

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

06/Đại Phát/2019

BÁNH TRÔI NƯỚC THỊT HEO

THÁNG 01 NĂM 2019

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 06/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: 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 TRÔI NƯỚC THỊT HEO**
2. Thành phần: Bột nếp, Nước, Thịt nạc heo (16%), Mỡ heo, Tinh bột sắn, Dầu nành, Hành lá, Hành tím, Nước Tương, Dầu mè, Tiêu Trắng, Chất ổn định (461, 471).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên gói sản phẩm.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kerapet PET, Túi nhựa PE: đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
Quy cách đóng gói: 200 g (20 g * 10 viên/ 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 khuẩn 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./.

Bình Dương, ngày 07 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN





Tên sản phẩm: **BÁNH TRÔI NƯỚC THỊT HEO**

Thành phần: Bột nếp, Nước, Thịt nạc heo (16%), Mỡ heo, Tinh bột sắn, Dầu nành, Hành lá, Hành tím, Nước Tương, Dầu mè, Tiêu Trắng, Chất ổn định (461, 471).

Hướng dẫn sử dụng:

- Không cần rã đông bánh.
- Nấu nước sôi lớn: cho bánh vào nấu đến khi bánh nổi lên trên mặt nước, nấu tiếp 2-3 phút, vớt ra cho vào tô nước lạnh.

Khối lượng tịnh: 200 g (10 viên * 20 g).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đá tủ lạnh

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

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Hạn sử dụng: 12 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, P. Dĩ An, TX. Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam

Tel: 0274.3790540-3790541 - Fax: 0274.3790542

品名: **鮮肉湯圓**

醬油: 糯米粉, 水, 豬肉 (16%), 涼薯粉, 豬油, 大豆油, 青蔥, 紅蔥, 醬油, 麻油, 白胡椒, 大豆油, 安定劑(461, 471).

使用方法: 不需解凍, 水煮滾後, 放湯圓到鍋中煮至湯圓浮起, 繼續煮2-3分鐘直至湯圓完全熟透, 再撈起放進冰水, 撈起滴乾水.

重量: 200克 (10顆*20克)

保存方法: -18°C 或是冰箱結冰層.

溫馨提示: 對以上成分敏感者, 不適於食用

有效日期: 標示於封口處

食用期限: 12個月.



原產: 越南

產地: 大發食品股份有限公司

平陽省, 易安市, 易安防, 神浪工業區2, 第6號路, 32號.

Tel: 0274.3790540-3790541 - Fax: 0274.3790542

KT3-08246BTP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

08/01/2019
Page 01/03

1. Tên mẫu : BÁNH TRÔI NƯỚC THỊT HEO NSX: 13/12/2018
Name of sample
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 túi nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bag, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/12/2018
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 26/12/2018 - 08/01/2019
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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02,03/03*
Test results

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

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. / *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
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-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results



Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm, Moisture content	g/100 g QTTN/KT3 136 : 2016	-	60,7
7.2. Phản ứng Kreis / Kreis reaction	Tk. (A)	-	Âm tính Negative
7.3. Định tính hydro sunphua (H ₂ S) Qualitative test for hydrogen sulfide	QTTN/KT3 217 : 2018 (Ref: TCVN 3699 : 1990)	-	Âm tính Negative
7.4. pH	TCVN 4835 : 2002	-	5,86
7.5. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	µg/kg AOAC 2016 (991.31)		
• B ₁		0,25	Không phát hiện Not detected
• B ₂		0,10	Không phát hiện Not detected
• G ₁		0,25	Không phát hiện Not detected
• G ₂		0,10	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content	mg/kg TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.9. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013	-	1,5 x 10 ³
7.10. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.11. E. Coli,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.12. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.13. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.14. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.15. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.16. <i>Salmonella</i> spp. /25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính Negative

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.

(A): Quyết định số 1052/2002/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ban hành ngày 29 tháng 03 năm 2002
Pursuant to the decision No. 1052/2002/QĐ-BYT of the Ministry of Health issued 29 March 2002



SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TP. HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES AND EXPERIMENTATION HCMC



Mã số mẫu/ Sample Code BN18121457 MM18124429	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM <i>TEST REPORT</i>	BMNM 02/3 – LBH 03 Ngày/Date : 02/01/2019
--	---	--

Tên khách hàng/ Customer : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT
Địa chỉ/ Address : SỐ 32 ĐƯỜNG SỐ 6 - KCN SÓNG THẦN 2 - PHƯỜNG DĨ AN - THỊ XÃ DĨ AN - TỈNH BÌNH DƯƠNG - VIỆT NAM
Tên mẫu/ Name of sample : BÁNH TRÔI NƯỚC THỊT HEO
Số lượng/ Quantity : 1
Mô tả mẫu/ Sample description : Mẫu đựng trong bao bì kín.
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 24/12/2018
Ngày hẹn trả KH/ Date of issue : 02/01/2019

STT/ No	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Kết quả/ Result	Phương pháp/ Test method
1	Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện MDL = 200	CASE.SK.0070 - LC/MS/MS - Ref. Agilent Application Note 00394
2	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện MDL = 0,1	CASE.SK.0069 (HPLC)
3	Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện MDL = 5	CASE.SK.0070 - LC/MS/MS - Ref. Agilent Application Note 00394

(*) Phương pháp được VILAS công nhận / Method is accredited by VILAS

(**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ / Subcontracted test.

L - Ngưỡng phát hiện của phương pháp / Method Detection Limit.

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Th.S Nguyễn Hoàng Ngọc Hân

TL.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG/ HEAD OF DIVISION



Trương Huỳnh Anh Vũ

1/ Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request.

2/ Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Trung Tâm Dịch Vụ Phân Tích Thí Nghiệm TP.HCM

This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of Director of CASE.

3/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.