

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

39/Đại Phát/2020

**BÁNH THU NGUYỆT THẬP CẨM  
THỊT NƯỚNG VI CÁ**

THÁNG 07 NĂM 2020

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 39/Dại 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 THU NGUYỆT THẬP CẨM THỊT NƯỚNG VI CÁ**
2. Thành phần: Bột mì, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mỡ heo, Hạt dưa, Mứt bí, Thịt heo nướng (6,7%), Bột nếp, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Vi cá (3,7%), Hạnh đào, Đậu phộng, Mứt tắc, Mứt gừng, 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), Dạm sữa.
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: 400 g/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. /s/

Bình Dương, ngày 14 tháng 07 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
**Phó Tổng Giám đốc Nhà máy**



Phạm Văn Dung

盖设计图



底设计图



盖身印涂工艺:  
正面: 印白 (透铁), 普光 (亮光)  
反面: 青金  
罐底印涂工艺:  
正面: 青金+印黑色字  
反面: 青金

编号: 2021.5.22-001

尊敬的客户, 此文件是由我司处理后的结果, 由于处理过程中均经人工处理各个层级文件, 难免会有错误的地方, 故请客户务必认真审核所有的文字, 图形, 排版位置等, 以免错误。一旦经贵司人员签署确认后, 我司将用于此量印刷使用的物料, 如若我司批量印刷后贵司再发现错误, 我司将不予以承担任何责任。

设计人:

同意并签署人 / 日期:

身设计图



Tên sản phẩm: **BÁNH THU NGUYỆT THẬP CẨM THỊT NƯỚNG VI CÁ**

**Thành phần:** Bột mì, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mỡ heo, Hạt dưa, Mút bí, Thịt heo nướng (6,7%), Bột nếp, Chất làm ẩm (420i), Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Vi cá (3,7%), Hạnh đào, Đậu phộng, Mút tắc, Mút gừng, Rượu Mai Quế Lộ, Nước tương, Chất xơ từ lúa mì, Rượu dẻ, 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 sữa.

**Thông tin, cảnh báo và dị ứng:** Sản phẩm có chứa: Lúa mì, Trứng, Hạt dưa, Đậu nành, Đậu phộng, Mè, Hạt thông, Hạnh Nhân, Hạnh Đào, Vi Cá và Sữa.

Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh / nguyên liệu có chứa: Hạt điều, Hạt Chia, Nhân quả Macadamia khô, Nhân hạt dẻ cười khô và Nhuyễn thể.

Trong túi có gói hút oxy, không được ăn.

**Khối lượng tịnh:** 400 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. Nếu không dùng hết, gấp kín miệng túi, sử dụng hết trong vòng 2 ngày.

**Ngày sản xuất:** In trên bao bì.

**Hạn sử dụng:** 45 ngày kể từ ngày sản xuất



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, TP Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 \* Fax: (0274) 3790 542

Email: daihat@daiphathfood.com.vn \* Website: www.daiphathfood.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

Tel: (84-28) 3829 4274

Fax: (84-28) 3829 3012

Website: [www.quatest3.com.vn](http://www.quatest3.com.vn)

Testing:

No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam

Tel: (84-251) 383 6212

Fax: (84-251) 383 6298

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

C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012

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

KT3 – 01518BVS0/11

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

10/07/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu : BÁNH THU NGUYỆT THẬP CẨM THỊT NƯỚNG VI CÁ  
Name of sample NGÀY SẢN XUẤT: 25/06/2020
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
Sample description Mẫu đựng trong bao ni lông nguyên./ As received sample contained in intact nylon bag.
3. Số lượng mẫu : 01 (400 g)  
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 01/07/2020  
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 02/07/2020 – 09/07/2020  
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT  
Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần II, Phường Dĩ An, Thành Phố  
Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam  
Customer
7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g	ISO 4833 - 1 : 2013	2,0 x 10 <sup>1</sup>
7.2. Coliform,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	< 10 (*)
7.3. Escherichia coli,	MPN/g	ISO 16649 – 3 : 2015	0
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	< 10 (*)
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	< 10 (*)
7.6. Bacillus cereus giả định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	< 10 (*)
7.7. Tổng số nấm men, nấm mốc, Total yeast, mould	CFU/g	ISO 21527 – 1 : 2008	< 10 (*)
7.8. Độ ẩm Moisture	g/100 g	QTTN/KT3 136 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205) – 1986)	16,5

Ghi chú/Notice: (\*) 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

TL. PHỤ TRÁCH PTN VI SINH - GMO  
PP. HEAD OF MICROBIOLOGY - GMO TESTING LAB.

Nguyễn Phạm Phương Thanh

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



Phan Thành Trung

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 [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.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 [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020517

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 thu nguyệt thập cẩm  
thịt nướng vi cá  
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
--------------	-------------	--------	---------

### NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Ochratoxin A 0.5ppb; DON 0.25ppm; Aflatoxins 0.7ppb

### XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND  
Quan lý cấp cao PTN

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020517

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 thu nguyệt thập cẩm  
thịt nướng vi cá  
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
Bacillus cereus	ISO 7932:2004/TCVN 4992:2005(V)	CFU/g	<10
Aflatoxins	CH038 - HPLC (VF)	ppb (µg/kg)	Not detected
Aflatoxins	Aflatoxin B1	ppb (µg/kg)	Not detected
Potassium Sorbate (*)	WRT/TM/LC/01.40:2019 (HPLC/UV)	ppm (mg/kg)	114.70
DON	CH048 (Reference Aquarant Vomitoxin test kit)	ppm (mg/kg)	Not detected
Ochratoxin A	Internal Method (HPLC_FLD)	ppb (µg/kg)	Not detected
Cadmium (Cd)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	0.010
Lead (Pb)	GE297- ICP MS (VF)	ppm (mg/kg)	0.02
Identify Water Soluble Organic Dyes (*)	TCVN 5517:1991	--	Not detected

(\*): 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.

Page 24 of 25

## Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020858

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 : 10/07/2020

Mã số đơn hàng: 0018CL137520

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 01

### THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh thu nguyệt thập cẩm thịt nướng vi cá  
NSX: 25/06/2020

Ngày nhận mẫu : 03/07/2020

Ngày phân tích : 03/07/2020

Ngày hoàn thành: 10/07/2020

Mô tả mẫu: SAMPLE IN PLASTIC BAG

Khối lượng (gr): 400.00

### KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Not detected
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; Zearalenone 25ppb; DON 0.25ppm.

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND  
Quản lý cấp cao PTN