

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 002 /BBC/ 2018

---oOo---

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

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

Website: www.bibica.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3600363970

Số Giấy chứng nhận: Cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm

Số cấp 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI

Số cấp 30/2017/ATTP-CNĐT. Ngày cấp: 27/02/2017/ Nơi cấp: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC

PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG

Số cấp 241/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 28/08/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH BÔNG LAN KEM HƯƠNG DÂU HURA**

2. Thành phần: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (Shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, tinh bột bắp, sữa bột, bơ, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500ii), muối I-ốt, hương (dâu, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), phẩm màu tổng hợp(E129, E160ai)

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	17,5 – 29,5
2.	Độ kiềm, không lớn hơn	ml H ₂ SO ₄ 1N/100g	2
3.	Hàm lượng chất béo	%	16,6 – 30,4
4.	Hàm lượng đạm	%	4 – 7
5.	Hàm lượng carbohydrate	%	37,5 – 69
6.	Năng lượng	kcal/100g	315,4 – 577,6
7.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
8.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	19,5
9.	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	Giới hạn tối đa vi sinh vật
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.	Bacillus cereus	CFU/g	10
5.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
7.	E.coli	MPN/g	3

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 1 năm 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 15 g

Hộp 300 g (15 g x 20 gói).

Hộp 390 g (15 g x 26 gói).

4.2 Chất liệu bao gói:

- Màng gói vật liệu PET/MCPP (MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong) dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex 400g/m²

- Các hộp bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

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

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

D: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG

Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN

Lô A1/1-9, đường VL3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- 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 27 tháng 03 năm 2018.


PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
CỔ PHẦN
BIBICA

NGUYỄN TRỌNG KHA

C.P. 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00001980
Mã số kết quả	AR-18-VD-003564-01-VI / EUVNHC-00030892



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu:	BÁNH BÔNG LAN KEM HƯƠNG CÓM HURA, BÁNH BÔNG LAN KEM HƯƠNG DẦU HURA
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm/ Finished products
Ngày nhận mẫu :	08/01/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	08/01/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	15/01/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218010063

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí 30°C	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) 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	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	53,2
9	VD165 VD (a) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	23,4
10	VD263 VD (a) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047)	5,53
11	VD304 VD (a) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	23,0
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	445
13	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
14	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	17,1



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD310 VD (a) Độ acid		TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981); TCVN 4589:1988 (ST SEV 3012:1981)	0,39
16	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
17	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
18	VD020 VD Melamin	µg/kg	FDA LIB No.4396	Không phát hiện (LOD=50)

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 15/01/2018

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 bởi 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 điện 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 Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238



Giá trị dinh dưỡng (trên 100g):

Năng lượng: 315,4 - 577,6 kcal
Chất béo: 16,6 - 30,4 g
Carbohydrate: 37,5 - 69 g
Protein : 4 - 7 g

Thành phần: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (Shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, tinh bột bắp, sữa bột, bơ, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500ii), muối I-ốt, hương (dầu, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), phẩm màu tổng hợp (E129, 160ai)

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.

Display or store the product in a cool, dry place.

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs, vegetable fat (Shortening, refined palm olein), glucose syrup, corn starch, milk powder, butter, humectant (glycerol), emulsifier (E471), water, leavening agents (E500ii), salt, artificial (strawberry, vanilla) flavour, preservative (E202), artificial food color (E129, E160ai)

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

Manufacturing date & Expiry date:

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Safety warnings: Do not use expired products.



Mọi ý kiến xin liên hệ
Question? Comment?
84.28.39717874



Số: 002/BBC/2018



HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ

HURA_{layercake}

Bánh Bông Lan Kem Hương Dâu

STRAWBERRY FLAVOR LAYER CAKE



Nguồn nguyên
liệu sữa thật
trứng tươi

HURA_{layercake}

Khối lượng tịnh: 15 g
Net wt: 0.53 oz

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

Một thành viên của **PAN FOOD**

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

Sản xuất tại: **H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

D: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG

Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN

Lô A1/1-9, đường VL3, KCN Vinh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

Product of: **BIBICA CORPORATION**

A member of **PAN FOOD**

443 Ly Thuong Kiet St, Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Manufactured by: **H: BIBICA BIEN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION**

Biên Hoa 1 Industrial zone, An Binh Ward, Biên Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.

D: EAST BIBICA ONE MEMBER COMPANY LIMITED.

Lot J1-CN, D1 St., My Phuoc industrial zone, My Phuoc Ward, Ben Cat Town, Binh Duong Province, Vietnam.

PAN FOOD MANUFACTURING JSC

Lot A1/1-9, VL3 Road, Vinh Loc 2 Industrial Zone, Long Hiep Commune, Ben Luc District, Long An Province, Vietnam.

Tel: **84.28.39717920 - 39717921**

Email: **bibica@bibica.com.vn**

Fax: **84.28.39717922**

Website: **www.bibica.com.vn**

NSX: / /

HSD: / /

NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



HURA^{layercake}

STRAWBERRY FLAVOR LAYER CAKE
*Bánh Bông Lan Kem
Hương Dâu*

Khối lượng tịnh: 300 g (15 g x 20 gói)
Net wt: 10.58 oz



HURA^{layercake}

STRAWBERRY FLAVOR LAYER CAKE
*Bánh Bông Lan Kem
Hương Dâu*

Khối lượng tịnh: 300 g (15 g x 20 gói)
Net wt: 10.58 oz

Thành phần: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (Shortening, dầu chiên tinh luyện), mạch nha, tinh bột bắp, sữa bột, bơ, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500ii), muối i-ốt, hương (dầu, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), phẩm màu tổng hợp (E129, E160ai)
Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs, vegetable fat (Shortening, refined palm olein), glucose syrup, corn starch, milk powder, butter, humectant (glycerol), emulsifier (E471), water, leavening agents (E500ii), salt, artificial (strawberry, vanilla) flavour, preservative (E202), artificial food color (E129, E160ai)
Giá trị dinh dưỡng (tính 100g):
Năng lượng: 3154 - 577,6 kcal
Carbohydrate: 37,5 - 69 g
Chất béo: 16,6 - 30,4 g
Protein: 4 - 7 g

Nutrition Facts

1 Servings Per Container
Serving Size 100 g

Amount Per Serving	
Calories	446.5 kcal
Total Fat	23.5 g
Total Carbohydrate	53.25 g
Total Sugars	23.5 g
Protein	5.5 g



8 9 3 4 6 0 9 1 6 0 2 6 8 1



Mời ý kiến xin bản hỏi
Questions / Comments?
(84.28)39717874



Số: 002/BBC/2018

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.

Display or store the product in a cool, dry place.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

Manufacturing date & Expiry date:

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Safety warnings: Do not use expired products.



Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Một thành viên của PAN FOOD

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

Sản xuất tại: H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

D: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG

Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN

Lô A1/1-9, đường V1.3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

Product of: BIBICA CORPORATION

A member of PAN FOOD

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

Manufactured by: H: BIBICA BIEN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION

Bien Hoa 1 industrial zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.

D: EAST BIBICA ONE MEMBER COMPANY LIMITED.

Lot J1-CN, D1 St, My Phuoc industrial zone, My Phuoc Ward, Ben Cat Town, Binh Duong Province, Vietnam.

PAN FOOD MANUFACTURING JSC

Lot A1/1-9, V1.3 Road, Vinh Loc 2 Industrial Zone, Long Hiep Commune, Ben Luc District, Long An Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

Email: bibica@bibica.com.vn

Fax: 84.28.39717922

Website: www.bibica.com.vn

MSK 1.1.1

MSK 1.1.1

NOI DUNG TENG NUOC NGOI TUONG DUONG TENG NET



HURA^{layercake}

Bánh Bông Lan Kem Hương Dầu

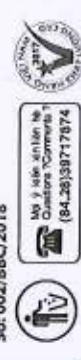
Nguyên Liệu Sạch Thật Trong Túi



Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**
 Một thành viên của **PAN FOOD**
 443 Lý Thường Kiệt, Phường B. Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.
 Sản xuất tại: **HỆ NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA - CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA**
 Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 D: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG**
 Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN
 Lô A1/1-9, đường V13, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.
Product of: BIBICA CORPORATION
A member of PAN FOOD
 443 Lý Thường Kiệt St, Ward B, Tân Bình, Dist. Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: H- BIBICA BIÊN HOA FACTORY - BIBICA CORPORATION
 Biên Hòa 1 industrial zone, An Bình Ward, Biên Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.
D: EAST BIBICA ONE MEMBER COMPANY LIMITED.
 Lot J1-CN, D1 St, Mỹ Phước industrial zone, Mỹ Phước Ward, Bến Cát Town, Bình Dương Province, Vietnam.
PAN FOOD MANUFACTURING JSC
 Lot A1/1-9, V13 Road, Vĩnh Lộc 2 Industrial Zone, Long Hiệp Commune, Bến Lức District, Long An Province, Vietnam. Fax: 84-28.39717922
 Tel: 84-28.39717920 - 39717921 Email: bibica@bibica.com.vn Website: www.bibica.com.vn

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.
 Display or store the product in a cool, dry place.
 Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:
 Manufacturing date & Expiry date:
 Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
 Safety warnings: Do not use expired products.

S6: 002/BBCC/2018



Thành phần: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (Shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, tinh bột bắp, sữa bột, bơ, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500ii), muối i-ốt, hương (dầu, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), phẩm màu tổng hợp (E129, 160ai)

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs, vegetable fat (Shortening, refined palm olein), glucose syrup, corn starch, milk powder, butter, humectant (glycerol), emulsifier (E471), water, leavening agents (E500ii), salt, artificial (strawberry, vanilla) flavour, preservative (E202), artificial food color (E129, E160ai)

Giá trị dinh dưỡng (trên 100g):
 Năng lượng: 315,4 - 577,6 kcal
 Chất béo: 16,6 - 30,4 g
 Carbohydrate: 37,5 - 69 g
 Protein : 4 - 7 g

Nutrition Facts	
1 Servings Per Container	
Serving Size 100 g	
Amount Per Serving	
Calories	446.5 kcal
Total Fat	23.5 g
Total Carbohydrate	53.25 g
Total Sugars	23.5 g
Protein	5.5 g



Khối lượng tịnh:
 390 g (15 g x 26 gói)
 Net wt. 13.76 oz

Bánh Bông Lan Kem Hương Dầu