

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 026/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: **BÁNH TRUNG THU NHÂN LYCOPEN ĐẬU XANH 1 TRỨNG**

2. Thành phần: Bột mì, 24% đậu xanh, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, trứng vịt muối, dầu tinh luyện, chất bảo quản (E202), 0.2% gấc trái, chất tạo xốp (E500(ii)), nước, hương (đậu xanh, vani) tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (E160d(i)).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	30
2.	Hàm lượng đường tổng	%	21,5 – 35,5
3.	Độ kiềm, không lớn hơn	ml H ₂ SO ₄ 1N/100g	2,0
4.	Hàm lượng chất béo	%	10,5 – 17,5
5.	Hàm lượng protein	%	6,2 – 10
6.	Hàm lượng carbohydrate	%	38,2 – 66,8
7.	Năng lượng	Kcal/100g	272,1 – 464,7
8.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1

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

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.	Deoxynivalenol	µg/kg	200
3.	Zearalenon	µg/kg	20
4.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng của sản phẩm là **60 ngày** kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất & thời hạn sử dụng: in trên bao bì.

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

4.1 Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh: 150 g

4.2 Chất liệu bao gói:

- Bánh được đặt trong khay nhựa PET. Màng gói vật liệu KOPP/ CPP (CPP 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.

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.
- 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 08 tháng 06 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHA



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2018-00023005
Mã số kết quả AR-18-VD-025561-01 / EUVNHC-00037529



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Lycopene (Gấc) đậu xanh
Tình trạng mẫu: Thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 17/04/2018
Ngày bắt đầu phân tích : 17/04/2018
Ngày hoàn thành phân tích : 23/04/2018
Mã số PO của khách hàng : I2N218040358

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01 [VN Food]	Không phát hiện (LOD=0.007)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01 [VN Food]	Không phát hiện (LOD=0.02)

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 11/05/2018

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 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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00023004
Mã số kết quả: AR-18-VD-026193-01 / EUVNHC-00037529



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Lycopen (Gấc) đậu xanh
Tình trạng mẫu: Thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 17/04/2018
Ngày bắt đầu phân tích: 17/04/2018
Ngày hoàn thành phân tích: 23/04/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N218040358



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 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
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)(g) 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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

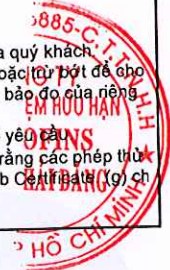


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 11/05/2018

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 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. (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: 743-2018-00023003
Mã số kết quả: AR-18-VD-025762-01 / EUVNHC-00037529



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu: Bánh trung thu nhân Lycopene (Gấc) đậu xanh
Tình trạng mẫu: Thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 17/04/2018
Ngày bắt đầu phân tích: 17/04/2018
Ngày hoàn thành phân tích: 23/04/2018
Mã số PO của khách hàng: I2N218040358



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	51,4
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	14,0
3	VD263 VD (a)(f)(g) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047)	7,93
4	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	27,5
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	363
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)	26,0
8	VD310 VD (a)(g) Độ kiềm	mL H2SO4 1N/100g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981); TCVN 4589:1988 (ST SEV 3012:1981)	0,18

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 11/05/2018

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 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. (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



Bibica





BÁNH TRUNG THU NHẬP NGUYỆT HOA CÚC

Bánh không trứng

<p>1</p> <p>Bánh trung thu nhân Gà quay vi cá</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 017/8BC/2018</p> <p><i>Shark fin roasted chicken</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối i-ốt, nước), đường, jambon, lap xướng, mứt bí, mứt chanh, mứt gừng, lá chanh, bột nếp, dầu olien tinh luyện, 0,9% thịt gà quay, 0,2% vi cá, mỡ heo, hạt mè, hạt điều, hạt dứa, đậu mè đen, muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (vani, thì gà) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, jambon, chinese sausage, winter melon jam, lemon jam, ginger jam, lemon leaves, glutinous rice flour, refined palm olein, 0,9% chicken, 0,2% shark's fin, lard, sesame seed, cashew nut, melon seeds, black sesame oil, salt, preservative (E202), leavening agents (E500(i)), water, artificial (vanilla) flavor, food colour (E129).</p>	<p>1</p> <p>Bánh trung thu nhân Gà quay vi cá</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 020/8BC/2018</p> <p><i>Shark fin roasted chicken</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, trứng vịt muối, jambon, lap xướng, mứt bí, mứt chanh, mứt gừng, lá chanh, bột nếp, dầu olien tinh luyện, 0,9% thịt gà quay, 0,2% vi cá, mỡ heo, hạt mè, hạt điều, hạt dứa, đậu mè đen, muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (vani, thì gà) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, salted egg yolk, jambon, chinese sausage, winter melon jam, lemon jam, ginger jam, lemon leaves, glutinous rice flour, refined palm olein, 0,9% chicken, 0,2% shark's fin, lard, sesame seed, cashew nut, melon seeds, black sesame oil, salt, preservative (E202), leavening agents (E500(i)), water, artificial (vanilla, meat, chicken) flavor, food colour (E129).</p>
<p>2</p> <p>Bánh trung thu nhân Hải sâm hảo hạng</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 019/8BC/2018</p> <p><i>Holothurians scrumptious</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, 3,6% hải sâm, mứt bí, mứt chanh, mứt gừng, lá chanh, mỡ heo, lap xướng, jambon, dầu olien tinh luyện, bột nếp, hạt mè, hạt điều, hạt dứa, đậu mè đen, muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (thì, vani) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, 3,6% holothurians, winter melon jam, lemon jam, ginger jam, lemon leaves, lard, chinese sausage, jambon, refined palm olein, glutinous rice flour, sesame seed, cashew nut, melon seeds, black sesame oil, salt, preservative (E202), leavening agents (E500(i)), water, artificial (meat, vanilla) flavor, food colour (E129).</p>	<p>2</p> <p>Bánh trung thu nhân Hải sâm hảo hạng</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 018/8BC/2018</p> <p><i>Holothurians scrumptious</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối i-ốt, nước), đường, trứng vịt muối, 3,6% hải sâm, mứt bí, mứt chanh, mứt gừng, lá chanh, mỡ heo, lap xướng, jambon, dầu olien tinh luyện, bột nếp, hạt mè, hạt điều, hạt dứa, đậu mè đen, muối i-ốt, chất bảo quản (E202), chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (thì, vani) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, salted egg yolk, 3,6% holothurians, winter melon jam, lemon jam, ginger jam, lemon leaves, lard, chinese sausage, jambon, refined palm olein, glutinous rice flour, sesame seed, cashew nut, melon seeds, black sesame oil, salt, preservative (E202), leavening agents (E500(i)), water, artificial (meat, vanilla) flavor, food colour (E129).</p>
<p>3</p> <p>Bánh trung thu nhân Hạt sen Cranberry</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 023/8BC/2018</p> <p><i>Lotus Paste Cranberry</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, 5% Hạt sen, 2,5% mứt cranberry, dầu olien tinh luyện, chất làm ẩm (glycerol), chất ngọt tổng hợp (sorbitol), hương vani tổng hợp, chất bảo quản (E202), màu thực phẩm tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, 5% Lotus paste, 2,5% cranberry jam, refined palm olein, humectant (glycerol), artificial sweetener (sorbitol), artificial vanilla flavor, preservative (E202), certified colour (E129).</p>	<p>3</p> <p>Bánh trung thu nhân Hạt sen Cranberry</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 024/8BC/2018</p> <p><i>Lotus Paste Cranberry</i></p> <p>Bột mì, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, trứng vịt muối, 5% Hạt sen, 2,5% mứt cranberry, dầu olien tinh luyện, chất làm ẩm (glycerol), chất ngọt tổng hợp (sorbitol), hương vani tổng hợp, chất bảo quản (E202), màu thực phẩm tổng hợp (E129).</p> <p>Wheat flour, glucose syrup, sugar, salted egg yolk, 5% Lotus paste, 2,5% cranberry jam, refined palm olein, humectant (glycerol), artificial sweetener (sorbitol), artificial vanilla flavor, preservative (E202), certified colour (E129).</p>
<p>4</p> <p>Bánh trung thu nhân Lycopen Đậu xanh</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 022/8BC/2018</p> <p><i>Green bean Lycopen</i></p> <p>Bột mì, 24% đậu xanh, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, dầu tinh luyện, chất bảo quản (E202), 0,2% gấc trời, chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (đậu xanh, vani) tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (E160d(i)).</p> <p>Wheat flour, 24% green beans, glucose syrup, sugar, vegetable oil, preservative (E202), 0,2% Gac, leavening agents (E500(i)), water, artificial (green beans, vanilla) flavor, food colour (E160d(i)).</p>	<p>4</p> <p>Bánh trung thu nhân Lycopen Đậu xanh</p> <p>Khối lượng tịnh: 150 g XNCS: 026/8BC/2018</p> <p><i>Green bean Lycopen</i></p> <p>Bột mì, 24% đậu xanh, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), đường, trứng vịt muối, dầu tinh luyện, chất bảo quản (E202), 0,2% gấc trời, chất tạo xốp (E500(i)), nước, hương (đậu xanh, vani) tổng hợp, màu thực phẩm tổng hợp (E160d(i)).</p> <p>Wheat flour, 24% green beans, glucose syrup, sugar, salted egg yolk, vegetable oil, preservative (E202), 0,2% Gac, leavening agents (E500(i)), water, artificial (green beans, vanilla) flavor, food colour (E160d(i)).</p>

Bánh Có trứng



Sản phẩm của: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

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, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

Product of: BIBICA CORPORATION

443 Ly Thuong Kiet 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.

Tel: 84.8.39717920 - 39717921

Fax: 84.8.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn
Website: www.bibica.com.vn



Mọi ý kiến xin liên hệ:
Question? Comment?
84.28.39717874

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 mặt hàng bao bì

Manufacturing date & Expiry date: the side on pack.

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

Safety warnings: Do not use expired products.



8 934 609 603 886



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