

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 014/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 KIỂU NHỰT BỔNH NHÂN MÈ ĐEN**

2. Thành phần: Bột nếp, đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 5% hạt sen, chất ổn định (E1440), dầu olein tinh luyện, nước, 1% dầu mè đen, phẩm màu tổng hợp (E150d).

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	%	20,7 – 35.5
3.	Độ kiềm, không lớn hơn	ml H ₂ SO ₄ 1N/100g	2,0
4.	Hàm lượng chất béo	%	4 – 6.3
5.	Hàm lượng protein	%	2,2 – 3,5
6.	Hàm lượng carbohydrate	%	41 – 72.4
7.	Năng lượng	Kcal/100g	208,8 – 360,3
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



Handwritten signature

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 **45 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: 100 g

4.2 Chất liệu bao gói:

- Bánh đựng trong chung giấy.
- Các chung giấy 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”.

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 in blue ink.

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 05 tháng 06 năm 2018.



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN TRỌNG KHA

100

BÁNH TRUNG THU KIỂU NHỰT BỔNH NHÂN MÈ ĐEN



Thành phần: Bột nếp, đường, mạch nha (tinh bột sắn, muối, nước), 5% hạt sen, chất ổn định (E1440), dầu olein tinh luyện, nước, 1% dầu mè đen, phẩm màu tổng hợp (E150d).

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, TP.
Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Tel: 84.28.39717920 – 39717921

Fax: 84.28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn

Số: 014/BBC/2018

NSX: 1/1/2018
HSD: 1/1/2018

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.
Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát.
Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: in trên bao bì
Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi
đã hết hạn sử dụng.

Khối lượng tịnh 100 g



Mọi ý kiến xin liên hệ:
Question ? Comment ?
84. 28. 39717874



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00017286
Mã số kết quả	AR-18-VD-020073-02-VI / EUVNHC-00035932

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-18-VD-020073-01/743-2018-00017286, xuất ngày 17/04/2018; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu:	Bánh trung thu kiểu nhật bồn nhân mè đen
Tình trạng mẫu:	Thành phẩm / Finished product
Ngày nhận mẫu :	28/03/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	28/03/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	04/04/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218030538

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 ⁴
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	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)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	56,0
9	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050)	5,71
10	VD263 VD (a)(f)(g) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047)	3,11
11	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	27,5
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	288
13	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD310 VD (a)(g) Độ kiềm	H2SO4 1N/100g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981); TCVN 4589:1988 (ST SEV 3012:1981)	Không phát hiện LOD=0.2
15	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01 [VN Food]	Không phát hiện (LOD=0.007)
16	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

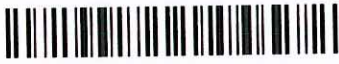
Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong 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. (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

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00026241
Mã số kết quả	AR-18-VD-029054-01-VI / EUVNHC-00038383



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam

Tên mẫu:	Bánh trung thu kiểu nhứt bốn nhân mè đen
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm/ Finished products
Ngày nhận mẫu :	27/04/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	27/04/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	05/05/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218040629

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	26,1

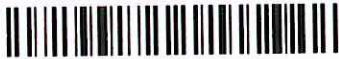
Ký tên	 Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất	 Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc
--------	---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 10/05/2018

<p>Ghi chú giải thích</p> <p>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.</p> <p>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</p>

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00031057
Mã số kết quả	AR-18-VD-034404-01-VI / EUVNHC-00039793



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu:	Bánh trung thu kiểu nhứt bốn nhân (đậu đỏ, mè đen, trà xanh)
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm/ Finished products
Ngày nhận mẫu :	17/05/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	17/05/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	25/05/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218050298



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD066 VD Zearalenon	µg/kg	Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD069 VD Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.18	Không phát hiện (LOD=100)
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 B2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
6	VD821 VD (a) Aflatoxin G1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
7	VD821 VD (a) Aflatoxin G2	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
8	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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

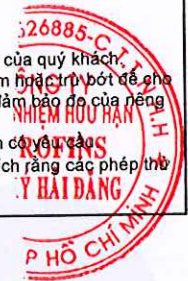


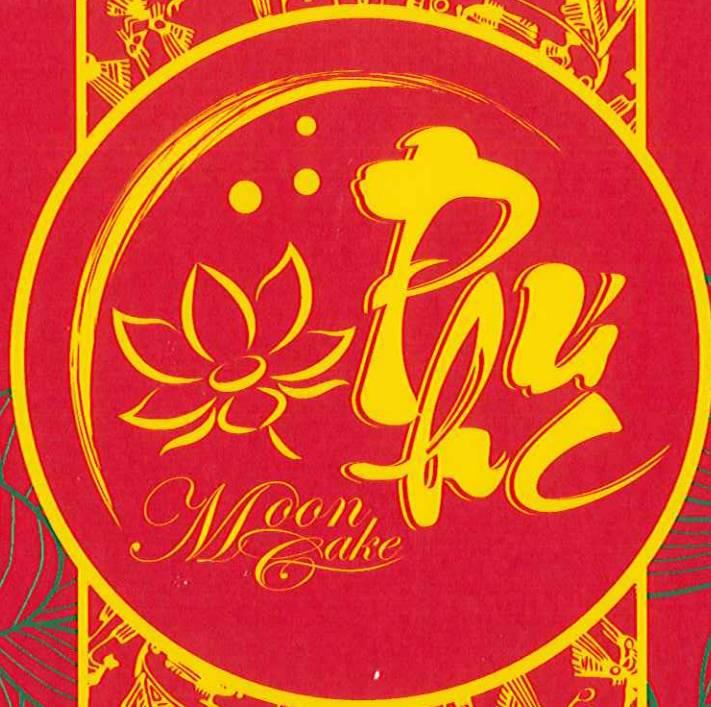
Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 29/05/2018

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





Bánh

Trung
Thu

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, P. An Bình, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

N: NHÀ MÁY BIBICA HÀ NỘI -

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

B18, Đường Công nghiệp 6, Khu công nghiệp Sài Đồng B, PSài Đồng, Q. Long Biên, TP. Hà Nội, Việt Nam.

Tel: 84.28.39717920 - 39717921

Fax: 84.28.39717922

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, Vietnam.

N: BIBICA HA NOI FACTORY -

BRANCH BIBICA CORPORATION

Lot B18, industry 6 street, Sai Dong B industrial

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: 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.



Mọi ý kiến xin liên hệ
Questions ? Comment ?
(84.28) 39717874

