

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 51/Lê Nam/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH SX-TM-DV Lê Nam.

Địa chỉ: Ấp mới 2, xã Mỹ Hạnh Nam, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An.

Điện thoại: 0272 3751690. Fax: 0272 3751690

E-mail: po@lenamfoods.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1100747809

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:.....Ngày Cấp/Nơi cấp: (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: BÁNH BAO CHAY

2. Thành phần: Vỏ bánh (bột mì, nước, đường, dầu thực vật, men nở, chất tạo xốp (500i), muối); nhân bánh (đậu hũ ky (đậu nành, nước), củ sắn, cà rốt, nấm mèo, nước tương, đường, hạt nêm, chất điều vị (621), tiêu, muối); trứng muối chay (đậu xanh, màu điều (annatto), hạt nêm, muối).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách bao gói: 46 g, 92 g, 175 g, 230 g, 350 g, 920 g (20 cái x 46 g), 875 g (5 cái x 175 g).
- Thành phẩm đóng trong túi PE.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):.....

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 ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/ BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Văn bản số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế về việc Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

BÁNH BAO CHAY

Khối lượng tịnh
Thành phần	Vỏ bánh (bột mì, nước, đường, dầu thực vật, men nở, chất tạo xốp (500i), muối); nhân bánh (đậu hũ ky (đậu nành, nước), củ sắn, cà rốt, nấm mèo, nước tương, đường, hạt nêm, chất điều vị (621), tiêu, muối); trứng muối chay (dầu xanh, màu điều (annatto), hạt nêm, muối).
Hướng dẫn sử dụng	Rã đông rồi hấp lại trước khi sử dụng.
Bảo quản	Bao quan tu đóng, nhiệt độ từ -10°C.
Ngày sản xuất HSD: 3 tháng kể từ
Sản xuất tại	CTY TNHH SX-TM-DV Lê Nam Áp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Long An
Không sử dụng sản phẩm hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng	

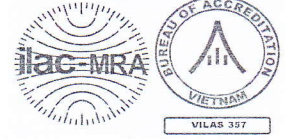


Mã số mẫu / Sample ID: 1903412-03

BN: 190314014

Trang / Page: 1 / 4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Bánh bao chay

Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 04/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Protein (Nx6.25)	6.80		g/100g	HD.TN.038 (Ref. AOAC 928.08) (*)
Béo tổng (Lipid)	5.76		g/100g	Ref. AOAC 996.06 (*)
Total Carbohydrate	55.2		g/100g	Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Năng lượng (Calories)	300		Kcal/100g	Calculated Value (FAO,Food&Nutrition P. 77,2003)
Độ ẩm (Moisture)	31.7		g/100g	HD.TN.047(Ref. AOAC 950.46) (*)
Tro không tan trong HCl	KPH	0.05	g/100g	Ref. AOAC 941.12 (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

MS. Trinh Thi Minh Nguyet

Giám đốc
Director

MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

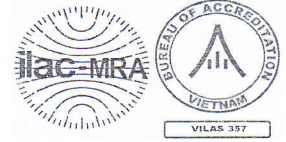
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Mã số mẫu / Sample ID: 1903412-03

BN: 190314014

Trang / Page: 2 / 4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Bánh bao chay

Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 04/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Aflatoxin B1	KPH	0.15	mcg/kg	Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS) (*)
Total Aflatoxins (B1,B2,G1,G2)	KPH	0.15 Mỗi chất	mcg/kg	Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS) (*)
Ochratoxin A	KPH	0.6	mcg/kg	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010)397,765-776 (*)
Deoxynivalenol	KPH	50	mcg/kg	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776
Zearalenone	KPH	10	mcg/kg	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

MS. Trịnh Thị Minh Nguyệt

Giám đốc
Director

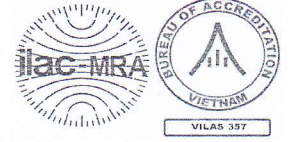
MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

Mã số mẫu / Sample ID: 1903412-03

BN: 190314014

Trang / Page: 3 / 4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Bánh bao chay

Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 04/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Cadimi (Cd)	KPH	0.05	mg/kg	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)
Chì (Pb)	KPH	0.05	mg/kg	HD.TN.062 (Ref. AOAC 2015.01) (ICP/MS) (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

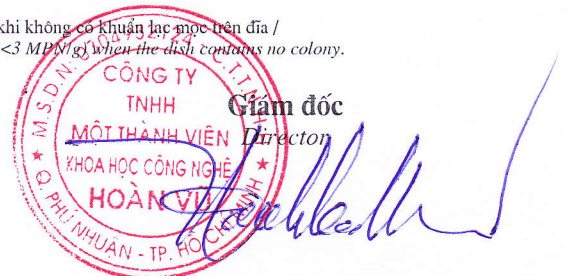
(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

MS. Trinh Thi Minh Nguyet



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

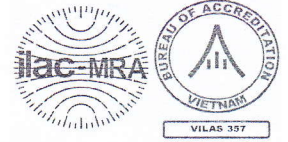
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.

Mã số mẫu / Sample ID: 1903412-03

BN: 190314014

Trang / Page: 4 / 4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ LÊ NAM

Địa chỉ / Address : Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Bánh bao chay

Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu đựng trong bao nhựa

Nền mẫu / Matrix : Thực phẩm

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 14/ 03/ 2019

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 02/ 04/ 2019

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
<i>Bacillus cereus</i>	<10		CFU/g	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) (*)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10		CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
<i>Coliforms</i>	<10		CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) (*)
<i>Escherichia coli</i>	<10		CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) (*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10		CFU/g	Ref. AOAC 975.55
Tổng số VSV hiếu khí	1.0x10 ⁴		CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) (*)
Tổng số nấm men, nấm mốc	9.0x10 ¹		CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Phương pháp được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

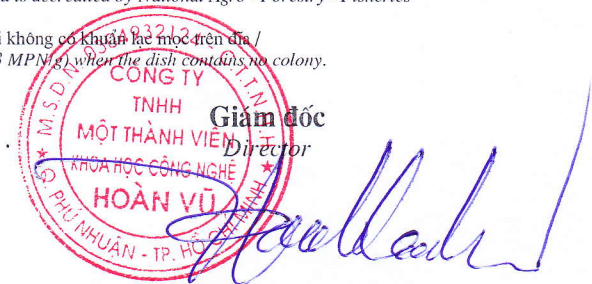
(i) Phương pháp được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) chỉ định. / The method is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Phương pháp được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) chỉ định. / The method is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (<10 CFU/g), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g (<10 CFU/g), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

MS. Trịnh Thị Minh Nguyệt



MBA. Nguyen Thi Kieu Hanh

- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử như trên/ The result only valid for the sample encoded as above.

- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu như không được sự đồng ý bằng văn bản của Công ty / The result shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director.