

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: TT.19/KIDO/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO

Địa chỉ: Số 138 - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 38270468 Fax: 028 38270469

E-mail: CustomerService@kdc.vn

Mã số doanh nghiệp: 0302705302

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU TRUYỀN THỐNG ĐẬU XANH**
- Thành phần: Đường, bột nếp, đậu xanh (5,9 %), đường trehalose, dầu thực vật, trứng vịt muối (4,0 %), hạt sen, mạch nha, chất làm ẩm (1520, 420(ii), 422), kem béo thực vật, chất ổn định (1442), rượu, dầu mè, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330, 339(iii), 339(i), 452(i)), chất bảo quản (202), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (đậu xanh), hương liệu giống tự nhiên (vani), muối, hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), chất chống oxy hóa (223).
 - Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn. Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.
 - Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp
 - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày kể từ ngày sản xuất.
 - Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem “NSX” và “HSD” trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: 120 g, 150 g, 160 g, 170 g, 180 g, 190 g, 200 g, 210 g, 250 g/gói.
Khối lượng tịnh: Xem “KLT” trên tem nhãn.
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Xuất xứ: Việt Nam
 - Sản xuất bởi: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
 - Địa chỉ sản xuất: Lô 7 - 12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thới Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 1733/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp: 06/04/2022, nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh – UBND TP. Hồ Chí Minh.



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:

- 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.

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Về nhãn hàng hóa.
- Tiêu chuẩn cơ sở.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 12 tháng 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Tiến Hoàng
Phó Tổng Giám Đốc





BÁNH TRUNG THU CỦA TẬP ĐOÀN KIDO

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem "NSX" và "HSD" trên bao bì.
 Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
 Khối lượng tịnh: Xem "KLT" trên tem nhãn.
 Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn.
 Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm của: **KIDO GROUP**

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
 Địa chỉ: Số 138 -142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Điện thoại: (+84) 28 3827 0468 Fax: (+84) 28 3827 0468
 Email: CustomerService@kido.vn

Sản xuất bởi: **CHINH HÀNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**
 Địa chỉ sản xuất: Lô 7-12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thới Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Xuất xứ: Việt Nam
 Dịch vụ khách hàng: 1800 088 825

Thành phần của các mã bánh: TX1, TS1, TD1, TM1

Thành phần chung: Đường, bột mì, dầu thực vật, trứng vịt muối (6,6 % – 9,5 %), mỡ heo, đường trehalose, đường ngô, bột nếp, chất ổn định (1442), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), rượu, chất bảo quản (202), dầu mè, muối, nước cốt chanh, trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tổng hợp (110).

Thành phần riêng:

TX1: Đậu xanh (13,7 %), hạt sen, mạch nha, kem béo thực vật, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (đậu xanh, vani), chất chống oxy hóa (223).

TS1: Hạt sen (10,9 %), đậu xanh, mạch nha, kem béo thực vật, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (vani), chất chống oxy hóa (223).

TD1: Dừa (30,5 %), mút bí, chất làm ẩm (420(ii), 422), hạt dừa, sữa bột (2,8 %), dầu đậu phộng, hương liệu tổng hợp (vani), hương liệu dừa (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp).

TM1: Hạt sen, khoai môn (7,9 %), mạch nha, kem béo thực vật, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu khoai môn (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (vani), hương liệu tổng hợp (dừa), chất tạo màu tổng hợp (129, 133).

Thành phần của các mã bánh: TT1, TG1, TB1

Thành phần chung: Bột mì, đường, trứng vịt muối (6,6 % – 9,5 %), mè, hạt dừa, hạt điều, xá xíu, mút bí, mỡ heo, lạp xưởng, dầu thực vật, mút chanh, mút gừng, bột nếp, xốt xá xíu MC, chất ổn định (1442), rượu, chất làm ẩm (420(ii)), đường ngô, dầu đậu phộng, dầu mè, chất điều vị (621), hạt nêm, xốt ướp đồ nướng, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), lá chanh, nước cốt chanh, ngũ vị hương, chất tạo màu tổng hợp (150d, 124, 110), muối, trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng.

Thành phần riêng:

TT1: Lạp xưởng (5,0 %), chao đỏ, nước ướp mai quế lộ, tiêu.

TG1: Xốt Tứ Xuyên MC, thịt gà (3,6 %), jambon, hạt hạnh nhân, bột gia vị gà, dầu điều.

TB1: Jambon (3,7 %), hương liệu tổng hợp (xá xíu mật ong), hương liệu tự nhiên (hương khói), tiêu, bột gia vị gà.

Thành phần của các mã bánh: DDX1, DDX, DHS1, DHS

Thành phần chung: Đường, bột nếp, đậu xanh, đường trehalose, dầu thực vật, trứng vịt muối (4,0 %), hạt sen, mạch nha, chất làm ẩm (1520, 420(ii), 422), kem béo thực vật, chất ổn định (1442), rượu, dầu mè, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330, 339(iii), 339(i), 452(i)), chất bảo quản (202), muối, hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), chất chống oxy hóa (223).

Thành phần riêng:

DDX1, DDX: Đậu xanh (5,9 %), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (đậu xanh), hương liệu giống tự nhiên (vani).

DHS1, DHS: Hạt sen (4,2 %), hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp).

DHS, DDX Không có trứng vịt muối, rượu, dầu mè.

BN: 240704-005/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2407081

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Tên mẫu / Sample name: BÁNH TRUNG THU TRUYỀN THỐNG DẪO ĐẬU XANH
Khách hàng / Client : CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
Địa chỉ /Address : Số 138-142 Hai Bà Trưng , Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Mô tả mẫu / Sample description: Mẫu bánh đựng trong bao bì kín

Nền mẫu / Matrix : BÁNH TRUNG THU TRUYỀN THỐNG DẪO ĐẬU XANH

Số lượng mẫu / Number of sample: 01

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 04/07/2024

Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 11/07/2024

Mã số mẫu/ Sample ID	Chỉ tiêu phân tích/ Parameters	Kết quả/ Result	LOD	Đơn vị/ Unit	Phương pháp/ Test method
2407081	Năng lượng ^(*) (b)	348	-	kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Béo tổng ^(*) (b)	6.87	-	g/100g	Ref.AOAC 996.06
	Protein ^(*) (b) (N x 6.25)	3.51	-	g/100g	Ref. AOAC 991.20
	Carbohydrate ^(*) (b)	64.7	-	g/100g	SG.NB.HD.TN.021
	Thủy ngân (Hg) ^(*) (b)	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Cadimi (Cd) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Aflatoxin B ₁	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Aflatoxin tổng (B ₁ B ₂ G ₁ G ₂)	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662-2018

BN: 240704-005/TTSG

Mã số mẫu / Sample ID: 2407081

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

Mã số mẫu/ Sample ID	Chỉ tiêu phân tích/ Parameters	Kết quả/ Result	LOD	Đơn vị/ Unit	Phương pháp/ Test method
2407081	Ochratoxin A	KPH	1.0	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Zearalenone (ZON)	KPH	10	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Deoxynivalenol (DON)	KPH	100	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí ^(*) (b)	3.5 x 10 ²	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	<i>Escherichia coli</i> ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	Nấm mốc	< 10	-	Số bào tử/g	TCVN 8275 – 2:2010
	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	<i>Salmonella</i> spp. ^(*) (b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/Note :


- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên /The results only valid for the sample encoded as above
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / The results shall not be reproduced except in full , without the written approval of the director
- (*) Phương pháp được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận (VILAS)/ The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)
- (a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / The parameters tested by subcontractor
- (b) Phòng thử nghiệm được chỉ định bởi Bộ Y Tế / Lab approved by Ministry of Health
- LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection. KPH : Không phát hiện / Not detected
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/According to the test method, the result of microbiology is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 MPN/g hoặc MPN/ml nghĩa là không có phản ứng cho thấy sự phát triển của vi sinh vật đích trong môi trường nuôi cấy /According to the test method, the result of microbiology is expressed 0 MPN/g or MPN/ml as there is not reaction indicated growth of target microorganism in culture medium.
- Đối với chất lượng của nước, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 nghĩa là không có phát hiện khuẩn lạc trong thể tích mẫu được phân tích / Water quality, the result of microbiology is expressed 0 as not detected colony in the sample volume tested.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



Phạm Thị Kim Cúc

Giám Đốc
Director



TS. Phạm Kim Phương