

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: TT.28/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 TÔM ALASKA XỐT TIÊU ĐEN KIDO's**
- Thành phần: Bột mì, đường, mỡ heo, mè, xốt tiêu đen (5,2 %), mứt bí, hạt điều, hạt dưa, lạp xưởng, xốt xá xíu MC, mứt gừng, mứt chanh, xá xíu, tôm Alaska (2,0 %), tôm (1,0 %), jambon, hạt hạnh nhân, bột nếp, chất ổn định (1442), dầu thực vật, chà bông thịt gà xá xíu, rượu, chất làm ẩm (420(ii)), dầu đậu phộng, chất điều vị (621), bơ đậu phộng, xốt tương ngọt, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), trứng gà, lá chanh, nước cốt chanh, xốt ướp đồ nướng, hương liệu tự nhiên (hương tiêu), nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tổng hợp (150d, 124, 110), muối.
  - 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) *Nguyễn*



**Trần Tiến Hoàng**  
**Phó Tổng Giám Đốc**





**Thành phần của các má bánh A, G, T, L, S**  
**Thành phần chung:** Bột mì, đường, sữa bột, muối, vani, hạt điều, hạt dẻ, hạt hạnh nhân, sữa sô-đa, sữa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).

**Thành phần riêng:**  
**A:** Hạt hạnh nhân, hạt dẻ, hạt điều, hạt hạnh nhân, hạt dẻ (cả vỏ) (15,9%), bột hạnh nhân (4,7%), dầu mè, dầu dừa, sữa bột, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).  
**G:** Sữa bột, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).  
**T:** Sữa bột, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).  
**L:** Sữa bột, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).  
**S:** Sữa bột, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).

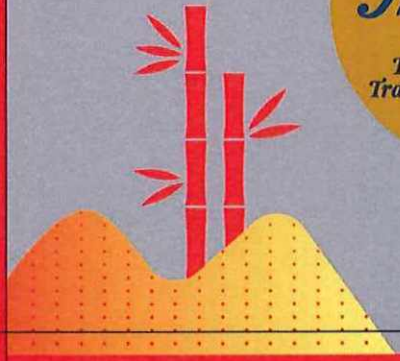
Dịch vụ khách hàng: 1800 088 825

Sản phẩm của: **KIDO GROUP**  
**CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**  
 Địa chỉ: 50 13B - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam  
 Điện thoại: (84-8) 28 3827 0468 Fax: (84-8) 28 3827 0469  
 Email: CustomerService@kido.vn  
 Sản xuất bởi: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**  
 Địa chỉ bán buôn: Khu 7, 12 Khu 52, Khu Công Nghiệp Tân Thành Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 72, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
 Xuất xứ: Việt Nam

**KIDO's**  
BAKERY



**Tết Trung Thu**  
 Thường Thức Mỹ Vị  
 Trao Trọn Thân Thương



**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 tay bóc lớp.  
 Khối lượng tịnh: Xem "KL" 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 gas heli oxy, không được ăn.  
 Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

**Thành phần của các má bánh K, K, V, H, D, M**  
**Thành phần chung:** Đường, bột mì, dầu thực vật, sữa bột, đậu phụ, chất làm mềm (E471), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).

**Thành phần riêng:**  
**K:** Đường (13,1%), bột mì, đường tinh luyện, mạch nha, hương liệu gừng nướng và tổng hợp (bột hạnh nhân, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132)).  
**K:** Hạt sen, khoai môn (7,6%), đường tinh luyện, mạch nha, hương liệu khoai môn tự nhiên, gừng tự nhiên và tổng hợp, hương liệu tổng hợp (dầu), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E132).  
**V:** Hạt hạnh nhân (14,4%), hạt sen (9,9%), đường tinh luyện, mạch nha, hương liệu gừng nướng và tổng hợp (bột hạnh nhân, sữa sô-đa, chất làm mềm (K250), chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132)).  
**H:** Hạt sen (10,1%), đậu xanh, hạt dẻ (3,0%), mạch nha, đường tinh luyện, chất điều chỉnh độ acid (E330), bột nở, hương liệu hạt sen nướng tự nhiên, vani và tổng hợp, chất nhũ hóa (E471).  
**D:** Hạt sen (22,2%), mạch mì, sữa bột (1,8%), chất làm mềm (K250), chất điều chỉnh độ acid (E330), hạt dẻ (2,8%), đường gạo, dầu mè, hương liệu tổng hợp (vani), hương liệu đậu phụ tự nhiên, gừng tự nhiên và tổng hợp.  
**M:** Hạt sen (26,1%), sữa bột, hạt sen (2,6%), chất làm mềm (K250), chất điều chỉnh độ acid (E330), đường, chất nhũ hóa (E471), chất tạo màu tổng hợp (E102, E104, E129, E130, E132).

BN: 230706-001/TTSG

Mã số mẫu/Sample ID: 2307111

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
*Analytical Results*



Tên mẫu/ Sample name: **BÁNH TRUNG THU TÔM ALASKA XỐT TIÊU ĐEN 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 TÔM ALASKA XỐT TIÊU ĐEN 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
2307111	Năng lượng <sup>(*)</sup> (b)	421	-	Kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Protein <sup>(*)</sup> (b) (N x 6.25)	12.1	-	g/100g	AOAC 991.20
	Béo tổng <sup>(*)</sup> (b)	19.5	-	g/100g	Ref. AOAC 996.06
	Carbohydrate <sup>(*)</sup> (b)	49.2	-	g/100g	SG.NB.HD.TN.021
	Cadimi (Cd) <sup>(*)</sup> (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) <sup>(*)</sup> (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Asen (As) <sup>(*)</sup> (b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Thủy ngân (Hg) <sup>(*)</sup> (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 <sub>1</sub>	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018
	Aflatoxin tổng (B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> G <sub>1</sub> G <sub>2</sub> )	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662 - 2018



BN: 230706-001/TTSG

Mã số mẫu/Sample ID: 2307111

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
*Analytical Results*

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
2307111	Tổng số vi sinh vật hiếu khí <sup>(*)</sup> (b)	3.5 x 10 <sup>1</sup>	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	Coliforms <sup>(*)</sup> (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 6848:2007
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(*)</sup> (b)	0	-	MPN/g	TCVN 6846:2007
	<i>Staphylococcus aureus</i> <sup>(*)</sup>	< 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> <sup>(*)</sup> (b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4992:2005
	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(*)</sup> (b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017
	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 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  
CÔNG TY  
TNHH  
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ  
SÀI GÒN  
QUẬN 6 - T.P. HỒ CHÍ MINH  
**TS. Phạm Kim Phương**