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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: TT.20/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

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU TRUYỀN THỐNG DẺO HẠT SEN**
2. Thành phần: Đường, bột nếp, dầu thực vật, hạt sen (4,2 %), đường trehalose, trứng vịt muối (4,0 %), đậu xanh, chất làm ẩm (1520, 420(ii), 422), mạch nha, kem béo thực vật, rượu, chất ổn định (1442), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330, 339(iii), 339(i), 452(i)), dầu mè, chất bảo quản (202), muối, hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), chất chống oxi 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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)

M.S.D.N:0302705302 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
QUẬN 1-T.P HỒ CHÍ MINH

Trần Tiến Hoàng

Phó Tổng Giám Đốc

M.S.D.N: 0302705302 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
QUẬN 1 - T.P HỒ CHÍ MINH

THỌ PHÁT *Since 1987* **DHS1**

Bánh trung thu TRUYỀN THỐNG

DẺO HẠT SEN

1 TRỨNG - KLT: 150 g

Số TCB: TT.20/KIDO/2024

8 934952 007942

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 0469
Email: CustomerService@kdc.vn
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, 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 oxi 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 oxi hóa (223).
TD1: Dừa (30,5 %), mứt bí, chất làm ẩm (420(ii), 422), hạt dưa, 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 dưa, hạt điều, xá xíu, mứt bí, mỡ heo, lạp xưởng, dầu thực vật, mứt chanh, mứt 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 oxi 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).
Lưu ý: Mã **DHS, DDX** Không có trứng vịt muối, rượu, dầu mè.

SAIGONSTC
Hi-Tech Analytical Center

Công ty TNHH Khoa Học và Công Nghệ SÀI GÒN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH KỸ THUẬT CAO SÀI GÒN
Phân tích kiểm tra chất lượng hàng hóa, nông thủy sản, thực phẩm, môi trường
Địa chỉ : 743/32 Hồng Bàng, F6, Q6, TP.HCM. MST: 0313500385
ĐT : 39600708, 39600709, Fax : 39600067

BN: 240704-005/TTSG

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

VILAS 943

Mã số mẫu / *Sample ID*: **2407082**

Tên mẫu/ *Sample name*: **BÁNH TRUNG THU TRUYỀN THỐNG DẺO HẠT SEN**
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 DẺO HẠT SEN**
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*
2407082	Năng lượng (*)(b)	342	-	kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Béo tổng (*)(b)	6.93	-	g/100g	Ref.AOAC 996.06
	Protein(*)(b) (N x 6.25)	3.63	-	g/100g	Ref. AOAC 991.20
	Carbohydrate (*)(b)	66.2	-	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 ($B_1B_2G_1G_2$)	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662-2018

SAIGONSTC
Hi-Tech Analytical Center

Công ty TNHH Khoa Học và Công Nghệ SÀI GÒN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH KỸ THUẬT CAO SÀI GÒN
Phân tích kiểm tra chất lượng hàng hóa, nông thủy sản, thực phẩm, môi trường
Địa chỉ : 743/32 Hồng Bàng, F6, Q6, TP.HCM. MST: 0313500385
ĐT : 39600708, 39600709, Fax : 39600067

BN: 240704-005/TTSG
Mã số mẫu / *Sample ID*: **2407082**

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*
2407082	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)	5.4×10^2	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	Escherichia coli (*)(b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	Nấm mốc	< 10	-	Số bào tử/g	TCVN 8275 – 2:2010
	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*)(b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	Salmonella 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 writen 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 parametters 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

M.S.D.N:0313500385 CÔNG TY TNHH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ SÀI GÒN QUẬN 6 - TP. HỒ CHÍ MINH

TS. Phạm Kim Phương