xanh (0.7%), Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (141i).

- Nhân Phomai^(*): Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Phô mai (6%), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Hạt điều, Mách nha, Đậu đỏ, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Mứt ong, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (171).

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Mè, Lúa mì, Đậu nành, Đậu phộng, Trứng, Sữa, Bào ngủ, Đậu hũ (Nhuận tạng), Hạt Chia, Hạt điều, Nhân quả Macadamia khô, Hạt dẻ, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào.

Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/ nguyên liệu có chứa Cá và Nhãn hạt để cuối khô.

Lưu ý khi sử dụng nếu mắc cảm với 1 trong các thành phần theo từng loại sản phẩm nêu trên. Trong túi có gói hạt oxy không được ăn.

Khối lượng tịnh: 100 g/ gói.

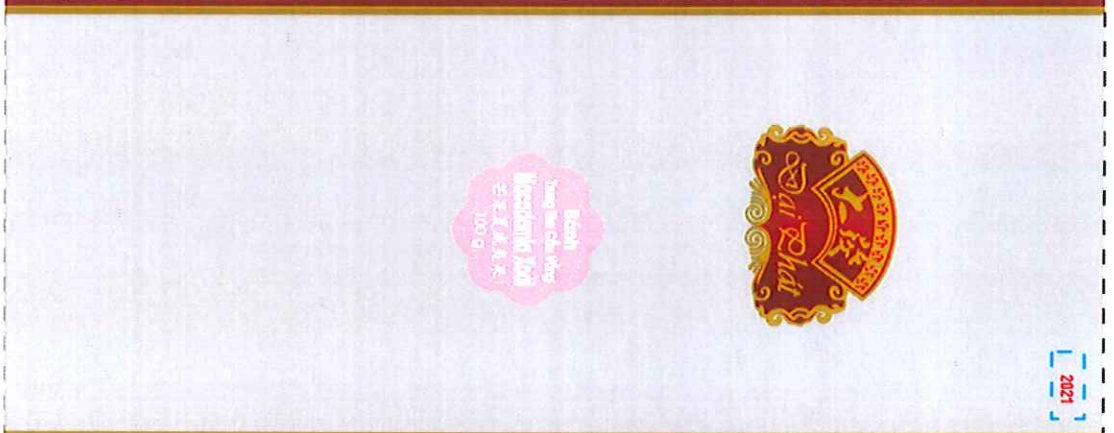
Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường nơi khô thoáng, tránh ánh sáng trực tiếp.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm. **Hạn sử dụng:** 45 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

Xuất xứ: Việt Nam. Sản xuất tại: **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, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542 * Email: daiphath@daiphathfood.com.vn * Website: www.daiphathfood.com.vn



- BÁNH TRUNG THƯ GẤU VỒNG -

- Nhân Yến Sào Táo Đỏ^(*): Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Táo đỏ (7%), Nấm tuyết, Mách nha, Tôm yến (4%), Trứng gà, Bơ thực vật, Muối I - ốt, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (171).

- Nhân Macadamia Xoài^(*): Đậu xanh, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Bột mì, Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Chất làm ẩm (420), Nhân quả Macadamia khô (5%), Xoài sấy dẻo (5%), Thịt xoài (4%), Hạt sen, Mách nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Hương Xoài tổng hợp, Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

- Nhân Macadamia Dừa Dứa^(*): Dừa (27%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Bột nếp, Nhân quả Macadamia khô (4%), Bột kem không sữa, Hạt dẻ, Mè trắng, Tinh Bột bắp, Mách nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Bột sữa, Creamer đặc có đường, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451, 454), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất chống oxy hóa (307a), Hương tổng hợp (Dừa, Lá dứa), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tự nhiên (141i), Phẩm màu tổng hợp (101i).

- Nhân Thập Cẩm Thịt Nướng^(*): Đậu xanh, Trứng vịt muối, Bột mì, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mè heo, Hạt dẻ, Mứt bí, Thịt heo nướng (12%), Bột nếp, Chất làm ẩm (420), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào, Đậu phộng, Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Mách nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Nucleo tang, Tiêu Hành tím, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451, 454), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i), Phẩm màu tự nhiên (141i), Phẩm màu tổng hợp (171).

- Nhân Vải Mè Đen^(*): Đậu trộng, Đậu xanh, Thịt vãi (12%), Đường tinh luyện, Mè đen (7%), Đường Trehalose, Mách nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Bơ lát, Hạnh đào, Bơ đậu phộng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 451, 454), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Hương Vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i)), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa (450), Chất điều chỉnh độ acid (341i, Chất ổn định (500i)), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (124).



Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020504

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

Tel: - Fax:

Gửi đến: Ms. Sương - 0982.548635

Ngày báo cáo : 09/07/2020

Mã số đơn hàng: 0016CL137520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng
Macadamia xoài
NSX: 25/06/2020

Ngày nhận mẫu 01/07/2020

Ngày phân tích 02/07/2020

Ngày hoàn thành: 09/07/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 300.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	46.08
DON	CH048 (Reference Aquarant Vomitoxin test kit)	ppm (mg/kg)	Not detected
Ochratoxin A	Internal Method (HPLC_FLD)	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Not detected

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Ochratoxin A 0.5ppb; DON 0.25ppm.

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN



KT3-04233BTP9/43	PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	19/08/2019 Trang 01/02
------------------	-------------------------------------------------------	---------------------------

PHIẾU KẾT QUẢ NÀY TỪ SỐ KT3-04233BTP9/43 ĐẾN SỐ KT3-04233BTP9/44 NGÀY 19/08/2019 ĐƯỢC TÁCH RA TỪ PHIẾU KẾT QUẢ SỐ KT3-04233BTP9/15 NGÀY 13/08/2019 THEO YÊU CẦU KHÁCH HÀNG NGÀY 13/08/2019

- 1. Tên mẫu : **BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG MACADAMIA XOÀI NSX 10/07/19**
- 2. Mô tả mẫu : **Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.**
- 3. Số lượng mẫu : **01**
- 4. Ngày nhận mẫu : **25/07/2019**
- 5. Thời gian thử nghiệm : **26/07/2019 – 13/08/2019**
- 6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, Thị Xã Dĩ An,
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam**
- 7. Kết quả thử nghiệm : **Xem trang 02/02**

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM

Nguyễn Thành Công

**TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM**



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
 2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 3. N/A: không áp dụng. / Not applicable.
 4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

7. Kết quả thử nghiệm :



Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Độ ẩm,	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	-	20,6
7.2. Hàm lượng aflatoxin,	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B1			0,25	Không phát hiện
• B2			0,10	Không phát hiện
• G1			0,25	Không phát hiện
• G2			0,10	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng chì,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng cadimi,	mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện
7.5. Hàm lượng sorbate qui ra kali sorbate,	mg/kg	EN 12856 : 1999	-	547
7.6. Định danh màu ^(*)		TCVN 5517 : 1991	-	Sunset yellow

Ghi chú:

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

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu 20/08/2019

Ngày phân tích 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Total plate count 30°C	ISO 4833-1:2013 / TCVN 4884-1:2015 (VF)	CFU/g	30

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.
This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu 20/08/2019

Ngày phân tích 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Escherichia Coli	ISO 16649-2:2001/TCVN 7924-2:2008 (VF)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

(*) : Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.
This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu : 20/08/2019

Ngày phân tích : 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Coliforms	ISO 4832:2006/TCVN 6848:2007 (VF)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND

Quản lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.

This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu : 20/08/2019

Ngày phân tích : 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Bacillus cereus	ISO 7932:2004/TCVN 4992:2005(V)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND

Quan lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.
This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu : 20/08/2019

Ngày phân tích : 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Staphylococcus aureus	ISO 6888-1:2003/TCVN 4830-1:2005 (VF)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND

Quản lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.
This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu : 20/08/2019

Ngày phân tích : 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Clostridium Perfringens	ISO 7937:2004/TCVN 4991:2005 (VF)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.

This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926442

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT

Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

Ngày báo cáo : 27/08/2019

Mã số đơn hàng: 0019CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng macadamia xoài

Ngày nhận mẫu : 20/08/2019

Ngày phân tích : 21/08/2019

Ngày hoàn thành: 27/08/2019

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Yeast and Mould	TCVN 8275-2:2010 / ISO 21527-2:2008 (F)	CFU/g	30

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

(*): Subcontracted Tests; (V): Vilas Accredited Tests; (F): Department of Livestock Production Accredited Tests; (VF): Vilas & Department of Livestock Production
Test results are based exclusively on the sample received.

This report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of the laboratory.