

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 08/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](mailto: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 CÓM RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, hương cốt tổng hợp, hương vani tổng hợp, phẩm màu Sunset yellow FCF (INS 110), 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**



BÁNH ĐẬU XANH  
HƯƠNG VỊ CỐM

BÁNH ĐẬU XANH  
HƯƠNG VỊ CỐM

**RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**  
*Bánh ngon, nhớ lâu!*

**RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**

VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN GREEN RICE FLAKES FLAVOR CAKE

BÁNH ĐẬU XANH  
HƯƠNG VỊ CỐM

H24C - KHỐI LƯỢNG TÍNH: 300 g (24 chiếc x 12,5 g)



Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang  
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cầm Thường, Khu 4, phường Cầm Thường, 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 Tuệ Tĩnh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương. Điện thoại: 0968 558898. Xuất xứ: Việt Nam.

Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật. Hương cốt tóng hợp, hương vani tóng hợp, phẩm màu Sunset Yellow FCF (INS 110), phẩm màu Brilliant Blue FCF (INS 133), chất bảo quản acid sorbic (INS 200), phẩm màu Brilliant Blue FCF (INS 133), preservative. Vietnam. Phone: +84 2203 848 559. Hotline: +84 934 362658. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, Hải Dương City, Hải Dương province. Phone: +84-968 558898. Made in Vietnam.

Ingredients: Mung bean powder (35%), sugar, vegetable oil, vanilla, green rice flakes, Sunset yellow FCF (INS 110), Brilliant blue FCF (INS 133), 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.

Chế biến sử dụng: NSX/HSD: Xem trên bao bì. Khi hết hạn sử dụng: Không sử dụng sản phẩm.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm trong tình huống khẩn cấp (ví dụ: Hoàng Giang không chịu trách nhiệm về bất kỳ thương tổn nào do lỗi sản phẩm).



BÁNH ĐẬU XANH HƯƠNG VỊ CỐM  
**RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**

ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG BÁT KỶ LỤC CHÂU Á

Trái qua hàng trăm năm, từ khi Vua Minh lý đến Trần Hải Dương xưa, đã bao khiên sắc phong "Bánh ngon", "Rồng Vàng Hoàng Gia bảo tồn và phát triển tinh hoa đặc sản truyền thống gắn liền với giá trị văn hóa, Rồng Vàng Hoàng Gia xác lập kỷ lục Đặc sản quà tặng Việt Nam, Đặc sản quà tặng Châu Á.

VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN GREEN RICE FLAKES FLAVOR CAKE  
**RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**





## 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: VICB12107866 /YNK VICB1.3517  
File hồ sơ/File: TN1  
Số TTGM: 1-31166

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 cốm 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 <sup>2</sup>	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	9,0 x 10 <sup>1</sup>	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



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 từ 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.