

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 75/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, tỉnh Bình Dương.

Điện thoại: 0274 3790540 Fax: 0274 3790542 E-mail: hlinh@daiphatafood.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700341674

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 26/2020/NNPTNT-BD Ngày cấp: 27/10/2020

Nơi cấp: Chi cục Chăn nuôi, Thú y và Thủy sản tỉnh Bình Dương.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY**

2. Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá cẩm, Dầu nành, Thịt gấc, Hành tím, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

10 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ thường (điều kiện còn chân không).

1 tháng kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh 0-5°C.

1 năm kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ -18°C.

Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

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

Túi PA: đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 850g/cái; 1,7 kg/hộp (850g \* 2 cái)

600 g/cái ; 1,2 kg/hộp (600 g \* 2 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, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Thông tư 24/2019/TT – BYT: Thông tư 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: Quy định 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. /s/ 10/12

Bình Dương, ngày 10 tháng 12 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)  
  
**PHẠM VĂN DUNG**



# BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá cẩm, Dầu nành, Thịt gà, Hành tím, Muối I - ốt, Nước Cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

<b>Nhiệt độ bảo quản<sup>(*)</sup></b>	Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Bảo quản đông (- 18°C)
<b>Thời hạn bảo quản</b>	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mở bỏ lớp lá dùng ngay.</li> <li>- Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 13 - 15 phút.</li> <li>- Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giữ nguyên bao bì rá đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ hoặc rá đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 85 phút.</li> <li>- Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.</li> </ul>

<sup>(\*)</sup>: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 650 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.



Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**



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

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542



**TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI SẠCH ĐẠI PHÁT**

**ĐAI PHÁT**

**Địa chỉ: 7, BINH QUẬN, TP. HCM**

**Trên gói sản phẩm: BÁNH TÉT MẶN SUM VẦY**

Tư vấn khách hàng: **1900.555540**

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá Dâu nành, Thịt gác, Hành tím, Muối I - ốt, Nước Cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

**Khối lượng tịnh:** 1,3 kg (2 cái \* 650 g).

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên gói sản phẩm.

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Bảo quản đông (- 18°C)
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ hoặc rã đông trong lò viba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 75 - 85 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

\*: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

Số 1000 1000 1000  
**CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT**  
 7, BINH QUẬN, TP. HCM  
 Điện thoại: 1900.555540  
 Website: www.daihat.com.vn

**Hướng dẫn bảo quản và sử dụng**  
 Để biết các thông tin chi tiết về sản phẩm và hướng dẫn sử dụng, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng in trên gói sản phẩm hoặc trang này.  
 Chúng tôi rất mong chờ được phục vụ bạn!

# BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá cẩm, Dầu nành, Thịt gác, Hành tím, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản <sup>(*)</sup>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0-5°C)	Nhiệt độ -18°C
<b>Thời hạn bảo quản</b>	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 90 - 95 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 15 - 16 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 14 - 15 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 80 - 90 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

<sup>(\*)</sup>: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.



**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 850 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** In trên 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, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**



# BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá cẩm, Dầu nành, Thịt gác, Hành tím, Muối I-ốt, Nước cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản <sup>(*)</sup>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0-5°C)	Nhiệt độ -18°C
<b>Thời hạn bảo quản</b>	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 90 - 95 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 15 - 16 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 14 - 15 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 80 - 90 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

<sup>(\*)</sup>: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 850 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** In trên 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, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**





**Tên sản phẩm: BÁNH TẾT MẶN SUM VÂY**

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Lòng đỏ trứng vịt muối, Nước cốt dừa, Nước cốt lá cẩm, Đậu nành, Thịt gấc, Hành tím, Muối I - ô, Nước cốt lá dứa, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Khối lượng tịnh: 1,7 kg (2 cái \* 850 g).

Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 65 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 90 - 95 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 15 - 16 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 14 - 15 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 80 - 90 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

(\*) Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Hướng dẫn bảo quản và sử dụng**

Để biết sản phẩm bảo quản ở điều kiện nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm bên trong hộp.  
**Hướng dẫn sử dụng** vui lòng tham khảo thông tin bên cạnh cửa hộp.



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, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam  
 Tel: (0274) 3790 540 \* Fax: (0274) 3790 542  
 Email: daiphatai@daiphataifood.com.vn  
 Website: www.daiphataifood.com.vn

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**

# BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Nước cốt lá dứa, Dầu nành, Hành tím, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản <sup>(*)</sup>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 - 60 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 70 - 80 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

<sup>(\*)</sup>: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 600 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên 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, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**

# BÁNH TẾT MẶN SUM VẦY

**Thành phần:** Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Nước cốt lá dứa, Dầu nành, Hành tím, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản <sup>(*)</sup>	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 - 60 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò vi ba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rã đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 70 - 80 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

<sup>(\*)</sup>: Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

**Thông tin, cảnh báo:** Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.

**Khối lượng tịnh:** 600 g (1 cái).

**Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:** In trên 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, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3.790.540 \* Fax: (0274) 3.790.542

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**



Tên sản phẩm: BÁNH TẾT MẶN SUM VÂY

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt dừa, Nước cốt lá dứa, Dầu nành, Hành tím, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất điều vị (621), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Tên sản phẩm: BÁNH CHUNG

Thành phần: Gạo nếp, Nước, Đậu xanh, Thịt heo, Nước cốt lá dứa, Hành tím, Dầu nành, Muối I - ốt, Đường tinh luyện, Tiêu, Chất điều vị (621), Chất điều chỉnh độ acid (326, 262i), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tự nhiên (141ii).

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 50 - 60 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 85 - 90 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 13 - 15 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rồi đông nhiệt độ thường khoảng 3 - 4 giờ, hoặc rã đông trong lò vi ba ở chế độ M - High 12 - 14 phút, sau đó hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 70 - 80 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

Nhiệt độ bảo quản(*)	Nhiệt độ thường, nơi thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.	Bảo quản ngăn mát tủ lạnh (0 - 5°C)	Nhiệt độ - 18°C
Thời hạn bảo quản	10 ngày (ở điều kiện còn chân không)	1 tháng	1 năm
Hướng dẫn sử dụng	- Mở bỏ lớp lá dùng ngay. - Nếu bánh để sau 3 ngày kể từ ngày sản xuất, nên giữ nguyên bao bì hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 20 - 25 phút. Có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng sẽ ngon hơn.	- Giữ nguyên bao bì, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 35 - 40 phút hoặc dùng lò viba ở chế độ "High" 8 phút, có thể bỏ lá cắt thành từng lát, chiên giòn trước khi dùng.	- Giữ nguyên bao bì rồi đông nhiệt độ thường khoảng 2 giờ, hấp hoặc nấu trong nước sôi khoảng 55 - 60 phút. - Mở bỏ lớp lá trước khi dùng.

(\*) : Để biết sản phẩm xuất xưởng ở nhiệt độ bảo quản nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.

Khối lượng tịnh: 1,3 Kg, gồm:  
1 Bánh Tét Mặn Sum Vây: 600 g \* 1 cái  
1 Bánh Chung: 700 g \* 1 cái  
Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm không dành cho người đang ăn chay.  
Ngày sản xuất, Hạn sử dụng: In trên gói sản phẩm.

## Hướng dẫn bảo quản và sử dụng

Để biết sản phẩm bảo quản ở điều kiện nào vui lòng xem thông tin ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên gói sản phẩm bên trong hộp.  
Hướng dẫn sử dụng vui lòng tham khảo thông tin bên cạnh cửa hộp.



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,  
Tỉnh Bình Dương, Việt Nam  
Tel: (0274) 3790 540 \* Fax: (0274) 3790 542  
Email: daiphata@daiphatafood.com.vn  
Website: www.daiphatafood.com.vn

Tư vấn khách hàng  
**1900.555540**



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam  
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa I IZ, Dong Nai, Vietnam  
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012  
Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298  
Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3829 3012

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn)  
E-mail: [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn)

KT3-06438BTP0/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

26/11/2020  
Page 01/04

1. Tên mẫu : BÁNH TÉT MẶN SUM VÀY  
Name of sample NGÀY SẢN XUẤT: 12/11/2020
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu  
Sample description do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer,  
sample name and sample information were supplied by customer.  
Xem hình chụp của mẫu trang 04/04.  
See the photograph of sample page 04/04.
3. Số lượng mẫu : 01  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/11/2020  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 13/11/2020 - 26/11/2020  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT  
Customer Số 32, Đường Số 6, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An,  
Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02,03/04  
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /  
HEAD OF TESTING LAB.



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 và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
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. 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.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95 %.  
Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.



KT3-06438BTP0/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

26/11/2020  
 Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Năng lượng / <i>Calories</i>	QTTN/KT3 024 : 2018	-	204 854
• kcal/100 g • kJ/100 g			
7.2. Hàm lượng sorbate qui ra kali sorbate, mg/kg <i>Sorbate content as potassium sorbate</i>	EN 12856 : 1999	-	393
7.3. Định danh màu <sup>(1)</sup> <i>Identification of color</i>	TCVN 5517 : 1991	-	Không màu tổng hợp <i>Without synthetic color</i>
7.4. Hàm lượng aflatoxin, <i>Aflatoxin content</i>	TCVN 7596 : 2007		
• B <sub>1</sub>		0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• B <sub>2</sub>		0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>1</sub>		0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
• G <sub>2</sub>		0,10	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.5. Hàm lượng nitơ amoniac, mg/100 g <i>Ammonical nitrogen content</i>	QTTN/KT3 214 : 2018 (Ref: TCVN 3706 : 1990)	-	7
7.6. Định tính hydro sunphua (H <sub>2</sub> S) <i>Qualitative test for hydrogen sulfide</i>	QTTN/KT3 217 : 2018 (Ref: TCVN 3699 : 1990)	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.7. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>
7.8. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> <i>Less than</i>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

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. 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.

4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %.

*Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-06438BTP0/2

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

26/11/2020

Page 03/04



7. Kết quả thử nghiệm :  
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.9. <i>E. Coli</i> , MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	-	0
7.10. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.11. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.12. <i>Bacillus cereus</i> giả định, Presumptive <i>bacillus cereus</i> , CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than
7.13. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds, CFU/g	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup> Less than

**Ghi chú/ Note:** (\*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

*According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

(1): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau / *The color were determined base on standard colors: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast Green, Patent blue, Sunset yellow*



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

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. 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.*

4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95 %.

*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.

*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

KT3-06438BTP0/2

26/11/2020  
Page 04/04



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
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. 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.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95 %.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level.*
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2036998

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. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

Ngày báo cáo : 20/11/2020

Mã số đơn hàng: 0039CL137520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

### THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Tét Mặn Sum vầy  
NSX: 12/11/2020

Ngày nhận mẫu 13/11/2020

Ngày phân tích 16/11/2020

Ngày hoàn thành: 20/11/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 1,000.00

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Không phát hiện
DON	CH048 (Reference Aquarant Vomitoxin test kit)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Melamine	CH060 - HPLC (VF)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Ochratoxin A	Internal Method (HPLC_FLD)	ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Không phát hiện
Cadmium (Cd)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	0.01
Lead (Pb)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	Không phát hiện
Moisture and volatile matter content	GE341 (Ref. ISO 665:2000) (V)	g/100g	53.98

### NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Zearalenone 25ppb; DON 0.25ppm; Melamine 0.65ppm; Ochratoxin A 0.5ppb; Lead 0.005ppm.



Mathilde BOUILLAND  
Quản lý cấp cao PTN

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2038349

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. Phạm Thị Huyền - 0977.538756

Ngày báo cáo : 27/11/2020

Mã số đơn hàng: 0044CL137520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

### THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh Tét Mặn Sum vầy  
NSX: 12/11/2020

Ngày nhận mẫu : 26/11/2020

Ngày phân tích : 27/11/2020

Ngày hoàn thành: 27/11/2020

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
Kreiss reaction	GE340	--	NEG

### NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND

Quản lý cấp cao PTN