

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI ĐẠI PHÁT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

31/Đại Phát/2020

**BÁNH TRUNG THU CẦU VÒNG
MACADAMIA DỪA DỨA**

THÁNG 07 NĂM 2020

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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 TRUNG THU CẦU VÒNG MACADAMIA DỪA DỨA**

2. Thành phần: Dừa (27%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột mì, Chất làm ẩm (420i), Bột nếp, Nhân quả Macadamia khô (4%), Bột kem không sữa, Hạt dừa, Mè trắng, Tinh bột bắp, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Dầu thực vật (Dầu nành, Dầu phộng), Bột sữa, Creamer đặc có đường, Muối I-ốt, Chất ổn định (1442, 415, 461, 464), Chất nhũ hóa (481i, 471), Chất chống oxy hóa (307b), Hương tổng hợp (Dừa, Lá dứa), Chất điều chỉnh độ acid (339i, 339ii, 452i, 330), Chất tạo xốp (500ii), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (500ii, Bột Baking Powder '450i, 341i, 500ii', Tinh bột bắp), Phẩm màu tự nhiên (141ii), Phẩm màu tổng hợp (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/PP, khay PET: Đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

Quy cách bao gói: 100 g/gói (1 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.
- Quy định 38/2008/QĐ-BYT: Quy định 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. /.

Bình Dương, ngày 13 tháng 07 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

THỰC PHẨM
THƯƠNG MẠI
ĐẠI PHÁT

Phạm Văn Dung

- **Nhân Bào Ngủ Gà Hầm Hạt Sen[®]**: Hạt sen (16%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bào ngủ (9%), Thịt gà (7%), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Mè trắng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Nước tương, Tầu, Hành tím, Muối I - ốt, Dầu hào, Rượu đế, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

- **Nhân Than Trè Xanh Hạt Chia[®]**: Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đậu trắng, Đường Trehalose, Mạch nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Hạt chia (1%), Bột Tinh Than trè Nhật Bản (1%), Hạnh nhân, Bột trà xanh (0.7%), Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tự nhiên (141a).

- **Nhân Phomai[®]**: Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Phô mai (8%), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Hạt điều, Mạch nha, Đậu đỗ, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Mứt ong, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (171).

Thông tin, cảnh báo và dị ứng: Sản phẩm có chứa: Mè, Lúa mì, Đậu nành, Đậu phộng, Trứng, Sữa, Bào ngủ, Đậu hũ (Nhuận thịt), Hạt Chia, Hạt đậu, Nhân quả Macadamia khô, Hạt dưa, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào.

Được sản xuất trên dây chuyền sản xuất các loại bánh ngọt hiện đại có chứa Cá và nhân hạt để cuối khô.

Lưu ý khi sử dụng nếu mua cảm với 1 trong các thành phần theo từng loại sản phẩm nêu trên. Trong tài có ghi hết cơ không được ăn.

Khối lượng tịnh: 100 gram.

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.

(1): **Để biết tên của sản phẩm đúng với tên hàng, 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 Di An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam
Tel: (0274) 3790 540 * Fax: (0274) 3790 542 * Email: daiphath@daiphathfood.com.vn * Website: www.daiphathfood.com.vn



2021



-BÁNH TRUNG THU GẦU-VÔNG-

- **Nhân Yến Sào Táo Đỏ[®]**: Hạt sen, Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Đậu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Bột mì, Chất làm ẩm (420), Táo đỏ (7%), Nấm tuyết, Mạch nha, Tỏi yến (4%), Trứng gà, Bơ thực vật, Muối I - ốt, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (171).

- **Nhân Macadamia Xoài[®]**: Đậu xanh, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Bột mì, Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Chất làm ẩm (420), Nhân quả Macadamia khô (5%), Xoài sấy dẻo (5%), Thịt gà (4%), Hạt sen, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Hương Xoài tổng hợp, Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i, 110).

- **Nhân Macadamia Dừa Dứa[®]**: Dừa (27%), Đậu xanh, Đường tinh luyện, Trứng vịt muối, Đường Trehalose, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Bột nếp, Nhân quả Macadamia khô (4%), Bột kem không sữa, Hạt dứa, Mè trắng, Tinh Bột bắp, Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Bột sữa, Creamer đặc có đường, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451, 454), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất chống oxi hóa (307a), Hương tổng hợp (Dừa, Lúa dứa), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tự nhiên (141a), Phẩm màu tổng hợp (101i).

- **Nhân Thập Cẩm Thịt Nướng[®]**: Đậu xanh, Trứng vịt muối, Bột mì, Đường tinh luyện, Đường Trehalose, Mè heo, Hạt dứa, Mứt bí, Thịt heo nướng (5.5%), Bột nếp, Chất làm ẩm (420), Mè trắng, Hạt thông, Hạnh nhân, Hạnh đào, Đậu phộng, Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Mạch nha, Trứng gà, Bơ thực vật, Muối I - ốt, Chất ổn định (1442, 415, 451), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i).

- **Nhân Vải Mè Đen[®]**: Đậu trắng, Đậu xanh, Thịt gà (12%), Đường tinh luyện, Mè đen (7%), Đường Trehalose, Mạch nha, Bột mì, Chất làm ẩm (420), Dầu thực vật (Đậu nành, Đậu phộng), Trứng gà, Bơ thực vật, Bột lát, Hạnh đào, Bơ đậu phộng, Creamer đặc có đường, Bột kem không sữa, Chất ổn định (1442, 415, 451, 454), Chất nhũ hóa (481, 471), Chất điều chỉnh độ acid (339, 339i, 452, 330), Chất tạo xốp (500i), Hương Vải tổng hợp, Chất bảo quản (202), Bột Baking Powder (Chất ổn định (500i), Bột Baking Powder (Chất nhũ hóa "450", Chất điều chỉnh độ acid "341i", Chất ổn định "500i), Tinh bột bắp), Phẩm màu tổng hợp (101i).



TY

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN2020851

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 trung thu cầu vồng macadamia dừa dứa
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): 200.00

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Đơn vị	Kết quả
Zearalenone	CH047(Reference Agraquant Zearalenone test kit)	ppb ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	27.83
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; DON 0.25ppm.



Mathilde BOUILLAND

Quản lý cấp cao PTN

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1926422

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 trung thu cầu vồng macadamia dừa 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
Bacillus cereus	ISO 7932:2004/TCVN 4992:2005(V)	CFU/g	<10

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN

Phiếu kết quả kiểm nghiệm

UVN1924874

CÔNG TY TNHH TP TM ĐẠI PHÁT
Số 32 Đường số 6 KCN Sóng Thần II, P Dĩ An, TX Dĩ An, Bình Dương

Ngày báo cáo : 15/08/2019

Mã số đơn hàng: 0010CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành : 1

Tel: - Fax:

Gửi đến: .

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng Macadamia dừa dứa
NSX: 06/08/19

Ngày nhận mẫu : 08/08/2019

Ngày phân tích : 08/08/2019

Ngày hoàn thành: 15/08/2019

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	1.10x10 ³
Escherichia Coli	ISO 16649-2:2001/TCVN 7924-2:2008 (VF)	CFU/g	<10
Colliforms	ISO 4832:2006/TCVN 6848:2007 (VF)	CFU/g	<10
Clostridium Perfringens	ISO 7937:2004/TCVN 4991:2005 (VF)	CFU/g	<10
Yeast and Mould	TCVN 8275-2:2010 / ISO 21527-2:2008 (F)	CFU/g	10
Staphylococcus aureus	ISO 6888-1:2003/TCVN 4830-1:2005 (VF)	CFU/g	<10
Aflatoxins	CH038 - HPLC (VF)	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin B1	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin B2	ppb (µg/kg)	Không phát hiện

(*V*): 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

UVN1924874

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 : 15/08/2019

Mã số đơn hàng: 0010CL137519

Mã khách hàng : CL1375

Số phát hành 1

THÔNG TIN MẪU

Tên mẫu: Bánh trung thu cầu vồng Macadamia dừa dứa
NSX: 06/08/19

Ngày nhận mẫu 08/08/2019

Ngày phân tích 08/08/2019

Ngày hoàn thành: 15/08/2019

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
Aflatoxins	Aflatoxin G1	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Aflatoxins	Aflatoxin G2	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Cadmium (Cd)	GE297- ICP MS (VF)	ppb (µg/kg)	6
Lead (Pb)	GE297- ICP MS (VF)	ppb (µg/kg)	Không phát hiện
Moisture and volatile matter content	GE341 (Ref. ISO 665:2000) (V)	g/100g	20.16
Kali Sorbate (*)	WRT/TM/CH/03.05 (LC/UV)	ppm (mg/kg)	601.50
Identify Water Soluble Organic Dyes (*)	TCVN 5517:1991	--	Không phát hiện

NHẬN XÉT KẾT QUẢ

LOD: Aflatoxins 0.7ppb; Lead 2ppb.

XÁC NHẬN



Mathilde BOUILLAND
Quản lý cấp cao PTN