

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 01/HOANGGIANG/2026

**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: Đường An Lưu Cụm công nghiệp Cẩm Thượng, Phường Thành Đông, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Điện thoại: 0220.3848 559/0934 36 26 58

Email: [info@rongvanghoanggia.com](mailto:info@rongvanghoanggia.com)

Website: [rongvanghoanggia.com](http://rongvanghoanggia.com)

Mã số doanh nghiệp: 0800280839

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BỘT ĐẬU XANH CÀ RỐT RÒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Đường (đường kính trắng, đường gluco), bột đậu xanh (40%), bột cà rốt (9%), sữa bột, bột nghệ, hương liệu vani tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 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 400 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:

- 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;
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2026/RVHG – Tiêu chuẩn cơ sở bột đậu

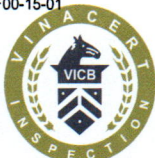
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hải Phòng, ngày 29 tháng 06 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**Đào Văn Tiên**  
Giám đốc



Phiên bản/Rev: 01

Kết quả thử nghiệm này cấp thay  
thế cho tất cả phiên bản trướcđó/This test result is  
supersededes previous version.Các mục có sự thay đổi/Items  
with information change: Mục số  
2.KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12605337-1 /YNK VICB.91866

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-131891

Trang /Page: 1/1

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Đường An Lưu Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, Phường Thành Đông, TP Hải Phòng, Việt Nam
3. Tên mẫu/Sample: Bột đậu xanh cà rốt Ròng Vàng Hoàng Gia
4. Mã mẫu/Sample code:
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự gửi mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu đựng trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 500g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 19/03/2026
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 19/03/2026 - 28/03/2026
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Asen (As)	mg/kg	KPH	V11-708(TK TCVN 10912:2015) (C)	LOD = 0,025
2	Deoxynivalenol	mg/Kg	KPH	V31-154-HPLC-UV-Vis(**) (3)	LOD = 0,2
3	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	V11-160-LC MS/MS (TK TCVN 7596:2007)(**)(C)	LOD = 3
4	Aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	KPH	V11-160-LC MS/MS (TK TCVN 7596:2007)(**)(C)	LOD = 3
5	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH	V11-708(TK TCVN 10912:2015) (C)	LOD = 0,011
6	Chì (Pb)	mg/kg	KPH	V11-708(TK TCVN 10912:2015) (C)	LOD = 0,015
7	Tro tổng (Ash total) (550°C)	g/100g	1,95	HD.TN.037: 2017(*)	
8	Zearalenone	mg/Kg	KPH	V31-155-HPLC-FLD(**) (3)	LOD = 0,1

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

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

Hà Nội, ngày/date 18 tháng/month 04 năm/year 2026

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/

HEAD OF LAB



Vũ Thị Dinh

**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' 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; (1): VinaCert Hà Nội; (2): Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ \*\*: method performed by subcontractors; \*\*\*: Accredited method; C: assigned method; (1): VinaCert Ha Noi; (2): Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



# VINACERT-CONTROL

Phiên bản/Rev: 01

Kết quả thử nghiệm này cấp thay

thế cho tất cả phiên bản trước

đó/This test result is

supersededes previous version.

Các mục có sự thay đổi/Items

with information change: Mục số

2.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Số phiếu /No: VICB12605337-2 /YNK VICB.91866

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-131891

Trang /Page: 1/1

1. Khách hàng/Customer:

CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

2. Địa chỉ/Address:

Đường An Lưu Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, Phường Thành Đông, TP Hải Phòng, Việt Nam

3. Tên mẫu/Sample:

Bột đậu xanh cà rốt Rồng Vàng Hoàng Gia

4. Mã mẫu/Sample code:

5. Người lấy mẫu/Sample collector:

Khách hàng tự gửi mẫu đến

6. Tình trạng mẫu/ Sample condition:

Mẫu đựng trong túi kín

7. Lượng mẫu/ Quantity:

500g

8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date:

19/03/2026

9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:

19/03/2026 - 28/03/2026

10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Carbohydrate (Không bao gồm Xơ)	g/100g	79,4	Calculated Value (FAO, Food&Nutrition P. 77,2003)(*)	
2	Độ ẩm (Moisture content) (103°C)	g/100g	2,80	HD.TN.047:2017(*)	
3	Chất béo	g/100g	1,70	HD.TN.023: 2017 (Ref. AOAC 996.06) (*)	
4	Đường tổng số (Total Sugars) (Tính theo saccharose)	g/100g	56,9	HD.TN.061:2018 (Ref: EC 152-2009 & TCVN 4594:1988) (*)	
5	Năng lượng (Energy)	Kcal/100g	382	Calculated Value (FAO, Food&Nutrition P. 77,2003) - TT29(*)	
6	Chất đạm (Protein) (N*6.25)	g/100g	12,3	HD.TN.038:2021 (Ref. AOAC 928.08)(*)	
7	Tro không tan trong axit clohydric	g/100g	KPH	HD.TN.037: 2017(*)	LOD = 0,05
8	Natri (Na)	mg/100g	28,4	HD.TN.226:2017 (Ref. AOAC 999.11 & AOAC 993.14)(*)	

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

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

Hà Nội, ngày/date 18 tháng/month 04 năm/year 2026

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/

HEAD OF LAB



Vũ Thị Dinh

### 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' 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; (1): VinaCert Hà Nội; (2): Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ "\*\*\*\*" method performed by subcontractors; "\*\*\*\*" Accredited method; "C" assigned method; (1): VinaCert Ha Noi; (2): Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.



Phiên bản/Rev: 01

Kết quả thử nghiệm này cấp  
thay thế cho tất cả phiên bản  
trước đó/This test result is  
supersededes previous version.

Các mục có sự thay đổi/Items  
with information change: Mục số  
2.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Số phiếu /No: VICB12605337-3 /YNK VICB.91866  
Nơi thực hiện/Lab: TN1  
Số TTGM: 1-131891  
Trang /Page: 1/1

1. Khách hàng/Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG
2. Địa chỉ/Address: Đường An Lưu Cụm Công nghiệp Cẩm Thượng, Phường Thành Đông, TP Hải Phòng, Việt Nam
3. Tên mẫu/Sample: Bột đậu xanh cà rốt RỒNG VÀNG Hoàng Gia
4. Mã mẫu/Sample code:
5. Người lấy mẫu/Sample collector: Khách hàng tự gửi mẫu đến
6. Tình trạng mẫu/ Sample condition: Mẫu đựng trong túi kín
7. Lượng mẫu/ Quantity: 500g
8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date: 19/03/2026
9. Ngày thử nghiệm/ Testing date: 19/03/2026 - 26/03/2026
10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	< 10	TCVN 4992:2005(**)	
2	<i>E. coli</i>	CFU/g	< 10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)(**)	
3	<i>Coliforms</i>	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)(**)	
4	Nấm men-Nấm mốc	CFU/g	$3,8 \times 10^2$	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (**)	
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 10	TCVN 4830-1:2005(**)	
6	Tổng vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	$4,9 \times 10^2$	TCVN 4884-1:2015(**)	
7	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	< 10	TCVN 4991:2005(**)	

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

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

Hà Nội, ngày/date 18 tháng/month 04 năm/year 2026

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF LAB



Vũ Thị Định

### 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; (1): VinaCert Hà Nội; (2): Trung tâm thử nghiệm VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh/ \*\* method performed by subcontractors; \*\*\*\* Accredited method; "C" assigned method; (1): VinaCert Ha Noi; (2): Test Center VAIQ; (3) VinaCert Ho Chi Minh.

