

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 06/Công ty cổ phần Hoàng Giang/Năm 2023

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 DỪA RỒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, hương dừa tổng hợp, hương vani tổng hợp.

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 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Đào Văn Tiến
Giám đốc



VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN COCONUT FLAVOR CAKE

RÔNG VÀNG HOÀNG GIA



BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ DỪA

RÔNG VÀNG HOÀNG GIA

Bánh ngon, nhớ lâu!

BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ DỪA

BÁNH ĐẬU XANH
HƯƠNG VỊ DỪA

RÔNG VÀNG HOÀNG GIA

VIETNAM SPECIALITY - MUNG BEAN COCONUT FLAVOR CAKE

H24D - KHỐI LƯỢNG TÍNH: 300 g (24 chiếc x 12,5 g)



Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Công ty cổ phần Hoàng Giang, Thôn Hải Dương, Xã Hải Dương, Huyện Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Mã số thuế: 02203 848 559. Hotline: 0934 362658. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, hương dứa, hương mung, hương vani, hương chanh, hương dừa, hương trái cây, hương trái cây khác.
Hương dứa: không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Hương dứa: không sử dụng sản phẩm khi hết hạn. Hương dứa: không sử dụng sản phẩm khi hết hạn.
Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Thông tin: 934 362658. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Phone: +84 - 2203 848 559. Hotline: +84 - 0934 362658. Website: rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com. Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Made in Vietnam

Trái quà hàng trăm năm, từ Khu Vực Kinh lý đến Trại Hải Dương xưa, đã bao quanh sắc phong "Bánh ngon", "Rong Vàng Hoàng Gia" bảo tồn và phát triển tinh hoa đặc sản truyền thống gần gũi với vị văn hóa.

ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG BÁT KỶ LỤC CHÂU Á

RÔNG VÀNG HOÀNG GIA

BÁNH ĐẬU XANH HƯƠNG VỊ DỪA



www.vinacert.vn

VINACERT-CONTROL


 3684.01; 3684.02
 3684.03; 3684.04
 3684.05; 3684.06
 ISO/IEC 17025:2017


KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

Phiên bản/Rev: 00

Số phiếu /No: VICB12310437 /YNK VICB1.7273

Nơi thực hiện/Lab: TN1

Số TTGM: 1-48141

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, Việt Nam.

3. Tên mẫu/Sample:

Bánh đậu xanh hương vị dừa Rỗng 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 nguyên hộp

7. Lượng mẫu/ Quantity:

600 g

8. Ngày nhận mẫu /Sample receiving date:

17/05/2023

9. Ngày thử nghiệm/ Testing date:

17/05/2023 - 24/05/2023

10. Kết quả/ Results:

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Đơn vị Unit	Kết quả Results	Phương pháp thử Testing method	Ghi chú Note
1	Ochratoxin A	µg/Kg	KPH	V31-151-HPLC-FLD ⁽³⁾	LOD = 0,2
2	Aflatoxin tổng (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	KPH	V11-205-HPLC-FLD (TK TCVN 7596:2007)	
3	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH	V11-205-HPLC-FLD (TK TCVN 7596:2007)	
4	Cadimi (Cd)	mg/Kg	KPH	V31-90-ICP-MS ^(**) (3)	LOD = 0,025
5	Chì (Pb)	mg/Kg	KPH	V31-90-ICP-MS ^(**) (3)	LOD = 0,025
6	Bacillus cereus	CFU/g	< 10	TCVN 4992:2005 ^(**)	
7	Coliforms	CFU/g	< 10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) ^(**)	
8	E. coli	CFU/g	< 10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) ^(**)	
9	Nấm men-Nấm mốc	CFU/g	2,0 x 10 ¹	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) ^(**)	
10	Staphylococcus aureus	CFU/g	< 10	TCVN 4830-1:2005 ^(**)	
11	Tổng vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	2,2 x 10 ²	TCVN 4884-1:2015(ISO 4833-1:2013) ^(**)	
12	Zearalenone	µg/kg	KPH	HD.TN.339:2022 (Ref.Anal Bioanal Chem (2010) 397:765-776) ^(*)	LOD = 5
13	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	TCVN 4991:2005(ISO 7937:2004) ^(**)	
14	Deoxynivalenol	µg/kg	KPH	HD.TN.338:2022 (Ref.Anal Bioanal Chem (2010) 397:765-776) ^(*)	LOD = 30

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

Hà Nội, ngày/date 25 tháng/month 05 năm/year 2023

TU. T. TỔNG GIÁM ĐỐC

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

Head of Lab



Nguyễn Thọ Khiêm

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 Hà Nội; (2): Test Center VAIQ; (3) VinaCert Hồ Chí Minh.