

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 072/BBC/2018

(TCCS 072:2018/BANH MI)

**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 ATTP: Số 45/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 03/05/2017.

Nơi cấp: Sở Công Thương Thành Phố Hà Nội.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BÁNH MÌ NHÂN CHÀ BÔNG LOBAKA**

2. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật, bơ, 2,7% chà bông (ruốc), trứng, men (*saccharomyces cerevisiae*), sữa bột, chất xử lý bột (E300), enzym (E1100), muối, nước, chất giữ ẩm (E420(i)), chất tạo xốp (E500(ii)), chất bảo quản (E282, E202), phẩm màu (E160a(i)).

Sản phẩm có chứa: Gluten, trứng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

- Ngày sản xuất & hạn sử dụng: in trên bao bì.

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

4.1 Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 50 g / gói

4.2 Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong màng gói làm bằng vật liệu OPP/PP (lớp màng CPP tiếp xúc trực tiếp sản phẩm). Các gói bánh được đựng trong thùng carton khô và 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: (có nhãn 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:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (Mục 1.6; 2.2; 4.6; 5.5).
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 2.18; 3.18).
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Thông tư của Bộ, ngành:

- 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.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Mục 6.5.2).
- Quyết định số 38/2008/QĐ-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong 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 24 tháng 12 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHA

NSX: 11/11/2016  
HSD: 11/11/2018  
NƠI DÙNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT.

ĐIỂM SÀN PHẨM  
0,5đ



HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOA

BÁNH MÌ NHÂN CHÀ BÔNG

LOBAKA



hàng lượng ngày mỗi

**Thành phần:** Bột mì, đường, dầu thực vật, bơ, 2,7% chấ bông(ruóc), trứng, men (saccharomyces cerevisiae), sữa bột, chất xú lý bột(E300), enzym(E1100), muối, nước, chất giữ ẩm(E420(i)), chất tạo xốp(E500(ii)), chất bảo quản(E282, E202), phẩm màu(E160a(i)).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU	
Năng lượng :	Chất béo:
306 - 568 kcal	17,5 - 33,5 g
Carbohydrate:	Protein:
29,5 - 55,5 g	6 - 12 g

Nutrition Facts			
0.5 Servings Per Container Serving Size 100g			
Amount Per Serving	Calories	437	kcal
Total fat	25.5	g	
Total Carbohydrate	42.5	g	
Total Sugars	10.5	g	
Protein	9.0	g	

**Thông tin hướng dẫn sử dụng:**  
Dùng được ngay sau khi mở bao bì.

**Thông tin hướng dẫn bảo quản sản phẩm:**  
Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng mặt trời.

**Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:** in mặt trước bao bì

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

Số : 072/BBC/2018

Mọi ý kiến xin liên hệ số điện thoại:  
84. 28. 39717924



Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica**  
Thành viên tập đoàn PAN  
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 PAN Group  
443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tân Bình 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



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00076068
Mã số kết quả	AR-18-VD-083522-02 / EUVNHC-00053475

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-18-VD-083522-01/743-2018-00076068, xuất ngày 08/11/2018; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



### NHÀ MÁY BIBICA HÀ NỘI - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

B18 đường công nghiệp 6, KCN Sài Đồng B  
 Phường Sài Đồng, Quận Long Biên  
 Tp. Hà Nội  
 Việt Nam



Tên mẫu:	BÁNH MÌ NHÂN CHẢ BÔNG LOBAKA
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	30/10/2018
Thời gian thử nghiệm:	30/10/2018 - 08/11/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	05/11/2018
Mã số PO của khách hàng :	SWL2181030250

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	6,5x10 <sup>2</sup>
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2008 (ISO 16649-3:2005)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	8,5x10 <sup>1</sup>
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	44,3
9	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	25,6
10	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9,09
11	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	10,5
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	444

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
14	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	19,8
15	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
16	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
17	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
18	VD066 VD Zearalenon	µg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=100)
19	VD069 VD Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.18	Không phát hiện (LOD=100)
20	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD020 VD Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
23	VD0ZX VD Độ kiềm	ml/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-0270) (53 TCV 116-86)	Không phát hiện (LOD=0.2)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 07/12/2018

743-2018-00076068 - Trang 3 / 3

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

**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. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

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 phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD 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 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm

**HỦY BỎ VÀ THAY THẾ\***