

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

31/Đại Phát/2019

**BÁNH TÔ TRÁI THƠM
THƯỢNG HẠNG**

THÁNG 12 NĂM 2019

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/Đại Phát/2019

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, Thị xã Dĩ An, tỉnh 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: 251/2015/NNPTNT-BDG Ngày Cấp/Nơi cấp: 31/08/2015/ 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 TÔ TRÁI THƠM THƯỢNG HẠNG**

2. Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I-ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (407).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Túi KPET/ CPP: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 494 g/hộp (38 cái * 13 g/gói).

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:

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN – BYT: Hướng dẫn việc quản lý 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.
- Quy định 38/2008/QĐ-BYT: mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo 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. *12/12*

Bình Dương, ngày 11 tháng 12 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
THỰC PHẨM (Ký tên, đóng dấu)
THƯƠNG MẠI
ĐẠI PHÁT
PHẠM VĂN DUNG

85 mm



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) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542

Khối lượng tịnh: 13g/cái



TRÁI THƠM THƯỢNG HẠNG
—— 土鳳梨酥 ——
Bánh Tô

145 mm



Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I - ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (407).

Khối lượng tịnh: 13 g/cái.

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm. Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

*mềm mịn xốp
và rất thơm*



BÁNH TÔ TRÁI THƠM THƯỢNG HẠNG

"Bánh Dừa Đài Loan"

Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I - ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (407).

Khối lượng tịnh: 156g/hộp (13 g/cái * 12 cái).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

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

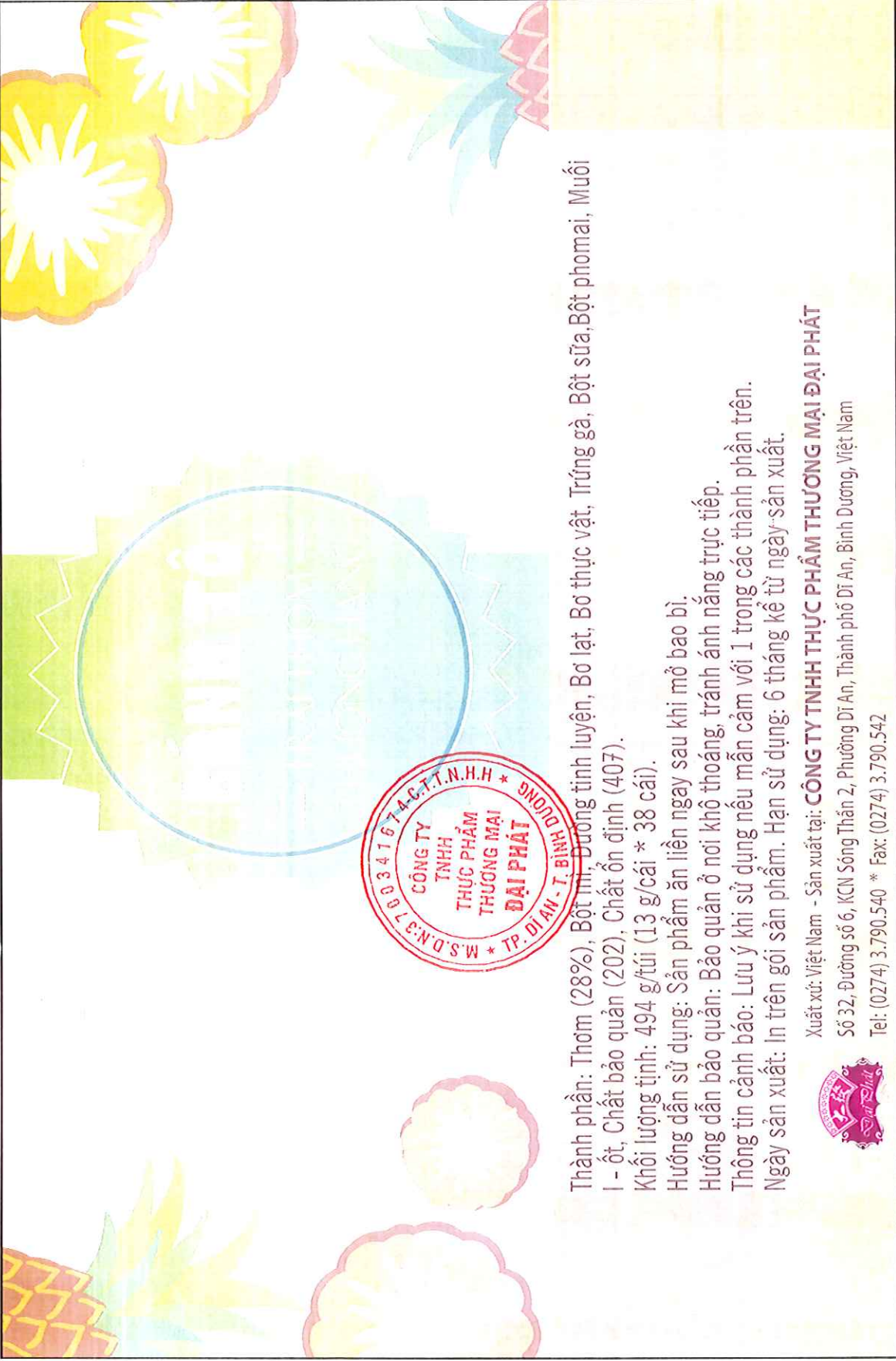
Sản xuất tại: Việt Nam

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) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542





Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I - ôit, Chất bảo quản (202), Chất ổn định (407).
Khối lượng tịnh: 494 g/túi (13 g/cái * 38 cái).
Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền ngay sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.
Thông tin cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.
Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm. Hạn sử dụng: 6 tháng 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 DT An, Thành phố DT An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3.790.540 * Fax: (0274) 3.790.542





Tên sản phẩm: Bánh Tô Trái Thơm Thượng Hạng^(*)

Thành phần: Thơm (28%), Bột mì, Đường tinh luyện, Bơ lạt, Bơ thực vật, Trứng gà, Bột sữa, Bột phomai, Muối I - ốt, Chất bảo quản (202), Chất ổn định(407).

Khối lượng tịnh: 325 g/hộp (13 g/cái * 25 cái).

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

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp.

Thông tin, cảnh báo: Lưu ý khi sử dụng nếu mẫn cảm với 1 trong các thành phần trên.

Ngày sản xuất: In trên gói sản phẩm.

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.



Sản xuất tại: Việt Nam

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM TM 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: daiphata@daiphatafood.com.vn

Website: www.daiphatafood.com.vn

KT3 – 00113BVS9/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/01/2019
Page 01/02

1. Tên mẫu : **BÁNH TÔ TRÁI THƠM THƯỢNG HẠNG**
Name of sample NSX: 12/01/2019
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.*
Mẫu còn nguyên bao bì nhãn hiệu. / *As received sample is intact package and brand*
3. Số lượng mẫu : 01 (470 g)
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 17/01/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/01/2019 – 24/01/2019
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, Phường Dĩ An, Thị xã Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang/See page: 02/02
Test results

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



Trần Thị Ánh Nguyệt



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

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: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3742 3160 Fax: (84-28) 3742 3174 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Đơn vị	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g	ISO 4833 - 1 : 2013	2,0 x 10 ¹	-
7.2. Tổng số nấm men, nấm mốc, <i>Total yeast, mould</i>	CFU/g	ISO 21527 – 2 : 2008	< 10 (*)	-
7.3. Coliforms,	CFU/g	ISO 4832 : 2006	< 10 (*)	-
7.4. <i>Escherichia coli</i> ,	CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	< 10 (*)	-
7.5. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	< 10 (*)	-
7.6. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g	ISO 7937 : 2004	< 10 (*)	-
7.7. <i>Bacillus cereus</i> giả định,	CFU/g	ISO 7932 : 2004	< 10 (*)	-
7.8. Độ ẩm, <i>Moisture content</i>	g/100 g	QTTN/KT3 136: 2016	11,0	-
7.9. Hàm lượng melamine, <i>Melamine content</i>	µg/kg	QTTN/KT3 051 : 2018 (Ref: TCVN 9048 : 2012)	Không phát hiện <i>Not detected</i>	100
7.10. Hàm lượng chì (Pb), <i>Lead content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 083: 2012	Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,03
7.11. Hàm lượng cadimi (Cd), <i>Cadmium content</i>	mg/kg	QTTN/KT3 083: 2012	Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,03
7.12. Hàm lượng sorbate quy ra kali sorbate, <i>Sorbate content as potassium sorbate</i>	mg/kg	EN 12856 : 1999	65,9	-
7.13. Hàm lượng aflatoxin, <i>Total aflatoxin content</i>	µg/kg	AOAC 2016 (991.31)		
• B1			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,25
• B2			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,10
• G1			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,25
• G2			Không phát hiện <i>Not detected</i>	0,10

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.

[Handwritten signature]