

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 03/Công ty cổ phần Hoàng Giang/Năm 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thượng, Khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0220.3848 559/0934 36 26 58

Email: info@rongvanghoanggia.com

Website: rongvanghoanggia.com

Mã số doanh nghiệp: 0800280839

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH ĐẬU SÀU RIÊNG RÒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, bột sàu riêng (0,5%), hương vani tổng hợp, chất bảo quản acid sorbic (INS 200).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì nhựa, nhôm và giấy phù hợp với quy định hiện hành về vệ sinh an toàn đối với bao bì đựng thực phẩm, có khối lượng tịnh 300 g hoặc tùy theo yêu cầu thị trường.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Xem mẫu nhãn đính kèm)

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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./.

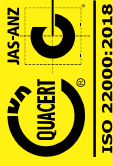
Hải Dương, ngày 01 tháng 06 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Đào Văn Tiến
Giám đốc

Khối lượng tịnh/Net wt.
56 g (3 hộp nhỏ x 18,9 g)



Handmade



THƯƠNG
HẠNG

RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, phường Cẩm Thượng, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam. **Điện thoại:** 02203 848 559. **Hotline:** 0934 362658. **Website:** rongvanghoanggia.com. **Email:** info@rongvanghoanggia.com. **Showroom:** 209 Tue Tinh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương. **Điện thoại:** 0968 558898. **Kuất xứ:** Việt Nam

Manufacturer by: Hoang Giang Joint Stock Company
Address: Cam Thuong industrial cluster, zone 4, Cam Thuong ward, Hai Duong city, Hai Duong province, Vietnam. **Phone:** +84 2203 848 559. **Hotline:** +84-934 362658. **Website:** rongvanghoanggia.com. **Email:** info@rongvanghoanggia.com. **Showroom:** 209 Tue Tinh, Hai Duong city, Hai Duong province - Phone: +84-968 558898. **Made in Vietnam**

Bánh ngon - nhớ lâu!
ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG ĐẠT KỶ LỤC CHÂU Á



BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG

RONG VANG HOANG GIA - MUNG BEAN DURIAN CAKE



Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, bột sắn rền (0,5%), hương vani tổng hợp, chất bảo quản acid sorbic (N.S 200)..
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp. Hưởng dần bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.
NSX/HSD: Xem trên bao bì.
Ingredients: Mung bean powder (35%), sugar, vegetable oil, durian powder(0.5%), vanillin, preservative acid sorbic (N.S 200). **Storage:** Store in a cool, dry place, avoid direct sunlight. **Usage:** Ready for eat. **Attention:** Do not use expired product. **MFG/EXP:** On the package.





BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG ĐẠT KỶ LỤC CHÂU Á

RONG VANG HOANG GIA - MUNG BEAN DURIAN CAKE

Khối lượng tịnh/Net wt.
170 g (9 hộp nhỏ x 18,9 g)

THƯƠNG
HẠNG

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thương, Khu 4, phường Cẩm Thương, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam. Điện thoại: 02203 848 559. Hotline: 0934 362658. Website: rongvanhoanggia.com. Email: info@rongvanhoanggia.com. Showroom: 209 Tue Tinh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương. Điện thoại: 0968 558898. Xuất xứ: Việt Nam

Manufacturer by: Hoang Giang Joint Stock Company
Address: Cam Thuong industrial cluster, zone 4, Cam Thuong ward, Hai Duong city, Hai Duong province, Vietnam. Phone: +84 - 2203 848 559. Hotline: +84-934 362658. Website: rongvanhoanggia.com. Email: info@rongvanhoanggia.com. Showroom: 209 Tue Tinh, Hai Duong city, Hai Duong province - Vietnam. Phone: +84-968 558898. Made in Vietnam



Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, bột sầu riêng (0,5%), hương vani tổng hợp, chất bảo quản acid sorbic (INS 200).
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng. NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Ingredients: Mung bean powder (35%), sugar, vegetable oil, durian powder(0.5%), vanilla, preservative acid sorbic (INS 200). Storage: Store in a cool, dry place, avoid direct sunlight. Usage: Ready for eat. Attention: Do not use expired product. MFG/EXP: On the package.

Đạt ngon - mới lâu!

Vang Hoàng Gia xác lập kỷ lục Đặc sản quà tặng Việt Nam, Đặc sản quà tặng Châu Á.

Rong Vang Hoàng Gia bảo tồn và phát triển Tinh hoa đặc sản truyền thống gắn liền với giá trị văn hóa - Rong Vang Hoàng Gia từ xưa, đã bạn khen sắc phong "Bánh Ngon",
Trải qua hàng trăm năm, từ khi Vua Kinh lý đến Trần Hải Dương xưa, đã bạn khen sắc phong "Bánh Ngon",

Handmade



BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG

BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG





BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG ĐẠT KỶ LỤC CHÂU Á



RONG VANG HOANG GIA - MUNG BEAN DURIAN CAKE

Khối lượng tịnh/Net wt.
300 g (16 hộp nhỏ x 18,9 g)

THƯƠNG HẠNG

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thương, Khu 4, phường Cẩm Thương, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam. Điện thoại: 02203 848 559. Hotline: 0934 962556. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 239 Tô Hiến Thành, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương. Điện thoại: 0968 558898. Xuất xứ: Việt Nam

Thành phần: Bột đậu xanh (95%), đường, dầu thực vật, bột sắn dây (0,5%), hương vani tổng hợp, chất bảo quản axit sorbic (E200).
Hàng ăn sử dụng: Sử dụng trực tiếp. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng. NSX/ĐNB: Xem trên bao bì.

Manufacturer by: Hoàng Giang Joint Stock Company
Address: Cẩm Thương industrial cluster, zone 4, Cẩm Thương ward, Hải Dương city, Hải Dương province, Vietnam. Phone: 84-2203 848 559. Hotline: +84-934 962556. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 239 Tô Hiến Thành, Hải Dương city, Hải Dương province. Phone: +84-968 558898. Made in Vietnam

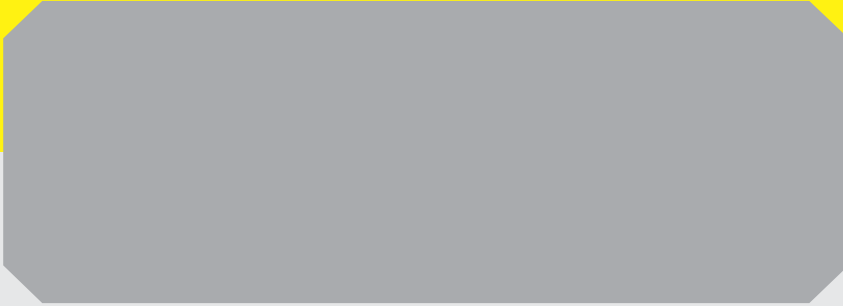
Ingredients: Mung bean powder (95%), sugar, vegetable oil, dalian powder(0.5%), vanilla, preservative acid sorbic (E200). Storage: Store in a cool, dry place, avoid direct sunlight. Usage: Ready for eat. Attention: Do not use expired product. MFG/EXP: On the package.



Bánh ngon - nhớ lâu!

Trải qua hàng trăm năm, từ khi Vua kinh lý đến Trấn Trấn Hải Dương xưa, đã bạn khen sắc phong "Bánh Ngon", Rong Vàng Hoàng Gia bảo tồn và phát triển Tinh hoa đặc sản truyền thống gắn liền với giá trị văn hóa - Rong Vàng Hoàng Gia xác lập kỷ lục Đặc sản quà tặng Việt Nam, Đặc sản quà tặng Châu Á.

Handmade



BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG

BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG





35/2018/BYT-KNTP

Phiên bản/Rev: 01

Kết quả thử nghiệm này thay thế tất cả các phiên bản trước đó/This report replaced all previous issues

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT**

Số phiếu /No: VICB12107865 /YNK VICB1.3517
File hồ sơ/File: TN1
Số TTGM: 1-31162

1. Khách hàng/Customer: Công ty cổ phần Hoàng Giang
2. Địa chỉ/Address: Cụm công nghiệp Cẩm Thượng, khu 4, phường Cẩm Thượng, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương
3. Tên mẫu/Sample: Bánh đậu sấu riêng Rồng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/ES: \\\
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự mang mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu để trong hộp kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 300g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 06/05/2021
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 06/05/2021 - 21/05/2021
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Ochatoxin A	µg/kg	KPH	V11-271-UPLCMS/MS(**)	LOD = 30 µg/kg
2	Aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	KPH	V11-160-LC-MS/MS (TK TCVN 7596:2007)(**)	LOD = 3 µg/kg
3	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	V11-160-LC-MS/MS (TK TCVN 7596:2007)(**)	LOD = 3 µg/kg
4	Cadimi (Cd)	µg/Kg	KPH	V31-90-ICP-MS(**)	LOD = 25
5	Chì (Pb)	µg/Kg	KPH	V31-90-ICP-MS(**)	LOD = 25
6	Bacillus cereus	CFU/g	< 10	TCVN 4992:2005(**)(C)	
7	Coliforms	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)(**)(C)	
8	E. coli	CFU/g	< 10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)(**)(C)	
9	Nấm men-Nấm mốc	CFU/g	1,0 x 10 ²	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)(**)(C)	
10	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	TCVN 4830-1:2005(**)(C)	
11	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	TCVN 4991:2005(ISO 7937:2004)(**)(C)	
12	Deoxynivalenol	µg/kg	KPH	CASE.SK.0070 (LC/MS/MS)(*)	LOD = 200 µg/kg
13	Tổng vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	2,2 x 10 ²	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013)(**)(C)	
14	Zearalenone	µg/kg	KPH	CASE.SK.0070 (LC/MS/MS)(*)	LOD = 5,00 µg/kg

Chỉ tiêu Cadimi (Cd) và chỉ tiêu Chì (Pb) được thực hiện tại phòng thử nghiệm VinaCert Hồ Chí Minh

11. Tài liệu kèm theo/ Enclosed documents (nếu có/if any):

12. Nhận xét khác/ Comments (nếu có/if any):

Hà Nội, ngày/date 22 tháng/month 05 năm/year 2021

**Lưu ý:**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu PTN nhận được và không được in sao một phần văn bản này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VinaCert-Lab/Test results are valid for the received sample (s) only and this test report shall not be reproduced, except in full without the written approval of VinaCert-Lab.
2. Mục 1 đến mục 5, mục 11 được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/These items from 1 to 5, 11 are written as customer's request.
3. "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/ "KPH" not-detected (below detection limit).
4. **: Phương pháp thử sử dụng nhà thầu phụ, **: Phương pháp thử được công nhận; C: Phương pháp được chỉ định/ ** method performed by subcontractors; ** Accredited method; C assigned method.