

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/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 XANH HƯƠNG VỊ KHOAI MÔN RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, hương khoai môn tổng hợp, hương vani tổng hợp, phẩm màu Allura red AC (INS 129), phẩm màu Brilliant blue FCF (INS 133), 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


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: VICB12107860 /YNK VICB1.3517

File hồ sơ/File: TN1

Số TTGM: 1-31165

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 xanh hương vị khoai môn 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 - 22/05/2021

10. Kết quả/ Results:

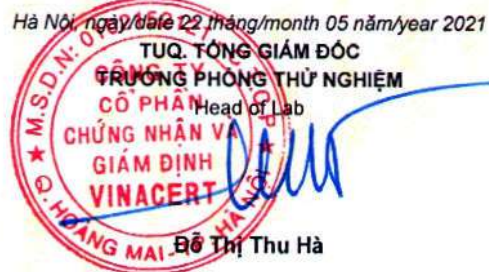
STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Ochatoxin A	µg/kg	KPH	V11-271-UPLCMS/MS(**)	LOD = 30 µg/kg
2	Aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	KPH	V11-160-LC-MS/MS (TK TCVN 7596:2007)(**)	LOD = 3 µg/kg
3	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	V11-160-LC-MS/MS (TK 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	1,0 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



TU. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab

CỔ PHẦN

CHỨNG NHẬN VÀ

GIÁM ĐỊNH

VINACERT

Đỗ Thị Thu Hà

Lưu ý:

- 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.
- 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.
- "KPH": Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)/"KPH" not-detected (below detection limit).
- ** : 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.



BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ KHOAI MÔN

BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ KHOAI MÔN

RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
Bánh ngon, nhớ lâu!

RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN TARO FLAVOR CAKE

BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ KHOAI MÔN

H24K - KHỐI LƯỢNG TÍNH: 300 g (24 chiếc x 12,5 g)



Sản xuất tại: Công Ty Cổ Phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Công nghiệp 6, Thành Phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam. Điện thoại: 02203 848 559. Hotline: 0934 926268.
FAX: (NS 133), chất bảo quản acid sorbic (NS 200).
Màu Alura red AC (NS 129), phẩm màu Brilliant blue FCF (NS 133), preservative acid sorbic (NS 200).
Hương đậu xanh dùng sử dụng trực tiếp. Hương đậu xanh (NS 133), chất bảo quản acid sorbic (NS 200).
Hương khoai môn tổng hợp, hương van tổng hợp, phẩm màu Alura red AC (NS 129), phẩm màu Brilliant blue FCF (NS 133), chất bảo quản acid sorbic (NS 200).
Thành phần Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, trứng, tinh bột, hương van tổng hợp, phẩm màu Brilliant blue FCF (NS 133), chất bảo quản acid sorbic (NS 200).
Tất cả các thành phần khác không sử dụng sản phẩm biến đổi gen.
NSX/HSP: Xem trên bao bì.
Khi hết hạn sử dụng, sản phẩm không nên sử dụng.
209 rue Tsim, Hải Dương city, Hải Dương province - Vietnam. Phone: +84-968 558981. Made in Vietnam.
Manufacturer: Công Ty Cổ Phần Hoàng Giang Stock Company
Ingredients: Mung bean powder (35%), sugar, vegetable oil, vanillin, taro flavor, Alura red AC (NS 129), Brilliant blue FCF (NS 133), preservative acid sorbic (NS 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.



RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
BÁNH ĐẬU XANH HƯƠNG VỊ KHOAI MÔN

RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN TARO FLAVOR CAKE

