

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: TT.07/KIDO/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
Địa chỉ: Số 138 - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 028 38270468 Fax: 028 38270469
E-mail: CustomerService@kdc.vn
Mã số doanh nghiệp: 0302705302

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU SỮA DỪA SÀU RIÊNG MUSANG KING 1 TRỨNG KIDO's**
- Thành phần: Dừa (28,4 %), đường, bột mì, dầu thực vật, lòng đỏ trứng vịt muối, mút bí, sữa bột (3,7 %), mỡ heo, chất làm ẩm (420(ii), 422), hạt dừa, dầu đậu phộng, chất ổn định (1442), paste sầu riêng Musang King (2,0 %), đường ngô, bột sầu riêng (0,9 %), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), bột nếp, trứng gà, chất bảo quản (202), nước cốt chanh, muối, hương liệu tổng hợp (vani), hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (sầu riêng), dầu mè, rượu, cánh hồi, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tự nhiên (100(i)), chất tạo màu tổng hợp (110).
 - Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn. Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.
 - Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp
 - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 75 ngày. Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem “NSX” và “HSD” trên bao bì.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: 120 g, 150 g, 160 g, 170 g, 180 g, 190 g, 200 g, 210 g, 250 g/gói. Khối lượng tịnh: Xem “KLT” trên tem nhãn.
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Xuất xứ: Việt Nam
 - Sản xuất bởi: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
 - Địa chỉ sản xuất: Lô 7 - 12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thới Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh.
 - Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 1733/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp: 06/04/2022, nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh – UBND TP. Hồ Chí Minh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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



- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



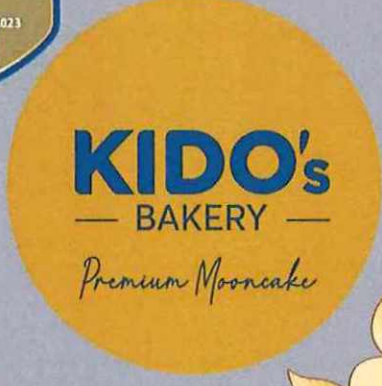
Trần Tiến Hoàng
Phó Tổng Giám Đốc





Thành phần của các mã bánh: VC, BN, TN, TN1, SN, GX1, CC1
Thành phần chung:
 Bột mì, đường, lòng đỏ trứng vịt muối, hạt mè, hạt dứa, mỡ heo, hạt điều, xả xiu, bột gừng, bột chanh, dầu thực vật và bột nếp, hạt hạnh nhân, chất ổn định (1442), tạp xướng, xả xiu MC, chất làm ẩm (4200), dầu đậu phộng, nua, chất điều chỉnh độ acid (501(1), 500(1), 330), trứng gà, lá chanh, axit uap đó nua, nước cốt chanh, cánh hồi, tiêu, dầu mè, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac S1), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tổng hợp (150d, 124, 110), muối.
Thành phần riêng:
 VC: Xôi Hồng Kông MC (4,2%), Jambon, hạt dẻ cười, đường ngò, chà bông thịt gà xả xiu, điều hòa vị cá (1,0%), nua sên, hải, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hải), xả xiu MC, tỏi, hạt nêm, bột gia vị gà, xả, gừng.
 BN: Xôi Hồng Kông MC (6,0%), Jambon, hạt dẻ cười, chà bông thịt gà xả xiu, bào ngư (0,6%), bột gia vị hỗn hợp, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hải), hạt nêm.
 TN, TN1: Xôi nếp Truffle (8,8%), Jambon, sữa mushroom & truffle tapeenade (1,8%), tôm Alaska (1,0%), tôm (1,0%), chà bông thịt gà xả xiu, hạt nêm, bột gia vị gà, hương liệu tự nhiên (hương Truffle).
 SN: Xôi X.O MC (8,3%), Jambon, sò điệp (1,2%), chà bông thịt gà xả xiu, điều hòa, hạt nêm, bột gia vị gà.
 GX1: Xôi Nhật Bản MC (7,4%), thịt gà xả (3,8%), nước tương, dầu điều, hành lá, gừng, xuyên tiêu, bột gia vị gà, bột dinh dưỡng.
 CC1: Xôi Singapore MC (8,8%), Jambon, cua Canada (1,1%), cua (1,0%), hạt dẻ cười, chà bông thịt gà xả xiu, sò điệp, hạt nêm, bột gia vị gà, hương liệu tự nhiên và tổng hợp (dầu hương và tổng hợp thịt gà xả xiu, hỗn hợp cua).

Sản phẩm của:
KIDO GROUP
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
 Địa chỉ: 56 138 - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
 Điện thoại: (+84) 28 3827 0468 Fax: (+84) 28 3827 0469
 Email: CustomerService@kido.vn
 Sản xuất bởi: CHINH HANG CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
 Địa chỉ sản xuất: Lô 7-12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thời Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
 Xuất xứ: Việt Nam.
 Dịch vụ khách hàng: 1800 088 825



BÁNH TRUNG THU CỦA TẬP ĐOÀN KIDO
 Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem "NSX" và "HSD" trên bao bì.
 Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
 Khi lượng tinh Xem "KLT" trên tem nhãn.
 Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn.
 Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Thành phần của các mã bánh: MD, MD1, DD, SR, DS, DX1, HC1
Thành phần chung: Đường, bột mì, dầu thực vật, lòng đỏ trứng vịt muối, dầu đậu phộng, chất ổn định (1442), chất điều chỉnh độ acid (501(1), 500(1), 330), bột nếp, trứng gà, chất bảo quản (202), nước cốt chanh, muối, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac S1), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tổng hợp (110).
Thành phần riêng:
 MD, MD1: Hạt sen, đậu xanh, đậu mè (2,5%), hạt dứa (2,4%), mè đen (2,4%), đường trehalose, mạch nha, mỡ heo, chất điều chỉnh độ acid (339(1), 339(1), 452(1)), nua, cánh hồi.
 DD: Đậu đỏ (9,3%), hạt sen, hạt dứa (2,6%), đường trehalose, mạch nha, hương liệu tổng hợp và giống tự nhiên (đậu đỏ), hương liệu giống tự nhiên (vani), chất điều chỉnh độ acid (339(1), 339(1), 452(1)), đậu mè, nua, cánh hồi.
 SR: Đậu (28,4%), bột mì, sữa bột (3,7%), mỡ heo, chất làm ẩm (4200), 422), hạt dứa, paste sầu riêng Musang King (2,0%), đường ngò, bột sầu riêng (0,9%), hương liệu tổng hợp (vani), hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (sầu riêng), dầu mè, nua, cánh hồi, chất tạo màu tự nhiên (100(1)).
 DS: Hạt sen, đậu xanh (5,0%), paste sầu riêng Musang King (2,5%), đường trehalose, mạch nha, đậu mè, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (sầu riêng), chất điều chỉnh độ acid (339(1), 339(1), 452(1)), nua, cánh hồi, chất chống oxy hóa (223), chất tạo màu tự nhiên (100(1)).
 DX1: Đậu xanh (12,6%), hạt hạnh nhân (3,2%), hạt sen, mỡ heo, đường trehalose, mạch nha, hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (đậu xanh), hương liệu giống tự nhiên (vani), chất điều chỉnh độ acid (339(1), 339(1), 452(1)), đậu mè, nua, cánh hồi, chất chống oxy hóa (223).
 HC1: Hạt sen (13,8%), đậu xanh, mỡ heo, hạt mắc ca (2,8%), đường trehalose, mạch nha, chất điều chỉnh độ acid (339(1), 339(1), 452(1)), hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), chất chống oxy hóa (223).
 Lưu ý: M8 HC1 không có lòng đỏ trứng vịt muối.

BN: 230706-001/TTSG

Mã số mẫu/Sample ID: 2307145

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Tên mẫu/ Sample name : **BÁNH TRUNG THU SỮA DỪA SÀU RIÊNG MUSANG KING 1 TRÚNG KIDO's**
Khách hàng/ Client : **CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**
Địa chỉ /Address : **Số 138-142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.**

Mô tả mẫu /Sample description: **Mẫu thực phẩm đựng trong bao bì kín**

Nền mẫu /Matrix : **BÁNH TRUNG THU SỮA DỪA SÀU RIÊNG MUSANG KING 1 TRÚNG KIDO's**

Số lượng mẫu/ Number of sample: **01**

Ngày nhận mẫu/Date of sample received : **06/07/2023**

Ngày hẹn trả kết quả/ Date of results delivery: **12/07/2023**

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2307145	Năng lượng ^(*) (b)	423	-	Kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Protein ^(*) (b) (N x 6.25)	8.41	-	g/100g	AOAC 991.20
	Béo tổng ^(*) (b)	21.9	-	g/100g	Ref. AOAC 996.06
	Carbohydrate ^(*) (b)	48.2	-	g/100g	SG.NB.HD.TN.021
	Cadimi (Cd) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) ^(*) (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Deoxynivalenol (DON)	KPH	100	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Zearalenone (ZON)	KPH	10	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Ochratoxin A	KPH	1.0	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Aflatoxin B ₁	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Aflatoxin tổng (B ₁ B ₂ G ₁ G ₂)	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018



BN: 230706-001/TTSG

Mã số mẫu/Sample ID: 2307145

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2307145	Tổng số vi sinh vật hiếu khí ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	Coliforms ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 6848:2007
	<i>Escherichia coli</i> ^(*) (b)	0	-	MPN/g	TCVN 6846:2007
	<i>Staphylococcus aureus</i> ^(*)	< 10	-	CFU/g	BAM Chapter 12: <i>S.aureus</i> - FDA
	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10	-	CFU/g	TCVN 4991:2005
	<i>Bacillus cereus</i> ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4992:2005
	<i>Salmonella</i> spp. ^(*) (b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> ^(*) (b)	< 10	-	CFU/g	ISO 21528-2:2017
	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	< 10	-	CFU/g	TCVN 8275 – 2:2010



Ghi chú/Note :

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên /The results only valid for the sample encoded as above
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / The results shall not be reproduced except in full , without the written approval of the director
- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)
- (a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / The parametters tested by subcontractor
- (b) Phòng thử nghiệm được chỉ định bởi Bộ Y Tế / Lab approved by Ministry of Health
- LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of detection. KPH : Không phát hiện / Not detected
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/According to the test method, the result of microbiology is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 MPN/g hoặc MPN/ml nghĩa là không có phản ứng cho thấy sự phát triển của vi sinh vật đích trong môi trường nuôi cấy /According to the test method, the result of microbiology is expressed 0 MPN/g or MPN/ml as there is not reaction indicated growth of target microorganism in culture medium.
- Đối với chất lượng của nước, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 nghĩa là không có phát hiện khuẩn lạc trong thể tích mẫu được phân tích / Water quality, the result of microbiology is expressed 0 as not detected colony in the sample volume tested.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

ThS. Nguyễn Thanh Tân

Giám Đốc
Director
CÔNG TY
TNHH
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
SÀI GÒN
TS. Phạm Kim Phương