

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: TT.18/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 HẠT SEN MỨT DÂU VIỆT QUẤT KIDO's**
- Thành phần: Đường, bột mì, dầu thực vật, mứt dâu việt quất (10,4 %), hạt sen (9,9 %), đậu xanh, mỡ heo, mạch nha, đường trehalose, dầu đậu phộng, chất ổn định (1442), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330, 339(iii), 339(i), 452(i)), bột nếp, trứng gà, chất bảo quản (202), nước cốt chanh, muối, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng, hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), chất chống oxi hóa (223), 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.



- 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 má bánh A, G, T, C, S
Thành phần chung: Đường, bột mì, bột nở, dầu thực vật, chất béo thực vật, chất làm mềm (A206), dầu đậu phộng (chất béo) (52%), chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), trứng gà, lá chanh, muối, nguồn sữa thực phẩm (Danone S1) (bột sữa) đã trùng, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E105), nước.
Thành phần riêng:
 A: Hỗn hợp bột mì, hạt đậu, hạt hạnh nhân, hạt dẻ cười (15,9%), hạt vừng (1,7%), chocolate, nước, bột nở, quả bơ, chất nhũ hóa, trứng gà, hương, dầu, bột nở.
 G: Xocola Kẹo M (16,7%), trứng gà (3,7%), hạt hạnh nhân, bột nở và quả hạnh nhân, dầu đậu.
 T: Xocola đen (5,2%), socola Alcala (2,0%), socola (1,0%), jambon, hạt hạnh nhân, bột nở, trứng gà, hương, dầu, bột nở và quả hạnh.
 C: Xocola Kẹo M (16,7%), jambon, quả hạnh dẻ cười (1,9%), socola (1,0%), hạt hạnh nhân, bột nở, bột nở và quả hạnh, sữa, hương liệu tự nhiên và tổng hợp (thường có chứa vanillin tổng hợp), chất nhũ hóa, trứng gà, hương, dầu, bột nở và quả hạnh, trứng gà, hương, dầu, bột nở và quả hạnh.
 S: Xocola Kẹo M (16,7%), jambon, hạt hạnh nhân, bột nở (1,1%), bột nở, hạt vừng và bột nở, hạt dẻ cười, bột nở.

Sản phẩm của: **KIDO GROUP**
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: (Việt Nam) 20 3827 0468. Fax: (Việt Nam) 20 3827 0469.
 Email: CustomerService@kido.vn
 Sản xuất bởi: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**
 Địa chỉ khu vực: Lô 7 - 12 Khu A21, Khu Công Nghiệp Tân Thành Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành Phố Hồ Chí Minh, 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 đũa chọc tiếp.
 Khối lượng tịnh: 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: Bánh trong có gelatin, không được ăn.
 Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Thành phần của các má bánh: X, K, V, H, D, M
Thành phần chung: Đường, bột mì, bột nở, sữa, dầu thực vật, chất béo thực vật, chất làm mềm (A206), chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), bột nở, trứng gà, chất béo thực vật (E90), nước, bột nhào, muối, nguồn sữa thực phẩm (Danone S1) (bột sữa) đã trùng, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E105), nước.
Thành phần riêng:
 X: Dầu ăn (1,1%), hạt sen, đường tinh luyện, chất nhũ hóa, hương liệu tổng hợp (điều chỉnh), hương liệu tổng hợp tự nhiên (vanillin), chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), chất chống oxy hóa (E201).
 K: Hạt sen, khoai môn (7,6%), đường tinh luyện, chất nhũ hóa, hương liệu thảo mộc tự nhiên, gừng tự nhiên và tổng hợp, hương liệu tổng hợp (điều chỉnh), chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), chất tạo màu tổng hợp (E102, E104).
 V: Mì ăn liền (10,4%), hạt sen (8,9%), dầu ăn, đường tinh luyện, chất nhũ hóa, chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), hương liệu tổng hợp tự nhiên và tổng hợp, chất chống oxy hóa (E201).
 H: Hạt sen (10,1%), dầu ăn, hạt sen (1,0%), bột nhào, đường tinh luyện, chất điều chỉnh độ acid (E500, E501, E502), hương liệu tổng hợp (điều chỉnh), chất chống oxy hóa (E201).
 D: Dầu (28,2%), bột mì (1,8%), chất làm mềm (A206, E421), hạt sen (1,8%), đường tinh luyện, hương liệu tổng hợp (điều chỉnh), hương liệu thảo mộc tự nhiên, gừng tự nhiên và tổng hợp.
 M: Chất tạo màu tổng hợp (E102, E104), bột nhào, chất nhũ hóa, hương liệu tổng hợp (điều chỉnh), chất chống oxy hóa (E201, E202).

BN: 230706-001/TTSG

Mã số mẫu/Sample ID: 2307132

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Tên mẫu/ Sample name: BÁNH TRUNG THU HẠT SEN MÚT DẦU VIỆT QUÁT 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 HẠT SEN MÚT DẦU VIỆT QUÁT 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
2307132	Năng lượng ^(*) (b)	382	-	Kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Protein ^(*) (b) (N x 6.25)	4.85	-	g/100g	AOAC 991.20
	Béo tổng ^(*) (b)	14.9	-	g/100g	Ref. AOAC 996.06
	Carbohydrate ^(*) (b)	57.2	-	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: 2307132

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2307132	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
	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	< 10	-	CFU/g	TCVN 8275 – 2:2010

Ghi chú/Note :

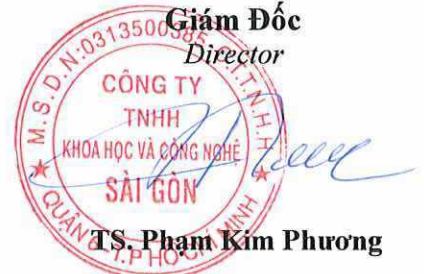
- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên / *The results only valid for the sample encoded as above*
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / *The results shall not be reproduced except in full, without the 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 parameters 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



TS. Phạm Kim Phương