

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 08/DDKH/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại:

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0314524290

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CHÁO TỔ YẾN VỊ THỊT BÂM

2. Thành phần:

- Phôi cháo: Gạo thơm, gạo dẻo.

- Gói súp: Muối I-ốt, đường tinh luyện, bột thịt heo (1.2%), bột thịt gà (1%), chiết xuất nấm men, bột hành, bột tỏi, bột tiêu, hành là sấy, chất điều vị (INS 631, INS 627, INS 635)

- Gói tổ yến: Tổ yến sấy thăng hoa (0.1%), nấm tuyết.

- Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, dầu điều, hành, hương thịt heo, hương hành tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng trong bao OPP sau đó cho vào thùng carton. Bao bì đảm bảo vệ sinh và phù hợp quy định hiện hành về bao bì thực phẩm.

- Khối lượng tịnh: 50 gam/gói

- Số lượng sản phẩm trong thùng giấy: 50 gói/ thùng



- Số lượng sản phẩm trong thùng giấy còn tùy theo nhu cầu khách hàng và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BÌNH DƯƠNG

Địa chỉ: Lô B, Đường số 2, Khu công nghiệp Đồng An, Phường Bình Hòa, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

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 như sau:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia về ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các bộ, ngành:

- Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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 HCM, ngày 02 tháng 04 năm 2024.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TRẦN VĂN TRUNG



III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



CHÁO TỔ YẾN VỊ THỊT BÀM

Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Sản xuất tại: Công Ty Cổ Phần Hàng Tiêu Dùng Bình Dương.

Địa chỉ: Lô B, Đường số 2, Khu công nghiệp Đồng An, Phường Bình Hòa, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Thành phần:

- **Phôi cháo:** Gạo thơm, gạo dẻo.
- **Gói súp:** Muối I- ốt, đường tinh luyện, bột thịt heo (1.2%), bột thịt gà (1%), chiết xuất nấm men, bột hành, bột tỏi, bột tiêu, hành là sấy, chất điều vị (INS 631, INS 627, INS 635)
- **Gói tổ Yến:** Tổ yến sấy thăng hoa (1%), nấm tuyết.
- **Gói dầu:** Dầu cọ tinh luyện, dầu điều, hành phi, hương tổng hợp (hương thịt, hương hành).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Năng lượng	:	265 – 490	(Kcal/100g)
- Protein	:	5.20 – 9.50	(%)
- Chất béo tổng	:	4.0 - 8.0	(%)
- Carbohydrate	:	50 - 97	(%)
- Hàm lượng NaCl	:	3.4 – 6.4	(g/100g)
- Hàm lượng đường tổng	:	8.5 – 16.0	(g/100g)

Hướng dẫn sử dụng: Cho phôi cháo, gói súp, gói tổ yến, gói dầu vào tô, thêm khoảng 320ml nước sôi vào tô, đậy nắp lại, chờ trong 3 phút, mở nắp trộn đều và thưởng thức.

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh nắng trực tiếp

Thông tin cảnh báo an toàn: Không dùng sản phẩm đã quá hạn sử dụng.

Ngày sản xuất: xem trên bao bì

Số TCBS: 08/DDKH/2024

Hạn sử dụng: 1 năm kể từ ngày sản xuất

Khối lượng tịnh: 50 gram

Xuất xứ: Việt Nam

KT3-09357ATP3/20

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/01/2024
Trang 01/02

1. Tên mẫu : CHÁO TỔ YẾN VỊ THỊT BÀM
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 25/12/2023
5. Thời gian thử nghiệm : 26/12/2023 - 09/01/2024
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA
Tầng 6, Tòa nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, phường 4, Quận Tân Bình, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. 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.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. 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.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-09357ATP3/20

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/01/2024
 Trang 02/02

7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Phạm vi đo (≥)	Kết quả thử nghiệm
7.1. Năng lượng(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	377
7.2. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	6,34
7.3. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	72,8
7.4. Hàm lượng protein, g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method		-	7,13
7.5. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện
7.6. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện
7.7. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , µg/kg	TCVN 7596:2007		0,75	Không phát hiện
7.8. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), µg/kg	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện
7.9. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện
7.10. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện
7.11. Hàm lượng zearalenone, µg/kg	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện
7.12. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		9,8 x 10 ²
7.13. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.14. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.15. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.16. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.17. Bacillus cereus già định, CFU/g	ISO 7932 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g	ISO 21527-2:2008	-		4,0 x 10 ¹

Ghi chú: Hàm lượng protein = Hàm lượng nitơ tổng x 6,25

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. 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.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet

KT3-01802ATP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

25/03/2024
Trang 01/01

1. Tên mẫu : **CHÁO TỔ YẾN VỊ THỊT BÀM**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 18/03/2024
5. Thời gian thử nghiệm : 19/03/2024 – 25/03/2024
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG KHÁNH HÒA**
Tầng 6, Tòa Nhà Hoàng Việt, Số 34 Hoàng Việt, phường 4, Quận Tân Bình, Thành Phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng muối ăn (NaCl), g/100 g	QTTN/KT3 190 : 2018 (chuẩn độ điện thế)	4,88
7.2. Hàm lượng đường tổng qui ra glucose, g/100 g	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	12,1

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. 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.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. 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.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*