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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:035/EBCT/2023

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH EB CẦN THƠ

Địa chỉ: Lô số 1, khu dân cư Hưng Phú 1, phường Hưng Phú, quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ, Việt Nam.

Điện thoại: 0292 3737575

Mã số doanh nghiệp: 1801210593

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 30/2021/GCNATTP-SCT. Cấp ngày 12/07/2021 tại TP. Cần Thơ (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU DỪA TRỨNG MUỐI**
2. Thành phần:

   Nhân bánh: nhân bánh (cơm dừa, đường cát, mạch nha, dầu thực vật, bột mì, bột nếp, hương liệu tổng hợp (dừa, vani), chất bảo quản 202), trứng muối.

   Vỏ bánh: bột mì, nước đường, chất chống oxy hóa 330, chất ổn định 501(i), dầu thực vật, lòng đỏ trứng gà, bơ đậu phộng, chất tạo xốp 550(ii).

   Trong đó cơm dừa 36%; trứng muối 8%.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 200 g, 400 g (2 cái x 200 g),800 g (4 cái x 200 g) hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
   - Chất liệu bao bì:
     - Khối lượng tịnh 200 g: Sản phẩm để vào khay nhựa được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ.
     - Khối lượng tịnh 400 g (2 cái x 200 g): Sản phẩm để vào khay nhựa được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ, bên ngoài là hộp giấy trung.
     - Khối lượng tịnh 800 g (4 cái x 200 g): Sản phẩm để vào khay nhựa được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ, bên ngoài là hộp giấy lớn.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Mã số	Tên	Địa chỉ	Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
120	Công Ty TNHH EB Cần Thơ	Lô số 1, Khu dân cư Hưng Phú 1, P. Hưng Phú, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ, Việt Nam	30/2021/GCNATTP-SCT, Cấp ngày 12/07/2021 tại TP. Cần Thơ

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm nội dung nhãn dự thảo (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa và 111/2021/NĐ-CP Nghị định về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. **Chỉ tiêu độc tố vi nấm**: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT về quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2,0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

2. **Chỉ tiêu kim loại nặng**: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT về quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

3. **Chỉ tiêu vi sinh vật**: theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	*Coliforms*	CFU/g	10
3	*E.coli*	MPN/g	3
4	*S. aureus*	CFU/g	10
5	*Cl.perfringens*	CFU/g	10
6	*B.cereus*	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2

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./.

Ngày 27 tháng 7 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH EB CẦN THƠ

Nguyễn Hải Trường

GIÁM ĐỐC SIÊU THỊ

ĐÍNH KÈM :

NỘI DUNG NHÃN DỰ THẢO

BÁNH TRUNG THU DỪA TRỨNG MUỐI

Thành phần:

Nhân bánh: nhân bánh (cơm dừa, đường cát, mạch nha, dầu thực vật, bột mì, bột nếp, hương liệu tổng hợp (dừa, vani), chất bảo quản 202), trứng muối.

Vỏ bánh: bột mì, nước đường, chất chống oxy hóa 330, chất ổn định 501(i), dầu thực vật, lòng đỏ trứng gà, bơ đậu phộng, chất tạo xốp 550(ii).

Trong đó cơm dừa 36%; trứng muối 8%.

Khối lượng tịnh:

Dùng ngay sau khi mở bao bì. Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.

Hạn sử dụng:

Ngày sản xuất:

Thông tin dinh dưỡng. Thành phần dinh dưỡng trong 100 g: Giá trị năng lượng 413 kcal (21%); Chất đạm 5,3 g (8%); Carbohydrate 59,9 g (20%); Đường tổng số 34,7 g (69%); Chất béo 16,9 g (30%); Chất béo bão hoà 20 g (57%); Natri 1.080 mg (54%).

Kích cỡ một phần ăn: 50 g

Cảnh báo: Không dùng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

Sản xuất tại: Công Ty TNHH EB Cần Thơ - Lô số 1, Khu dân cư Hưng Phú 1, P. Hưng Phú, Q. Cái Răng, TP. Cần Thơ, Việt Nam.

Số tự công bố: .../EBCT/2023

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00070886
Mã số kết quả : AR-23-VD-074731-01 / EUVNHC-00218240

CÔNG TY TNHH EB CẦN THƠ
Lô số 1, KDC Hưng Phú 1, phường Hưng Phú, quận Cái Răng
thành phố Cần Thơ, Việt Nam

Tên mẫu :	BÁNH TRUNG THU DỪA TRỨNG MUỐI
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	09/06/2023
Thời gian thử nghiệm :	10/06/2023 - 16/06/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	15/06/2023
Mã số PO của khách hàng :	NA9J2306091044
Mã số mẫu EoI :	005-32410-212814

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) *Clostridium perfringens*	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) *Coliforms*	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) *Escherichia coli*	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
4	VD373 VD (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) *Bacillus cereus*	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	$3.9x10^2$
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5237 (FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2, section 2.3:2003)	59.9
9	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	16.9
10	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	5.31
11	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	34.7
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	413
13	VD0BN VD (a) Acid béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	11.3
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500	108
15	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD063 VD (a) **Ochratoxin A**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
18	VD066 VD (a) **Zearalenon**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	**Không phát hiện (LOD=5)**
19	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
20	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
21	VD1LA VD (a) **Deoxynivalenol**	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	**Không phát hiện (LOD=100)**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM

CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG
M.S.D.N: 0311526885-C.T.T.N.H.H
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 11/07/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 11/07/2023.

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.