

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----oOo-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/HKDNTTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2: 09/08/2012 –

Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG MIX VỊ (Khoai môn, cốm, sữa dừa)

Bột mì, đường kính, mứt bí, dầu thực vật, vùng, nha, hương vani, bột đậu xanh 20%, (khoai môn 20%, cốm 20%, sữa dừa 20%), màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazzin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133), chất bảo quản Potassium sorbate (INS 212), axit chanh.

2. Thời hạn sử dụng :

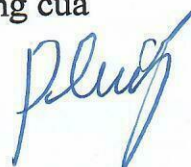
- 60 ngày kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

3. Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, hộp giấy, hộp gỗ, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh (1cái): 45g, 50g, 55g, 60g, 70g, 80g, 150g, 200g, 250g, 280g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Hộp: 2c/hộp; 4c/hộp; 6c/hộp; 8c/hộp; 10c/hộp hoặc theo đơn đặt hàng của khách.



III. Mẫu nhãn sản phẩm: Tuân thủ theo quy định ghi nhãn tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa; (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo yêu cầu của:

- **QCVN 8-1:2011/BYT** về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- **Thông tư 24/2019/TT-BYT** quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.
- **TCCS** : Tham chiếu Quyết định số 46/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh vật trong thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
 - + Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.
 - + Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	355	Kcal	23%
Chất đạm/Protein	6.10	g	12%
Carbohydrat/ Carbohydrate	87.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	36.1	g	-
Béo tổng/Total fat	7.64	g	9%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	6%

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.

Hà Nội, ngày 24 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân



Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

BÁNH NƯỚNG MIX VỊ (Khoai môn, Cốm, Sữa dừa)

Thành phần: Bột mì, đường kính, mứt bí, dầu thực vật, gừng, nha, hương vani, bột đậu xanh 20%, (khoai môn 20%, cốm 20%, sữa dừa 20%), màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133), chất bảo quản Potassium sorbate (INS 212), axit chanh.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	355	Kcal	23%
Chất đạm/Protein	6.10	g	12%
Carbohydrat/ Carbohydrate	87.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	36.1	g	-
Béo tổng/Total fat	7.64	g	9%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	6%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: in trên bao bì

Số: 11/HKDNTTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: EFJ9250600008-1

Tên khách hàng/ Client's Name : HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 03/06/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 03/06/2025 - 17/06/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/06/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH NƯỚNG MIX VỊ (KHOAI MÔN, CÓM, SỮA DỪA)
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Sản phẩm có vỏ bánh màu vàng nâu, nhân tím đậm	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, mềm, nguyên vẹn, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Đạm (*) / Protein (*)	6.10	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
6	Béo tổng (*) / Total fat (*)	7.64	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
7	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	36.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
8	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	17.4	%	AVA-KN-PP.HL/05
9	Độ axit (*) / Acidity (*)	2.12	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
12	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY



TRAN HOANG VINH



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/HKDNTTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2:

09/08/2012 – Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH DẼO MIX VỊ (Khoai môn, cốt, sữa dừa)

Bột nếp, đường kính, mứt bí, dầu thực vật, vùng, hương vani, bột đậu xanh 20%, (khoai môn 20%, cốt 20%, sữa dừa 20%), màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazzin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133), chất bảo quản Potassium sorbate (INS 212), axit chanh.

2. Thời hạn sử dụng :

- 40 ngày kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

3. Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, hộp giấy, hộp gỗ, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh (1cái): 45g, 50g, 55g, 60g, 70g, 80g, 150g, 200g, 250g, 280g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Hộp: 2c/hộp; 4c/hộp; 6c/hộp; 8c/hộp; 10c/hộp hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Tuân thủ theo quy định ghi nhãn tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa; (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo yêu cầu của:

- **QCVN 8-1:2011/BYT** về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- **Thông tư 24/2019/TT-BYT** quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.
- **TCCS** : Tham chiếu Quyết định số 46/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh vật trong thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
 - + Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.
 - + Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	315	Kcal	23%
Chất đạm/Protein	4.38	g	12%
Carbohydrat/ Carbohydrate	67.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	42.1	g	-
Béo tổng/Total fat	2.34	g	10%
Natri/ Sodium (Na)	11.8	mg	8%

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.

Hà Nội, ngày 24 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân



Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

BÁNH DẼO MIX VỊ (Khoai môn, Cốm, Sữa dừa)

Thành phần: Bột nếp, đường kính, mứt bí, dầu thực vật, vừng, hương vani, bột đậu xanh 20%, (khoai môn 20%, cốm 20%, sữa dừa 20%), màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazzin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133), chất bảo quản Potassium sorbate (INS 212), axit chanh.

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	315	Kcal	23%
Chất đạm/Protein	4.38	g	12%
Carbohydrat/ Carbohydrate	67.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	42.1	g	-
Béo tổng/Total fat	2.34	g	10%
Natri/ Sodium (Na)	11.8	mg	8%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: in trên bao bì

Số: 10/HKDNTTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: EFJ9250600008-2

Tên khách hàng/ Client's Name : HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 03/06/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 03/06/2025 - 17/06/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/06/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : BÁNH DẪO MIX VỊ (KHOAI MÔN, CÓM, SỮA DỪA)
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Sản phẩm có vỏ bánh màu trắng ngà, nhân tím đậm	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, mềm dẻo, nguyên vẹn, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Đạm (*) / Protein (*)	4.38	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
6	Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.34	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
7	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	42.1	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
8	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	18.9	%	AVA-KN-PP.HL/05
9	Độ axit (*) / Acidity (*)	1.38	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	<10	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
12	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa: Kết quả được thể hiện <10; <1; <5; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện/ According to the plate count testing method, the result is expressed <10; <1; <5; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc: Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện/ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOANG VINH



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----o0o-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/HKDNTTP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

Giấy chứng nhận ĐKKD số: 01C-8002843 – Ngày cấp đổi lần 2: 09/08/2012 –

Nơi cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND Huyện Mê Linh

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: CHÈ LAM MIX VỊ

2. Thành phần: Bột nếp 15,6%, đường kính 15,6%, mạch nha 62,5%, gừng 6,3%, dầu thực vật, màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazzin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133).

3. Thời hạn sử dụng :

- 6 tháng kể từ ngày sản xuất
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. Chất liệu bao bì và quy các đóng gói :

- Khối lượng tịnh (1 cái): 200g, 300g, 400g, 500g, 1000g hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

Đóng hộp hoặc đóng gói tùy theo đơn đặt hàng của khách.

- Chất liệu bao bì : Sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PE, PP, OPP/PP, bên trong có gói hút ẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Tuân thủ theo quy định ghi nhãn tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa; (có đính kèm mẫu nhãn dự kiến)

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo yêu cầu của:

- **QCVN 8-1:2011/BYT** về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- **Thông tư 24/2019/TT-BYT** quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.
- **TCCS** : Tham chiếu Quyết định số 46/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định về giới hạn ô nhiễm hóa học, vi sinh vật trong thực phẩm;
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất đính kèm:
 - + Trạng thái cảm quan: Sản phẩm màu sắc tự nhiên, mùi thơm, vị ngọt.
 - + Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	255	Kcal	21%
Chất đạm/Protein	1.42	g	6%
Carbohydrat/ Carbohydrate	87.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	44.6	g	-
Béo tổng/Total fat	0.53	g	8%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	8%

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.

Hà Nội, ngày 24 tháng 6 năm 2025

Đại diện tổ chức cá nhân

Nguyễn Thị Phương

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG

Địa chỉ: Khu 4, Thôn Yên Thị - Xã Tiến Thịnh, Huyện Mê Linh - TP.Hà Nội

Điện thoại: 0985832381

Email:

CHÈ LẠM MIX VỊ

Thành phần: Bột nếp 15,6%, đường kính 15,6%, mạch nha 62,5%, gừng 6,3%, dầu thực vật, màu thực phẩm : màu vàng chanh tartrazzin (INS 102), màu tím ((INS 123), (INS 133)) ; màu đỏ ponceau (INS 124), màu xanh Brilliant blue (INS133).

Thông tin dinh dưỡng: mỗi 100g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG /100g			% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu
Năng lượng/Calories	255	Kcal	21%
Chất đạm/Protein	1.42	g	6%
Carbohydrat/ Carbohydrate	87.3	g	22%
Đường tổng số/Total sugars	44.6	g	-
Béo tổng/Total fat	0.53	g	9%
Natri/ Sodium (Na)	10.8	mg	8%

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm ăn liền
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp,
- Thông tin cảnh báo: không ăn các sản phẩm đã hết hạn sử dụng, sản phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng.

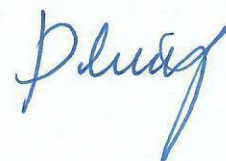
Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Ngày sản xuất: in trên bao bì

Hạn sử dụng: in trên bao bì

Số: 09/HKDNTTP/2025

Đại diện cơ sở



Nguyễn Thị Phương



AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PQL1250500278-1

Tên khách hàng/ Client's Name : HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ PHƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Khu 4, Thôn Yên Thị - xã Tiến Thịnh - Huyện Mê Linh - Thành phố Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 26/05/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 26/05/2025 - 09/06/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 09/06/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : CHÈ LAM MIX VỊ
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Màu sắc / Color	Màu đặc trưng của sản phẩm	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
3	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
4	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, mềm dẻo, phủ đường bột, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
5	Độ axit (*) / Acidity (*)	0.416	mL NaOH 1N/100g	AVA-KN-PP.HL/22
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	44.6	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
7	Đạm (*) / Protein (*)	1.42	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
8	Béo tổng (*) / Total fat (*)	0.537	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
9	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	87.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
10	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	10.1	%	AVA-KN-PP.HL/05
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	3.1×10^3	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)



[Handwritten signature]





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 2/2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: PQL1250500278-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	<10	CFU/g	Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**)(*) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

