

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

42/Đại Phát/2020

BÁNH PHÚ QUÝ HỘI CON SỮA DỪA

THÁNG 07 NĂM 2020

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 42/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 PHÚ QUÝ HỘI CON SỮA DỪA**
2. Thành phần: Đậu xanh, Dừa (22%), Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột nếp, Mạch nha, Bột sữa (3%), Trứng gà, Hạt dưa, Mè trắng, Tinh bột bắp, Chất làm ẩm (420i), Bơ thực vật, Chất xơ từ lúa mì, Dầu nành, Chất ổn định (1442, 461, 415, 464), Chất nhũ hóa (481i, 471), Muối I-ốt, Hương tổng hợp (Dừa, Vanillin), Chất bảo quản (202), Chất chống oxi hóa (307b), Chất điều chỉnh độ acid (330), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).
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: 180 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.

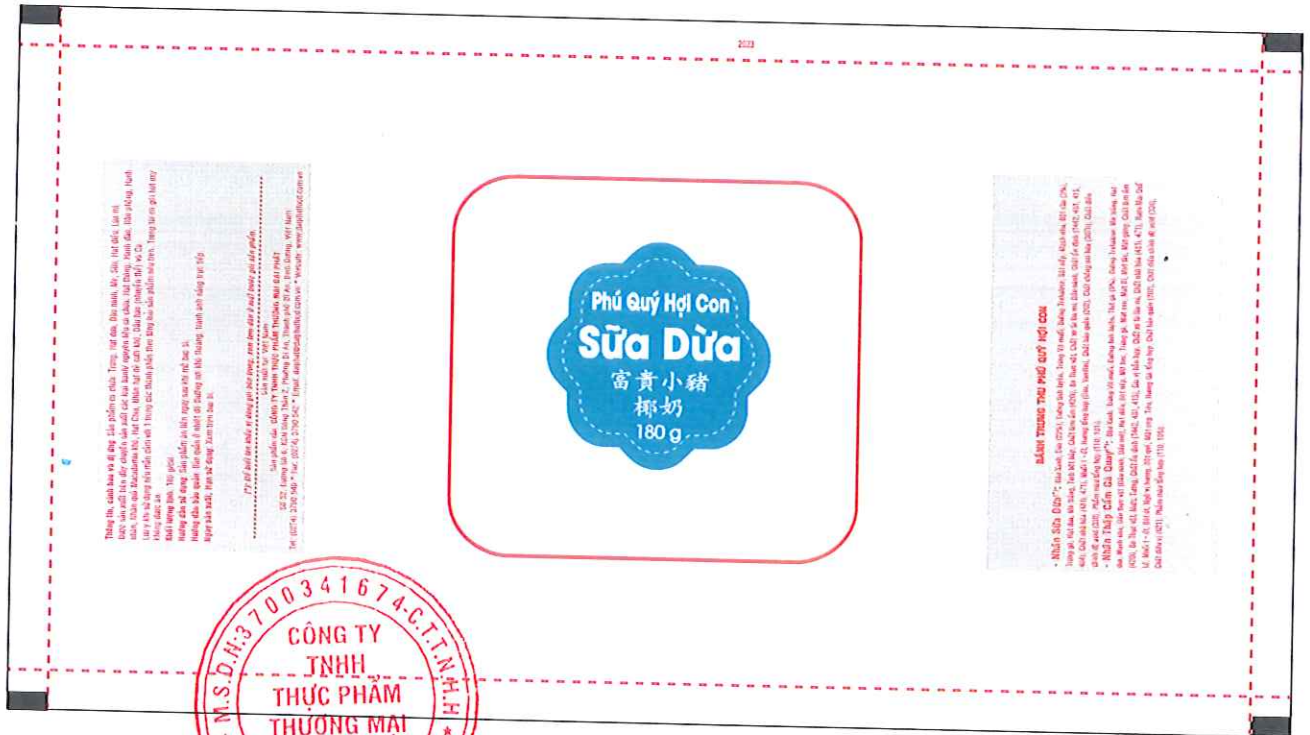
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố. 

Bình Dương, ngày 14 tháng 07 năm 2020

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



Phạm Văn Dung 



BÁNH TRUNG THU PHÚ QUÝ HỢI CON

- **Nhân Sữa Dừa^(*)**: Đậu Xanh, Dừa (22%), Đường tinh luyện, Trứng Vịt muối, Đường Trehalose, Bột nếp, Mạch nha, Bột sữa (3%), Trứng gà, Hạt dưa, Mè trắng, Tinh bột bắp, Chất làm ẩm (420i), Bơ Thực vật, Chất xơ từ lúa mì, Dầu nành, Chất ổn định (1442, 461, 415, 464), Chất nhũ hóa (481i, 471), Muối I - ốt, Hương tổng hợp (Dừa, Vanillin), Chất bảo quản (202), Chất chống oxy hóa (307b), Chất điều chỉnh độ acid (330), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).
- **Nhân Thập Cẩm Gà Quay^(*)**: Đậu Xanh, Trứng Vịt muối, Đường tinh luyện, Thịt gà (9%), Đường Trehalose, Mè trắng, Hạt dưa, Mạch nha, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu mè), Hạt điều, Bột nếp, Mỡ heo, Trứng gà, Mút sen, Mút Bí, Mút tắc, Mút gừng, Chất làm ẩm (420i), Bơ Thực vật, Nước Tương, Chất ổn định (1442, 461, 415), Gia vị hỗn hợp, Chất xơ từ lúa mì, Chất nhũ hóa (481i, 471), Rượu Mai Quế Lộ, Muối I - ốt, Bột ớt, Ngũ vị hương, Bột quế, Mật ong, Tiêu, Hương Gà tổng hợp, Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất điều vị (621), Phẩm màu tổng hợp (110, 101i).

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Trứng, Hạt dưa, Đậu nành, Mè, Sữa, Hạt điều, Lúa mì.
 Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/ nguyên liệu có chứa: Hạt thông, Hạnh đào, Đậu phộng, Hạnh nhân, Nhân quả Macadamia khô, Hạt Chia, Nhân hạt dẻ cười khô, Dầu hào (nhuyễn thể) và Cá.
 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.

Khối lượng tịnh: 180 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 khẩu vị đóng gói bên trong, xem tem dán ở mặt trước gói sản phẩm.

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, Bình Dương, Việt Nam

Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542 * Email: daiphatai@daiphatai.com.vn * Website: www.daiphatai.com.vn

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Trứng, Hạt dẻ, Đậu nành, Mè, Sô, Hạt điều, Đậu phộng, Hạnh nhân, Đậu hũa (nguyên thể) và Lúa mì

Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh/nguyên liệu có chứa: Hạt thông, Hạnh đào, Nhân quả Macadamia khô, Hạt Chia, Nhân hạt dẻ cười khô và Cà.

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

Khối lượng tịnh: 180 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: In trên gói sản phẩm

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

(*) Để biết tên khẩu vị 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: dsphat@daiphathfood.com.vn * Website: www.daiphathfood.com.vn



2024

BÁNH TRUNG THU PHÚ QUÝ HỘI CON

- **Nhân Sữa Dừa**(¹): Đậu Xanh, Dừa (22%), Đường tinh luyện, Trứng gà, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột nếp, Mạch nha, Bột sắn (3%), Trứng gà, Hạt dẻ, Mè trắng, Tinh bột bắp, Chất làm ẩm (420), Bơ thực vật, Chất xơ từ lúa mì, Đậu nành, Chất ổn định (1442, 461, 415, 464), Chất nhũ hóa (481, 471), Muối i-ốt, Hương tổng hợp (Dừa, Vanilla), Chất bảo quản (202), Chất chống oxy hóa (307), Chất điều chỉnh độ acid (330), Phẩm màu tổng hợp (110, 101)
- **Nhân Thập Cẩm Gà Quay**(¹): Đậu Xanh, Trứng gà, Trứng vịt muối, Đường tinh luyện, Thịt gà (9%), Đường Trehalose, Mè trắng, Hạt dẻ, Mạch nha, Đậu thực vật (cầu vồng, đậu mè), Hạt điều, Bột nếp, Mỡ heo, Trứng gà, Mỡ sen, Mỡ bò, Mỡ tằm, Mỡ gà, Mỡ vịt, Mỡ lợn, Chất làm ẩm (420), Bơ thực vật, Nước tương, Chất ổn định (1442, 461, 415), Gia vị hỗn hợp, Chất xơ từ lúa mì, Chất nhũ hóa (481, 471), Rượu Malt Dext, Muối i-ốt, Bột mì, Ngũ vị hương, Bột quế, Malt ong, Tiêu, Hương Gà tổng hợp, Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Chất điều vị (321), Phẩm màu tổng hợp (110, 101)
- **Nhân Hạt Sen Hạnh Nhân**(¹): Hạt sen (27%), Đậu Xanh, Đường tinh luyện, Trứng gà, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Đậu nành (Đậu nành, Đậu phộng, Mạch nha, Chất làm ẩm (420), Hạnh nhân (4%), Trứng gà, Bơ thực vật, Chất xơ từ lúa mì, Chất ổn định (1442, 461, 415), Chất nhũ hóa (481, 471), Muối i-ốt, Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Phẩm màu tổng hợp (110, 101)
- **Nhân Gà Hầm Sốt Rượu Rượu**(¹): Đậu Xanh, Đường tinh luyện, Trứng gà, Trứng vịt muối, Đậu nành, Đường Trehalose, Bột nếp, Mạch nha, Hạt sen, Chất làm ẩm (420), Trứng gà, Mè trắng, Bơ thực vật, Mỡ heo, Hạnh nhân, Rượu Rượu (1%), Ngũ vị hương, Chất nhũ hóa (481, 471), Muối i-ốt, Tiêu, Ngũ vị hương, Chất ổn định (1442, 415, 461), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (330, 336, 262), Chất bảo quản (202), Phẩm màu tổng hợp (110, 101)



TY



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

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

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

KT3 – 01518BVS0/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/07/2020

Page 01/01

1. Tên mẫu : BÁNH PHÚ QUÝ HỘI CON SỮA DỪA
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 (200 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
Customer Số 32, Đường số 6, KCN Sóng Thần II, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g	ISO 7932 : 2004	< 10 ^(*)

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

- 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.
- 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.
- 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.
- Độ không đảm bảo do 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020498

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 Phú Quý Hời Con
Sữa Dừa
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 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	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.

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

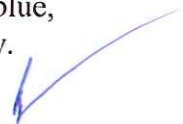
7. Kết quả thử nghiệm :



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)	-	25,2
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	-	499
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.



KT3-04233BTP9/51

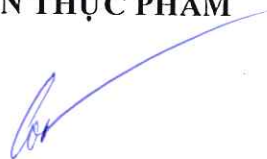
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

19/08/2019
Trang 01/02

PHIẾU KẾT QUẢ NÀY TỪ SỐ KT3-04233BTP9/51 ĐẾN SỐ KT3-04233BTP9/52 NGÀY 19/08/2019 ĐƯỢC TÁCH RA TỪ PHIẾU KẾT QUẢ SỐ KT3-04233BTP9/19 NGÀY 13/08/2019 THEO YÊU CẦU KHÁCH HÀNG NGÀY 13/08/2019

1. Tên mẫu : **BÁNH PHÚ QUÝ HỢI CON SỮA DỪA
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
TRUNG TÂM 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 name(s) 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

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

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

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926432

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 phú quý hợp con sữa dừa

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	40

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

UVN1926432

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 phú quý hợp con sữa dừa

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

UVN1926432

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 phú quý hơi con sữa dứa

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
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

UVN1926432

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 phú quý hơi con sữa dừa

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

UVN1926432

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 phú quý hơi con sữa dừa

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

UVN1926432

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 phú quý hợp con sữa dừa

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	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.