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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 043/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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **KẸO NGŨ QUẢ HỖN HỢP**

2. Thành phần:

Thành phần chung: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), gelatin, chất làm dày (E414), chất nhũ hóa (E475, E322(i)).

+ Thành phần riêng:

- **Kẹo mãng cầu** : 4,9% dịch quả mảng cầu, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương mãng cầu tổng hợp.
- **Kẹo dừa** : 4,9% nước cốt dừa, hương (dừa, kem, vani) tổng hợp.
- **Kẹo đu đủ** : 4,9% dịch quả đu đủ, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương đu đủ tổng hợp, phẩm màu (E110, E129).
- **Kẹo xoài** : 4,9% dịch quả xoài, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương xoài tổng hợp, phẩm màu (E160a(i)).

Kẹo thơm : 4,9% dịch quả thơm, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương thơm tổng hợp, phẩm màu (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	%	60 - 105
2.	Hàm lượng đường khử	%	12,5 - 22,5
3.	Hàm lượng chất béo	%	3,5 – 6,2
4.	Hàm lượng đạm	%	1,2 – 2,1
5.	Hàm lượng carbohydrate	%	62 – 113
6.	Năng lượng	kcal/100g	284,3 – 516,2
7.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
8.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	6

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.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
5.	Bacillus cereus	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU /g	10
7.	E.coli	/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

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: 12 tháng
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   4.1 Quy cách bao gói:
   - Hộp kẹo có khối lượng tịnh 600 g.
   4.2 Chất liệu bao gói:
   - Gói viên kẹo bằng bao bì vật liệu nhựa tổng hợp (Màng ghép 2 lớp OPP/MCPP, MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong).
   - Kẹo sau gói được đựng trong hộp nhựa PS, PP.
   - Các hộp kẹo 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, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 5908:2009 Tiêu chuẩn quốc gia về Kẹo.
- 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 28 tháng 09 năm 2018.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

NGUYỄN TRỌNG KHA

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063555**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-068720-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO NGŨ QUẢ HỖN HỢP
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	18/09/2018 - 21/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD **Carbohydrates**	%	AOAC 986.25 mod.	87,1
2	VD165 VD (a)(f)(g) **Béo**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4,83
3	VD263 VD (a)(f)(g) **Protein**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1,64
4	VD304 VD (a)(f)(g) **Đường tổng**	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	81,2
5	VD543 VD **Năng lượng**	kcal/100 g	FAO 2013 77	398
6	VD115 VD (a)(f) **Tro không tan trong acid HCl 10%**	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
7	VD210 VD (a)(f)(g) **Độ ẩm**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	6,33
8	VD631 VD (a)(f)(g) **Đường khử**	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	17,6
9	VD0ZX VD **Độ kiềm**	ml H_2SO_4 1N / 100g	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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 25/09/2018

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 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 KỲ 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 Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063556**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-069311-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO NGŨ QUẢ HỖN HỢP
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	18/09/2018 - 24/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

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)	$4,5x10^2$
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)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 25/09/2018

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 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. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063557**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-069483-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO NGŨ QUẢ HỖN HỢP
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	18/09/2018 - 24/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) **Cadmium (Cd)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.007)**
2	VD861 VD (a) **Chì (Pb)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.02)**
3	VD063 VD **Ochratoxin A**	µg/kg	AOAC 2000.09	**Không phát hiện (LOD=1)**
4	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
5	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

Lê Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 25/09/2018

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 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 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

KẸO NGŨ QUẢ PHÁT TÀI

KẸO NGŨ QUẢ HỖN HỢP

Số: 043/BBC/2018

Thành phần chung: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), gelatin, chất làm dày (E414), chất nhũ hóa (E475, E322(i)).

+ Thành phần riêng:

- **Kẹo măng cầu :** 4,9% dịch quả mảng cầu, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương măng cầu tổng hợp.
- **Kẹo dừa :** 4,9% nước cốt dừa, hương (dừa, kem, vani) tổng hợp.
- **Kẹo du đủ :** 4,9% dịch quả du đủ, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương du đủ tổng hợp, phẩm màu (E110, E129).
- **Kẹo xoài :** 4,9% dịch quả xoài, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương xoài tổng hợp, phẩm màu (E160a(i)).
- **Kẹo thơm :** 4,9% dịch quả thơm, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất tạo xốp (E500(ii)), hương thơm tổng hợp, phẩm màu (E160a(i)).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Năng lượng : 284,3 - 516,2 kcal
- Carbohydrate : 62 - 113 g
- Chất béo : 3,5 - 6,2 g
- Protein : 1,2 - 2,1g

KẸO CỨNG PHÁT TÀI

Số:042/BBC/2018

Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), muối, chất điều chỉnh độ axit (E330), hương (cam, dâu, nho đen) tổng hợp, nước, phẩm màu tổng hợp (E129, E110, E133).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Năng lượng : 271,8 - 501 kcal
- Carbohydrate : 67,5 - 124,5 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.
Safety warnings: Do not use expired products.

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN Bibica
Thành viên tập đoàn PAN
443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TPHỒ CHÍ MINH, Việt Nam.
Sản xuất tại:
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.

Product of:

Bibica CORPORATION
A member of the PAN Group
443 Ly Thuong Kiet St., Ward 8, Tan Binh Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by:
Ha Bibica Bien Hoa Factory – Bibica Corporation
Bien Hoa 1 Industrial Zone, An Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 – 39717921
Fax: 84. 28.39717922
Email: bibica@bibica.com.vn
Website: www.bibica.com.vn

ĐIỂM SẢN PHẨM 5đ

Khối lượng tịnh 270 g. Net wt: 9.52 oz

8 934609 107117

NSX:.../.../...
HSD:.../.../...
NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

M.S.D.N: ... C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
... BÌNH-T.P HỒ CHÍ MINH

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 042/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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **KẸO CỨNG PHÁT TÀI**

2. Thành phần: Đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), muối, chất điều chỉnh độ axit (E330), hương (cam, dâu, nho đen) tổng hợp, nước, phẩm màu tổng hợp (E129, E110, E133).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	66 - 98
2.	Hàm lượng đường khử	%	19 - 34,5
3.	Hàm lượng carbohydrate	%	67,5 – 124,5
4.	Năng lượng	kcal/100g	271,8 – 501
5.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
6.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	6

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.	Clostridium perfringens	CFU/g	10
5.	Bacillus cereus	CFU/g	10
6.	Staphylococcus aureus	CFU /g	10
7.	E.coli	/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

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: 12 tháng
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   4.1 Quy cách bao gói:
   - Hộp kẹo có khối lượng tịnh 120 g, 150 g.
   4.2 Chất liệu bao gói:
   - Gói viên kẹo bằng bao bì vật liệu nhựa tổng hợp (Màng ghép 2 lớp OPP/CPP, CPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong).
   - Kẹo sau gói được đựng trong hộp nhựa PS, PP.
   - Các hộp kẹo 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, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Tiêu chuẩn quốc gia: TCVN 5908:2009 Tiêu chuẩn quốc gia về Kẹo.
- 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 28 tháng 09 năm 2018.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA Q.TÂN BÌNH-T.P HỒ

NGUYỄN TRỌNG KHA

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063560**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-069117-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO CỨNG PHÁT TÀI
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	19/09/2018 - 22/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) **Cadmium (Cd)**	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
2	VD861 VD (a) **Chì (Pb)**	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
3	VD063 VD **Ochratoxin A**	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
5	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 25/09/2018

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) chỉ thích hợp các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063559**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-069312-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO CỨNG PHÁT TÀI
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	18/09/2018 - 24/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

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)	**Không phát hiện (LOD=10)**
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)	**Không phát hiện (LOD=10)**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG
M.S.D.N: 0311526888 - C.T.T.N.H.H - QUẬN 9 - T.P HỒ CHÍ MINH

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 25/09/2018

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 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. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	**743-2018-00063558**
Mã số kết quả	**AR-18-VD-069484-01-VI / EUVNHC-00049781**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	KẸO CỨNG PHÁT TÀI
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	18/09/2018 - 24/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	24/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180917288

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD **Carbohydrates**	%	AOAC 986.25 mod.	**96,0**
2	VD165 VD (a)(f)(g) **Béo**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**Không phát hiện (LOD=0.1)**
3	VD263 VD (a)(f)(g) **Protein**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**Phát hiện vết (<0,3)**
4	VD304 VD (a)(f)(g) **Đường tổng**	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	**93,7**
5	VD543 VD **Năng lượng**	kcal/100 g	FAO 2013 77	**386**
6	VD115 VD (a)(f) **Tro không tan trong acid HCl 10%**	%	AOAC 920.46	**Không phát hiện (LOD=0.01)**
7	VD210 VD (a)(f)(g) **Độ ẩm**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	**3,54**
8	VD631 VD (a)(f)(g) **Đường khử**	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	**26,7**
9	VD0ZX VD **Độ kiềm**	ml H_2SO_4 1N / 100g	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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 25/09/2018

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 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 Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate