

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/2019/BAODUC

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẢO ĐỨC.**

CƠ SỞ CHẾ B
BẢO
79/6^A KP. Phú Hội-P. V
MST: 37

Địa chỉ: Số 76/6 A KP. Phú Hội, Phường Vĩnh Phú, TX. Thuận An, Bình
Dương.

Điện thoại: 0913. 132650, Fax:, Email.....

Mã số doanh nghiệp: 46F80019543

- Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:
16/2019/QLCN/GCNATTP-SCT; ngày cấp: 13/9/2019; nơi cấp Sở Công
Thương Tỉnh Bình Dương.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh tráng xốp đông lạnh
2. Thành phần: Bột lúa mì 98 %, bột năng 1,2 %, dầu thực vật 0,8 %.
3. Thành phần Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu 100 g
 - Hàm lượng Glucid: 60 – 67 g/100 g
 - Hàm lượng Borax: 0 g
 - Độ ẩm: $\leq 25 \%$
4. Thời hạn sử dụng và bảo quản sản phẩm: Bảo quản tủ đông $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ thời
hạn 6 tháng.
5. Hướng dẫn sử dụng: dùng để cuốn chả giò...
6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 500 g, 1 kg
7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản
phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

1. Các chỉ tiêu kim loại nặng: QCVN 8-2:2011/BYT

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2

1.4. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Quyết định 46/2007/QĐ-BYT

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Tổng số VSV hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>S. aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số bào tử nấm mốc – men	CFU/g	$\leq 10^3$

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./.

Thuận An, ngày 16/09/2019

Chủ cơ sở



NGÔ THỊ THƯ

ẤN THƯ
Đ
nh Phú-TX.T
02108



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu: 16448.19



Tên khách hàng : CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẢO ĐỨC
Địa chỉ : 79/6A VĨNH PHÚ 32, PHƯỜNG VĨNH PHÚ, THỊ XÃ THUẬN AN, TỈNH BÌNH DƯƠNG
Tên mẫu : BÁNH TRÁNG XỐP
Ngày lấy mẫu : 15/08/2019
Lượng mẫu : 02 túi x 400 g
Ngày nhận mẫu : 15/08/2019
Người gửi mẫu : Nguyễn Văn Thảo
Người nhận mẫu : Nguyễn Thị Xuân Diễm
Thời gian lưu mẫu: 05 ngày kể từ ngày ban hành kết quả

PHẨM
C
Thuận An-BD
433

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Stt	Chỉ tiêu	Phương pháp	Kết quả	Ngày kiểm nghiệm
1	Glucid	AOAC 986.25 - 2016	61,86 g/100g	23/08/2019
2	Định tính Borax	AOAC 970.33 - 2016	Âm tính	16/08/2019
3	Độ ẩm	AOAC 950.46 - 2016 (b)	27,78 g/100g	15/08/2019
4	Hàm lượng Acid	TCVN 4073 - 2009	1,0 mL NaOH 1N/100g	19/08/2019
5	Tro không tan trong HCl	AOAC 941.12 - 2016	Không phát hiện LOQ = 0,10 g/100g	15/08/2019
6	Chì (Pb)	HD.PP.16/TT.AAS (b)	< 0,05 mg/kg	19/08/2019
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	HD.PP.01.01/TT.VS (AOAC 966.23 - 2016) (b) (d)	3,0 x 10 ¹ CFU /g	16/08/2019
8	Coliforms	HD.PP.02.01/TT.VS (AOAC 966.24 - 2016) (b) (d)	< 3 MPN /g	16/08/2019
9	<i>Escherichia coli</i>	HD.PP.02.01/TT.VS (AOAC 966.24 - 2016) (b) (d)	< 3 MPN /g	16/08/2019
10	<i>Bacillus cereus</i>	HD.PP.04.01/TT.VS (AOAC 980.31 - 2016) (b) (d)	< 3 MPN /g	16/08/2019
11	<i>Clostridium perfringens</i>	HD.PP.05.01/TT.VS (AOAC 976.30 - 2016) (b) (d)	< 10 CFU /g	16/08/2019
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	HD.PP.03.01/TT.VS (AOAC 987.09 - 2016) (b) (d)	< 3 MPN /g	16/08/2019
13	Định lượng nấm men và nấm mốc	HD.PP.32.3/TT.VS (TCVN 8275-2:2010) (ISO 21527-2:2008) (b) (d)	< 10 CFU /g	16/08/2019

Ghi chú:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nghiệm.
- Mẫu đựng trong túi nhựa buộc miệng, không nhãn, không NSX - HSD.
- Quá thời hạn lưu mẫu, VYTCC không giải quyết việc khiếu nại kết quả kiểm nghiệm.
- (b) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Y tế chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- (d) Phép thử được công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 và được Bộ Công Thương chỉ định theo thông tư số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT.
- < 3 MPN /g ; < 10 CFU /g : được xem như không phát hiện.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **23-08-2019**
TUQ. VIỆN TRƯỞNG
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM ATTP KVPN



TS. Nguyễn Đức Thịnh



Bánh Tráng Xốp Đông Lạnh



HDSD:

Dùng để cuốn chả giò
và samosa.

ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN

Lưu ý:

- Nếu bánh đông cứng,
lấy bánh ra ngoài bao.
- Dùng khăn ướt ủ lên xấp bánh,
để xả đông trước lúc chế biến.

Thành Phần:

- Bột lúa mì 98%
- Bột năng 1,2%
- Dầu thực vật 0,8%

Cơ sở CB Thực Phẩm **BẢO ĐỨC**
ĐC: 79/6A, KP. Phú Hội, P. Vĩnh Phú
Thị xã Thuận An, Bình Dương
ĐT: (0650) 366 2650

HSD: 06 Tháng

Bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

Số Công Bố: 805/2013/YTBD-XNCB

Trọng lượng : 500gr