

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 008/GTSD/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh tại Thành phố Hồ Chí Minh - Công ty TNHH Thương mại, Dịch vụ và Phân phối tổng hợp (TP. Hà Nội)

Địa chỉ: 792 Nguyễn Kiệm, Phường Hạnh Thông, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số doanh nghiệp: 0102313379 - 001

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 4080/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp 08/08/2022, nơi cấp Ban Quản lý An Toàn Thực Phẩm thành phố Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM TRỨNG MUỐI

2. Thành phần:

- Nhân bánh: Nhân thập cẩm (nước, mỡ lợn, đường, mứt bí, bột nếp chín, hạt dưa, mứt gừng đỏ, hạt mè, lạc xường, hạt điều, mứt hạt sen, mứt chanh, nước ướp mai quế lộ, dầu mè, trần bì, dầu thực vật, chà bông gà, hương liệu tổng hợp, muối, chất điều vị 621, lá chanh, ngũ vị hương, chất bảo quản 202, hạt tiêu), trứng muối.
- Vỏ bánh: Bột mì, nước đường (đường, nước, glucose, chất chống oxy hóa 330, chất ổn định 501(i)), dầu thực vật, lòng đỏ trứng gà, bơ đậu phộng, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)).

Trong đó trứng muối 8,1%.

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: 180 g, 360 g (2 cái x 180 g), 720 g (4 cái x 180 g) hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
- Chất liệu bao bì:
 - Đóng gói 1 cái: Sản phẩm để vào khay nhựa kèm túi hút ẩm và được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ.
 - Đóng gói 2 hoặc 4 cái: Sản phẩm để vào khay nhựa kèm túi hút ẩm và được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ, bên ngoài là hộp giấy lớn.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (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 QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật 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
2.	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3.	Ochratoxin A	µg/kg	3

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
4.	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5.	Zearalenone	µg/kg	50

2. Chỉ tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT 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.	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2
3.	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
4.	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

3. Chỉ tiêu vi sinh vật: Tham khảo TCVN 12940:2020 Tiêu chuẩn quốc gia Bánh Nướng, đối với bánh nướng có chứa sản phẩm động vật.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
			$n^a)$	$c^b)$	$m^c)$	$M^d)$
1.	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2.	<i>E. coli</i>	CFU/g	5	2	20	10^2
3.	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase	CFU/g	5	2	20	10^2
4.	<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	Không phát hiện	
5.	Nấm mốc	Bào tử/ g	Không quy định		150	

Trong đó:

- a) n là số mẫu cần lấy từ lô hàng để thử nghiệm.
- b) c là số mẫu tối đa cho phép trong n mẫu có kết quả thử nghiệm nằm giữa m và M .
- c) m là giới hạn dưới.
- d) M là giới hạn trên. Trong số n mẫu thử nghiệm, không được có mẫu nào cho kết quả vượt quá giá trị M .

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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Lê Thị Minh Trang
Giám Đốc Chất Lượng

79-001
NHÂN
CHỈ MINH
NG TY
HỮU H
DỊCH VỤ
TỔNG HỢP
HÀ NỘI
TP. HỒ CHÍ

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM TRỨNG MUỐI

Thành phần:

- Nhân thập cẩm (nước, mỡ lợn, đường, mứt bí, bột nếp chín, hạt dưa, mứt gừng đỏ, hạt mè, lap xường, hạt điều, mứt hạt sen, mứt chanh, nước ướp mai quế lộ, dầu mè, trần bì, dầu thực vật, chà bông gà, hương liệu tổng hợp, muối, chất điều vị 621, lá chanh, ngũ vị hương, chất bảo quản 202, hạt tiêu), trứng muối.
- Vỏ bánh: Bột mì, nước đường (đường, nước, glucose, chất chống oxy hóa 330, chất ổn định 501(i)), dầu thực vật, lòng đỏ trứng gà, bơ đậu phộng, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)).

Trong đó trứng muối 8,1%.

Khối lượng tịnh: 180 g, hoặc 360 g (2 cái x 180 g), hoặc 720 g (4 cái x 180 g)

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

Hạn sử dụng: 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Thông tin dinh dưỡng. Thành phần dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng 430 kcal; Chất đạm 10,2 g; Carbohydrate 46,3 g; Đường tổng số 24,7 g; Chất béo 21,9 g; Chất béo bão hòa 5,5 g; Natri 233 mg.

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

Sản xuất tại: Chi nhánh tại Thành phố Hồ Chí Minh - Công ty TNHH Thương mại, Dịch vụ và Phân phối tổng hợp (TP. Hà Nội) - 792 Nguyễn Kiệm, Phường Hạnh Thông, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI, DỊCH VỤ VÀ PHÂN PHỐI TỔNG HỢP (TP.HÀ NỘI)

792 Nguyễn Kiệm, Phường Hạnh Thông

TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : PR9K2507120775-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00127659

Mã số Eol :

005-32410-503752

Tên mẫu :

BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM TRỨNG MUỐI

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

Ngày nhận mẫu :

12/07/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 28/07/2025

Thời gian thử nghiệm :

13/07/2025 - 28/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i> -n1	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i> -n2	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i> -n3	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i> -n4	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i> -n5	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD368 VD (a) <i>Salmonella</i> spp. -n1	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
7	VD368 VD (a) <i>Salmonella</i> spp. -n2	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
8	VD368 VD (a) <i>Salmonella</i> spp. -n3	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
9	VD368 VD (a) <i>Salmonella</i> spp. -n4	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
10	VD368 VD (a) <i>Salmonella</i> spp. -n5	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
11	VD580 VD (a) <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase -n1	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
12	VD580 VD (a) <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase -n2	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
13	VD580 VD (a) <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase -n3	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
14	VD580 VD (a) <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase -n4	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
15	VD580 VD (a) <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase -n5	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
16	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n1	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.6x10 ²
17	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n2	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.2x10 ²



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00127659

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n3	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.5×10^2
19	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n4	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.0×10^2
20	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n5	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.7×10^2
21	VD517 VD (a) Tổng số bào tử nấm mốc	cfu/ g	CMMEF - tái bản lần thứ 5 2015 (APHA) - Chương 22	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 30/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 30/07/2025.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI, DỊCH VỤ VÀ PHÂN PHỐI TỔNG HỢP (TP.HÀ NỘI)

792 Nguyễn Kiệm, Phường Hạnh Thông

TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : PR9K2507120775-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00127658

Mã số Eol :

005-32410-503751

Tên mẫu :

BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM TRỨNG MUỐI

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì ghép mí

Ngày nhận mẫu :

12/07/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 23/07/2025

Thời gian thử nghiệm :

15/07/2025 - 24/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.11
2	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	21.6
3	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	10.4
4	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	23.2
5	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	3.86
6	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	4.36
7	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
8	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
9	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	15.0
10	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	45.1
11	VD9T0 VD (m) Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	425
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	17.4
13	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497	1.35
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	218
15	VD30A VD (a) Kali sorbat	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Tham khảo ISO 22855:2008; TCVN 8122:2009)	542
16	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
18	VD856 VD (a) Asten (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết(<0.03)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00127658

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
19	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
20	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)
21	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
22	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	5.41
25	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (2019) (Tham khảo EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 30/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 30/07/2025.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-va-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.