



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

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 060/BBC/2018

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

Tên tổ chức : CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
Thành viên tập đoàn của PAN  
Địa chỉ : 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Điện thoại : 028.39717920 - 39717921 - Fax: 028.39717922  
E-mail : [bibica@bibica.com.vn](mailto:bibica@bibica.com.vn) - Website: [www.bibica.com.vn](http://www.bibica.com.vn)  
Mã số doanh nghiệp: 3600363970  
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm: Số 45/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 03/05/2017. Nơi cấp: SỞ CÔNG THƯƠNG TP.HÀ NỘI.

### II. Thông tin về sản phẩm

#### 1. Tên sản phẩm: BÁNH MÌ KEM HƯƠNG BƠ SỮA LOBAKA

2. Thành phần: Bột mì, đường, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, chất tạo ngọt (E420(i)), sữa bột, men (*saccharomyces cerevisiae*), trứng gà, tinh bột sắn, muối i-ốt, nước, chất tạo xốp (E500(ii)), hương (bơ, sữa) tổng hợp; chất bảo quản (E282, E202), phẩm màu tổng hợp (E160a(i)).

#### 2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng (theo sacaroza)	%	6,8 - 12,7
2.	Hàm lượng carbohydrate	%	36,5 - 67,5
3.	Hàm lượng chất béo (lipid)	%	7 - 13
4.	Hàm lượng đạm (protein)	%	5 - 9
5.	Năng lượng	kcal/100g	227,5 - 422,5
6.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	32
7.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
8.	Hàm lượng melamine	mg/kg	không có

#### 2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tiêu chuẩn
1.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$10^4$
2.	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	$10^2$
3.	Coliforms	CFU/g	10
4.	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
5.	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
6.	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
7.	<i>E.coli</i>	MPN/g	3

*Handwritten signature*

**2.3 Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với 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	Mức tối đa.
1.	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2.	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

**2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Ochratoxin A	µg/kg	3
2.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 10 ngày kể từ ngày sản xuất

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

**4.1 Quy cách bao gói:**

Khối lượng tịnh gói bánh 45 g

**4.2 Chất liệu bao gói:**

- Bánh được gói trong màng làm bằng vật liệu OPP/ CPP (lớp màng CPP tiếp xúc trực tiếp sản phẩm).
- Các gói bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

**5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

N: NHÀ MÁY BIBICA HÀ NỘI – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

B18, Đường Công nghiệp 6, Khu công nghiệp Sài Đồng B, P.Sài Đồng, Q.Long Biên, TP.Hà Nội.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (đính kèm)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

Công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về An toàn Thực phẩm theo:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
  - Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
  - QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm độc tố vi nấm 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.
  - Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
  - Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc “Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
  - Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT “về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với 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. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 10 năm 2018.







# Bánh Mì Kem

## Bánh Mì Kem Hương Bơ Sữa BUTTER MILK FLAVOUR CREAMY BREAD

BIỆM SẠM PHẨM  
0.5kg

**Thành phần:** Bột mì, đường, chất béo thực vật (shortening, dầu olefin tinh luyện), mạch nha, chất tạo ngọt (E420(i)), sữa bột, men (saccharomyces cerevisiae), trứng gà, tinh bột sắn, muối i-ốt, nước, chất tạo xốp (E500(i)), hương (bơ, sữa) tổng hợp, chất bảo quản (E282, E202), phẩm màu tổng hợp (E160a(i)).

**Ingredients:** Wheat flour, sugar, vegetable fat (shortening, refined palm olein), glucose syrup, sweetener (E420(i)), milk powder, yeast (saccharomyces cerevisiae), eggs, tapioca starch, salt, water, leavening agents (E500(i)), artificial (butter, milk) flavor, preservative (E282, E202), food color (E160a(i)).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Năng lượng : 227.5 + 422.5 kcal
- Chất béo : 7 + 13 g
- Carbohydrate: 36.5 + 67.5 g
- Protein : 5 + 9 g

**Dùng được ngay sau khi mở bao bì.**  
Ready for use immediately after opening the packaging.

**Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.**  
Display or store the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.

**Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:** in trên bao bì  
Manufacturing date & Expiry date: Shown on pack.

**Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng. Sản phẩm có chứa gluten, trứng.**

**Safety warnings:** Do not use expired products. Products contain gluten, eggs.

Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica**  
*Thành lập 2004 (2004)*

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Sản xuất tại:  
N: NHÀ MÁY BIBICA HÀ NỘI - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA  
818, Đường Công nghiệp 6, Khu công nghiệp Sài Đồng B, P.Sài Đồng, Q.Long Biên, TP-Hà Nội, Việt Nam.

Product of:

**Bibica CORPORATION**  
*A member of the F&M Group*

443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Manufactured by:  
N: BIBICA HA NOI FACTORY - BRANCH  
BIBICA CORPORATION  
Lot 818, Industry 6 street, Sai Dong B Industrial zone, Sai Dong Ward, Long Bien Dist, Ha Noi City, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

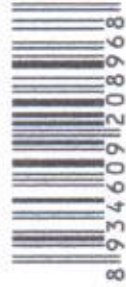
Fax: 84.28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn



Mọi ý kiến xin liên hệ:  
Customer Comment  
84.28.39717874



8 934609 208968

Số: 060/BBC/2018

NSX: 11/11/11  
HSD: 11/11/11  
NỖ DÙNG TÊN QUỐC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TÊN VIỆT-



**Bánh Mì  
Nhân ngon**



### HƯƠNG BƠ SỮA

Khối lượng tịnh: 45 g  
Net wt: 1.59 oz



**BỘ Y TẾ**  
**VIỆN DINH DƯỠNG QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE OF NUTRITION (NIN)**

Địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 04-39714826. Fax: 04-39717885

Website: <http://viendinhduong.vn> / Email: [ktnn@dinhduong.org.vn](mailto:ktnn@dinhduong.org.vn)



VILAS 307

Số: 1834 / PKN-VDD

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

(Chỉ có giá trị đối với mẫu khách hàng gửi)

Tên mẫu: Bánh mì kem hương cốt, bơ sữa LOBAKA

Số lượng mẫu: 01

Ngày nhận mẫu: 24/09/2018

Số PYC: 526/PYC-VDD

Mã số mẫu PTN: 1809115

Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên chiếc của nhà sản xuất, không có mẫu lưu

Khách hàng: Nhà máy Bibica Hà Nội - CN Công ty cổ phần Bibica

Địa chỉ: B18 đường công nghiệp 6, KCN Sài Đồng B, P Sài Đồng, Q Long Biên, TP Hà Nội

Ngày bắt đầu kiểm nghiệm: 24/09/2018

### KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
1	pH (hòa tan 3g trong 100ml nước cất)		6,07	PP.2H024
2	Carbohydrate	g/100g	52,19	PPN.2H083
3	Độ ẩm*	g/100g	29,83	PP.2H001a
4	Lipid*	g/100g	9,93	PPN.2H003a
5	Năng lượng	Kcal/100g	325	PPN.2H060
6	Protein*	g/100g	6,69	TCVN 8099-2:2009
7	Tro không tan trong axit HCl	g/100g	0,01	AOAC 930.30
8	Đường tổng số*	g/100g	9,76	PPN.2H108
9	Aflatoxin B1*	µg/kg	KPH (<1)	PPN.1D001b
10	Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2)*	µg/kg	KPH (<1)	PPN.1D001b
11	Cadimi	mg/kg	0,038	AOAC 2015.01
12	Ochartoxin A	µg/kg	KPH(<0,5)	PPN.1D035
13	Chì	mg/kg	0,100	AOAC 2015.01
14	Melamin	µg/kg	KPH(<0,5)	PPN.1D070
15	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4992:2005
16	<i>Clostridium perfringens</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4991: 2005
17	<i>Coliforms</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 6848:2007
18	<i>E.coli</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 7924-2:2008

BM 5.10/03

Lần ban hành: 4.16

Trang 1/ 2

- Chỉ tiêu đánh dấu (\*) là chỉ tiêu đã được công nhận VILAS; Chỉ tiêu đánh dấu (\*\*) là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ

- Không được sao chép lại phiếu kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của PTN

- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng

- Nếu kết quả kiểm nghiệm không ở trong ngưỡng quy định, khách hàng có trách nhiệm thực hiện nghĩa vụ của mình theo luật luật An toàn thực phẩm. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định



Mã số mẫu: 1809115

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp
19	Tổng số vi khuẩn hiếu khí*	CFU/g	KPH	TCVN 4884:2015
20	Tổng số bào tử nấm men-mốc*	CFU/g	KPH	TCVN 8275-2:2010
21	<i>S.aureus</i> và <i>Staphylococci coagulase(+)</i> *	CFU/g	KPH	TCVN 4830-1:2005
22	Zearalenone**	µg/kg	KPH (< 5)	HD.PP.27/TT.HPLC
23	Deoxynivalenol**	µg/kg	KPH (< 5)	HD.PP.27/TT.HPLC

Ghi chú: - KPH: Không phát hiện

Hà Nội, ngày 11 tháng 10 năm 2018

Vi: VIÊN TRƯỞNG



\* PHÓ VIÊN TRƯỞNG

*Nguyễn Hồng Trường*

