

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 038 /BBC/ 2018

---oOo---

**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 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 cấp 30/2017/ATTP-CNĐT. Ngày cấp: 27/02/2017/ Nơi cấp: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: : BÁNH SÔ CÔ LA ORIENKO

2. Thành phần:

Thành phần Bánh: Bột mì, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện, chất thay thế bơ cacao), đường, mạch nha, chất giữ ẩm (glycerol, sorbitol), trứng (gà), muối, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), chất nhũ hóa (E471), hương sữa tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (E341(i)), gelatin, chất làm dày (E415), chất bảo quản (E202), đạm sữa.

Thành phần Sô cô la compound phủ: 26% Sô cô la compound (chất béo thực vật, đường, sữa bột, bột cacao).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1.	Hàm lượng đường tổng	%	22,2 – 40
2.	Độ kiềm, không lớn hơn	ml H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 1N/100g	2
3.	Hàm lượng chất béo	%	12 – 21,5
4.	Hàm lượng đạm	%	3 – 5,3
5.	Hàm lượng carbohydrate	%	46,5 – 86
6.	Năng lượng	kcal/100g	306 – 558,7
7.	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn	%	0,1
8.	Độ ẩm, không lớn hơn	%	14
9.	Hàm lượng melamine	mg/kg	không có
10.	Chỉ số peroxide, không lớn hơn	Meq/kg dầu	10

ah

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	CFU/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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	3
2.	Deoxynivalenol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	200
3.	Zearalenon	$\mu\text{g}/\text{kg}$	20
4.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	4

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: Gói 18 g, Gói 22 g.

Hộp 396 g (18 gói x 22 g).

Hộp 264 g (12 gói x 22 g).

Túi 216 g (12 gói x 18 g).

Túi 432 g (24 gói x 18 g).

Hộp 360g (20 gói x 18 g).

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 túi OPP/LLDPE, hộp giấy Duplex.

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

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

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.

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.



*Handwritten signature*

- 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 26 tháng 09 năm 2018.



NGUYỄN TRỌNG KHIA





# Minh An

## ORIENKO

Bánh Sôcôla - Chocolate Pie



Khối lượng tịnh 360g (20 gói x 18 g)  
Net wt: 12.7 oz

HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ



### BÁNH SÔ CÔ LA ORIENKO CHOCOLATE PIE ORIENKO

**Thành phần Bánh:** Bột mì, chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện, chất thay thế bơ cacao), đường, mạch nha, chất giữ ẩm (glycerol, sorbitol), trứng (gà), muối, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), chất nhũ hóa (E471), hương sữa tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (E341(i)), gelatin, chất làm dày (E415), chất bảo quản (E202), đạm sữa.

**Thành phần Sô cô la compound phủ:** 26% Sô cô la compound (chất béo thực vật, đường, sữa bột, bột cacao).

**Ingredients Pie:** Wheat flour, vegetable fat (shortening, refined palm olein, cocoa butter substitute), sugar, glucose syrup, humectant (glycerol, sorbitol), eggs, salt, leavening agents (E500(ii), E503(ii)), emulsifier (E471), artificial milk flavor, acidity regulator (E341(i)), gelatin, thickening agents (E415), preservative (E202), hydrolyzed milk protein.

**Ingredients Chocolate compound cover:** 26% Chocolate compound (vegetable fat, sugar, milk powder, cocoa powder).

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Năng lượng: 306 - 558,7 kcal  
Chất béo: 12 - 21,5 g  
Carbohydrate: 46,5 - 86 g  
Protein: 3 - 5,3 g

#### Nutrition Facts

1 Servings Per Container

Serving Size 100 g

Amount Per Serving  
**Calories 432 kcal**

Total Fat 16.75 g

Total Carbohydrate 66.25 g

Total Sugars 31.1 g

Protein 4.15 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.  
Tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.

Display or store the product in a cool, dry place. Avoid direct sunlight and high temperatures.

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. Sản phẩm có chứa gluten, trứng.

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

NSX: / /

HSD: / /

NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Sản phẩm của:

**CÔNG TY CỔ PHẦN**

Thành viên tập đoàn PAN

**Bibica**

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

Sản xuất tại: 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

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: 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.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

Fax: 84.28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn



8 934609 212798

Khối lượng tịnh: 360g (20 gói x 18 g). Net wt: 12.7 oz

Số: 038/BBC/2018

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061800  
 Mã số kết quả: AR-18-VD-067103-01-VI / EUVNHC-00049235



### CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
 Việt Nam

Tên mẫu:	BÁNH (SỮA, SÔ CÔ LA, LÁ DỪA) ORIENKO
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu:	10/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	11/09/2018 - 13/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	18/09/2018
Mã số PO của khách hàng:	I2N2180910236



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	66,2
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	16,8 ✓
3	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4,12
4	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	31,7
5	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	433 ✓
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)	11,8
8	VD238 VD (a)(d) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)	Không phát hiện (LOD=0.1)
9	VD02X VD Độ kiềm	ml H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 1N / 100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-0270) (53 TCV 116-86)	1,18


LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



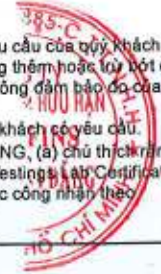
 Nguyễn Phương Phi  
 Giám Đốc Sản Xuất

  
 Lý Hoàng Hải  
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

**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 SÁC KÝ HẢI ĐĂNG, (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Animal Feed Testings Lab Certificate. (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: 743-2018-00061801  
Mã số kết quả: AR-18-VD-067104-01-VI / EUVNHC-00049235



### CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH (SỮA, SÓ CÔ LA, LÁ DỨA) ORIENKO  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 10/09/2018  
Thời gian thử nghiệm: 10/09/2018 - 17/09/2018  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 18/09/2018  
Mã số PO của khách hàng: I2N2180910236



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	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	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

 Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

**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 công bố thêm. Các 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 SÁC 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





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061802  
 Mã số kết quả: AR-18-VD-067007-01-VI / EUVNHC-00049235



### CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM  
Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH (SỮA, SÔ CÔ LA, LÁ DỪA) ORIENKO  
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
 Ngày nhận mẫu: 10/09/2018  
 Thời gian thử nghiệm: 11/09/2018 - 17/09/2018  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 18/09/2018  
 Mã số PO của khách hàng: I2N2180910236



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,02)
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	VD066 VD Zearalenon	µg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD069 VD Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.18	Không phát hiện (LOD=100)
6	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
7	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
8	VD020 VD Melamin	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản XuấtLý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

### 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 quy 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) chủ tịch rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238