

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 020/EBHD/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH EB HẢI DƯƠNG

Địa chỉ: Km 54+100, quốc lộ 5, khu 3, phường Nhị Châu, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0320 3839 999

Mã số doanh nghiệp: 0800926914

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU LAVA**

2. Thành phần:

Nhân bánh: Đậu xanh, đường, dầu thực vật, trứng muối, bột nếp, bột mì, mạch nha, chất tạo ngọt 420(i), tinh bột, hương liệu tổng hợp (trứng muối, vani, đậu xanh), chất nhũ hóa 322(i), betacarotens 160a(i), chất bảo quản 202.

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 500(ii).

Trong đó: Trứng muối (8.5 %)

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: 150g, 200g, 300g (2 cái x 150g) 400g (2 cái x 200g), 600g (4 cái x 150g) 800g (4 cái x 200g) 900g (6 cái x 150g) 1200g (6 cái x 200g) hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.

– Chất liệu bao bì:

○ Khối lượng tịnh 150g và 200g: Sản phẩm để vào khay nhựa kèm túi hút ẩm và được đóng gói trong túi nhựa, chứa trong hộp giấy nhỏ.

○ Khối lượng tịnh 300g và 400g (2 cái x 150g/200g): 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 trung.

○ Khối lượng tịnh 600g và 800g (4 cái x 150g/200g): 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.

○ Khối lượng tịnh 900g và 1200g (6 cái x 150g/200g): 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.

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
117	Công Ty TNHH EB Hải Dương	Km 54+100, quốc lộ 5, khu 3, phường Nhị Châu, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam	367/GCNATTP-SCT, Cấp ngày 08/03/2023 tại Tỉnh Hải Dương

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:** Tham khảo Tiêu Chuẩn Quốc Gia TCVN 12940:2020 BÁNH NƯỚNG. Đối với bánh nướng có chứa sản phẩm động vật (sản phẩm thịt, sản phẩm trứng, sản phẩm thủy sản và/hoặc sữa và sản phẩm sữa v.v..).

STT	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn	
		n ^{a)}	c ^{b)}	m ^{c)}	M ^{d)}
1	1. Tổng vi sinh vật hiếu khí, cfu/g	5	2	5 x 10 ⁵	5 x 10 ⁶
2	2. <i>E. coli</i> , cfu/g	5	2	20	10 ²
3	3. <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase, cfu/g	5	2	20	10 ²
4	4. <i>Salmonella</i> /25 g	5	0	Không phát hiện	
5	5. Nấm mốc, số bào tử/g	Không quy định		150	

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./.

Hải Dương, Ngày 28 tháng 06 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Vũ Thị Sen



ĐÍNH KÈM :

NỘI DUNG NHẪN DỰ THẢO

BÁNH TRUNG THU LAVA

Thành phần:

Nhân bánh: Đậu xanh, đường, dầu thực vật, trứng muối, bột nếp, bột mì, mạch nha, chất tạo ngọt 420(i), tinh bột, hương liệu tổng hợp (trứng muối, vani, đậu xanh), chất nhũ hóa 322(i), betacarotens 160a(i), chất bảo quản 202.

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 500(ii).

Trong đó: Trứng muối (8.5 %)

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 100g: Giá trị năng lượng 376 kcal; Chất đạm 7.15g; Carbohydrate 58.4g; Đường tổng số 34g; Chất béo 12.1g; Chất béo bão hoà 4.49g; Natri 263mg.

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

Sản xuất tại: Công Ty TNHH EB Hải Dương - Km 54+100, quốc lộ 5, khu 3, phường Nhị Châu, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Số tự công bố: 020/EBHD/2024



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2024-00079745	
Mã số kết quả :	AR-24-VD-083577-01 / EUVNHC-00273820	

CÔNG TY TNHH EB HẢI DƯƠNG Km 54+100, quốc lộ 5, khu 3, phường Nhị Châu, thành phố Hải Dương tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tên mẫu :	BÁNH TRUNG THU LAVA
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
Ngày nhận mẫu :	06/06/2024
Thời gian thử nghiệm :	06/06/2024 - 12/06/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	13/06/2024
Mã số PO của khách hàng :	NA9J240606715-TCB

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 spp.</i> -n1	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
7	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i> -n2	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
8	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i> -n3	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
9	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i> -n4	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
10	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i> -n5	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	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	4.5x10 ¹

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n2	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	6.0x10 ⁴
18	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n3	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	7.0x10 ⁴
19	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n4	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	8.5x10 ⁴
20	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí -n5	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	7.5x10 ⁴
21	VD445 VD (a) Tổng số nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
22	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.47
23	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	34.02
24	VD0BN VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	4.49
25	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	18.6
26	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.27
27	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	263
28	VD30A VD (a) Kali sorbat	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Ref. ISO 22855:2008; TCVN 8122: 2009)	46.3
29	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
30	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
31	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)
32	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
33	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)
34	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)
35	VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	58.4
36	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.1
37	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.15
38	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
39	VD9T0 VD Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	376

LOD: Giới hạn phát hiện 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 18/06/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 18/06/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

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 để 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 Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

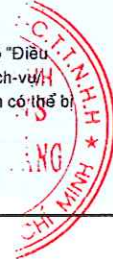
Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu

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 Sacký Hải Đăng xây dựng.

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.





Mã số mẫu / Sample code Nr. : 743-2024-00079745

Mã số kết quả / Analytical Report Nr. : AR-24-VD-083577-01 / EUVNHC-00273820

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Tổng số phần ăn:			
Kích cỡ một phần ăn: 50 g			
Thành phần dinh dưỡng	Trên một phần ăn		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	188	kcal	9%
Chất đạm (Protein)	3.58	g	7%
Carbohydrate	29.2	g	9%
Đường tổng số (Total Sugars)	17.0	g	
Chất béo (Fat)	6.05	g	11%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	2.25	g	11%
Natri (Sodium)	132	mg	7%

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values - NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong một phần ăn.

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is reference only. The customer should update it and comply with regulation currently.