

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 05/BM/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH**
Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), Phường Thụy
Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0243.7192355; Fax: 0243.7191466

Email: banhkeobaominh@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0101966872.

Công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh đã được cấp giấy:

1. Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018
2. Chứng nhận hệ thống Phân tích môi nguy và kiểm soát điểm tới hạn – HACCP

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH MISA (CAKE GẤU VỊ CAM)

2. Thành phần: Trứng gà, bột mì, đường kính, dầu thực vật, bột kem không sữa, kem tươi, mật ong, muối tinh, chất làm ẩm (422), chất ổn định (420(ii), 1401), chất nhũ hóa (471, 475, 1520), chất xử lý bột (1100), chất tạo xốp (341(i), 450(i), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương sữa, hương cam), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 75 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ thường.

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bởi màng OPP/SCPP đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 20 g/gói, 21 g/gói, 22 g/gói, 23 g/gói, 24 g/gói, 25 g/gói, 26 g/gói, 27 g/gói, 28 g/gói, 30 g/gói, 32 g/gói, 35 g/gói, 40 g/gói, 46 g/gói, 48 g/gói, 50 g/gói, 52 g/gói, 54 g/gói, 56 g/gói, 60 g/gói, 64 g/gói, 70 g/gói, 78 g/gói, 80 g/gói, 84 g/gói, 90 g/gói, 92 g/gói, 96 g/gói, 100 g/gói, 104 g/gói, 108 g/gói, 110 g/gói, 112 g/gói, 115 g/gói, 120 g/gói, 125 g/gói, 128 g/gói, 130 g/gói, 135 g/gói, 140 g/gói, 150 g/gói, 156 g/ gói, 160 g/ gói, 168 g/ gói, 170 g/gói, 175 g/gói, 180 g/gói, 190 g/gói, 192 g/gói, 200 g/gói, 208 g/gói, 210 g/gói, 220 g/gói, 224 g/gói, 230 g/gói, 240 g/gói, 250 g/gói, 256 g/gói, 260 g/gói, 270 g/gói, 280 g/gói, 290 g/gói, 300 g/gói, 320 g/gói, 330 g/gói, 350 g/gói, 400 g/gói, 450 g/gói, 500 g/gói.

Hoặc đóng gói theo yêu cầu của khách hàng.



III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến:

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH**

Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

CHGTSP: 12 Hàng Than – Ba Đình – Hà Nội.

GPKD số: 0101966872.

Hotline: 1900636443

ISO 22000 : 2018

Website: www.banhbaominh.com

Sản xuất tại:

1. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH (A)

Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

2. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH - CHI NHÁNH PHÍA NAM (B)

Địa chỉ: Lô số 54 Đường số 2, Khu công nghiệp Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh.

Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất xem cạnh ngày sản xuất.

BÁNH MISA (CAKE GẤU VỊ CAM)

Thành phần: Trứng gà, bột mỳ, đường kính, dầu thực vật, bột kem không sữa, kem tươi, mật ong, muối tinh, chất làm ẩm (422), chất ổn định (420(ii), 1401), chất nhũ hóa (471, 475, 1520), chất xử lý bột (1100), chất tạo xốp (341(i), 450(i), 500(ii)), hương liệu tổng hợp (hương sữa, hương cam), chất bảo quản (202).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Hàm lượng gluxit $\geq 35 \%$
- Hàm lượng lipit $\geq 12 \%$
- Hàm lượng đường tổng số $\geq 10 \%$
- Hàm lượng protein $\geq 3 \%$

Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh: In trên bao bì.

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- * Sản phẩm chín ăn liền.
- * Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sản xuất theo TCCS 05:2022/BM. Bản tự công bố số: 05/BM/2022

Xuất xứ: Việt Nam.



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

* Công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo :
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP nghị định về nhãn hàng hóa.

- Thông tư số 05/2019/TT-BKHCHN thông tư quy định chi tiết thi hành một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP nghị định sửa đổi một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

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

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm : QCVN 8-2:2011/BYT.

* 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.

Hà Nội, ngày 18 tháng 03 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Ngô Thị Tinh





Mã số/ Code: DV231003.17/02.1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : BÁNH MISA (CAKE GẤU VỊ CAM)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 280923A, HSD: 11/12/2023
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 03/10/2023
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 03/10/2023-10/10/2023
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 10/10/2023

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
1	Trạng thái cảm quan	-	Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; bánh mềm, mịn. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ.	Cảm quan	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
2	Hàm lượng ẩm	%	16,51	TCVN 4069:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
3	Trị số axit	mgKOH/g	0,35	Ref. TCVN 6127:2010	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
4	Trị số peroxit	meq/Kg	KPH (LOD = 0,1)	Ref. TCVN 6121:2018	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
5	Chất đạm (Protein)	%	7,01	Ref. TCVN 8134:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
6	Carbohydrate	%	48,87	VNT.H.03.Fo.187	TCCS/ GMP ⁽¹⁾

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/02.1

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
7	Đường tổng số (Total Sugars)	%	25,96	TCVN 4074:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
8	Chất béo (Fat)*	%	26,59	TCVN 4072:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
9	Chất bảo quản (Kali sorbate)*	mg/kg	613,28	TCVN 8122:2009	1000 ⁽²⁾
10	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	4 ⁽³⁾
11	Aflatoxin B1*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	2 ⁽³⁾
12	Ochratoxin A*	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	3 ⁽³⁾
13	Deoxynivalenol*	µg/kg	KPH (LOD = 30)	VNT.H.03.Fo.180 (2021)	500 ⁽³⁾
14	Zearalenone*	µg/kg	KPH (LOD = 3)	VNT.H.03.Fo.181 (2021)	50 ⁽³⁾
15	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
16	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
17	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2022)	1 ⁽⁵⁾
18	Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.151 (Ref. AOAC 2007.01)	-
19	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015	10 ⁴⁽⁵⁾
20	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-1:2010	10 ²⁽⁵⁾
21	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007	10 ⁽⁵⁾
22	<i>E. coli</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008	3 ⁽⁵⁾
23	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005	10 ⁽⁵⁾
24	<i>Clostridium perfringens</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005	10 ⁽⁵⁾
25	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005	10 ⁽⁵⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/02.1

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
26	Salmonella spp.*	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017	KPH ⁽⁵⁾

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- Thuốc BVTV: Thuốc bảo vệ thực vật
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở Công ty Cổ phần Bánh kẹo mứt Bảo Minh
- (2): Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia trong thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4) QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định



PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



THỊ TRINH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/02.2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/
Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/
Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/
Name of Sample : BÁNH MISA (CAKE GẤU VỊ CAM)
4. Mô tả mẫu/
Sample Description : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 280923A, HSD: 11/12/2023
5. Ngày nhận mẫu/
Date sample received : 03/10/2023
6. Thời gian lưu mẫu/
Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/
Date of test : 03/10/2023-10/10/2023
8. Ngày trả kết quả/
Date of issue : 10/10/2023

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Năng lượng (Energy)	Kcal/100g	462,83	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
2	Chất đạm (Protein)	%	7,01	Ref. TCVN 8134:2009
3	Carbohydrate	%	48,87	VNT.H.03.Fo.187
4	Đường tổng số (Total Sugars)	%	25,96	TCVN 4074:2009
5	Chất béo (Fat)*	%	26,59	TCVN 4072:2009
6	Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	%	12,93	AOAC 996.06
7	Natri (Na)	mg/100g	189	TCVN 10916:2015

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV231003.17/02.2

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
8	Bảng thành phần dinh dưỡng/ Nutrition facts	-	Xem bảng đính kèm	-

Ghi chú/ Note:

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



TRẦN CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.

BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ NUTRITION FACTS

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng (Energy)	462.8	Kcal	23%
Chất đạm (Protein)	7.0	g	14%
<i>Carbohydrate</i>	48.8	g	16%
Đường tổng số (Total Sugars)	25.9	g	52%
Chất béo (Fat)	26.5	g	47%
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	12.9	g	65%
Natri (Sodium)	189	mg	9%

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000kcal/người/ngày.



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV221019.07/02.1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh misa (cake gấu vị cam)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 13/10/2022; HSD: 26/12/2022
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 19/10/2022
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 10 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 19/10/2022-27/10/2022
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 27/10/2022



II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
1	Trạng thái cảm quan	-	Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; bánh mềm, mịn. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ.	Cảm quan	TCCS/GMP ⁽¹⁾
2	Trị số axit	mg/g	0,56	Ref.TCVN 6127:2010	TCCS/GMP ⁽¹⁾
3	Trị số Peroxit	meq/kg	< 0,3	Ref.TCVN 6121:2018	TCCS/GMP ⁽¹⁾
4	Ẩm	%	15,56	TCVN 4069:2009	TCCS/GMP ⁽¹⁾
5	Chất đạm (Protein)	%	7,14	Ref.TCVN 8134:2009	TCCS/GMP ⁽¹⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV221019.07/02.1

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
6	Carbohydrate	%	50,49	VNT.H.03.Fo.187	TCCS/GMP ⁽¹⁾
7	Đường tổng số (Total Sugars)	%	32,85	TCVN 4074:2009	TCCS/GMP ⁽¹⁾
8	Chất béo (Fat)	%	25,7	TCVN 4072:2009	TCCS/GMP ⁽¹⁾
9	Chất bảo quản: Kali sorbat*	mg/kg	600,23	TCVN 8122:2009	1000 ⁽²⁾
10	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*	µg/kg	KPH (LOD = 1,8)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	4 ⁽³⁾
11	Aflatoxin B1*	µg/kg	KPH (LOD = 1,8)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	2 ⁽³⁾
12	Ochratoxin A*	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	3 ⁽³⁾
13	Deoxynivalenol*	µg/kg	KPH (LOD = 30)	VNT.H.03.Fo.180 (2021)	500 ⁽³⁾
14	Zearalenone*	µg/kg	KPH (LOD = 3)	VNT.H.03.Fo.181(2021)	50 ⁽³⁾
15	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
16	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
17	Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.151 (Ref. AOAC 2007.01)	-
18	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	10	TCVN 4884-1:2015	10 ⁴ ⁽⁵⁾
19	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010	10 ² ⁽⁵⁾
20	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007	10 ⁽⁵⁾
21	<i>E. coli</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2009	3 ⁽⁵⁾
22	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005	10 ⁽⁵⁾
23	<i>Clostridium perfringens</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005	10 ⁽⁵⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV221019.07/02.1

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
24	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005	10 ⁽⁵⁾
25	<i>Salmonella spp.</i> *	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017	KPH ⁽⁵⁾

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở công ty công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh
- (2): 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4): QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR

TRẦN CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV221019.07/02.2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh misa (cake gấu vị cam)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 13/10/2022; HSD: 26/12/2022
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 19/10/2022
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 10 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 19/10/2022-27/10/2022
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 27/10/2022

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Năng lượng (Energy)	kcal/100g	461,82	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
2	Chất đạm (Protein)	%	7,14	Ref.TCVN 8134:2009
3	Carbohydrate	%	50,49	VNT.H.03.Fo.187
4	Đường tổng số (Total Sugars)	%	32,85	TCVN 4074:2009
5	Chất béo (Fat)	%	25,7	TCVN 4072:2009
6	Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	%	11,82	VNT.H.03.Fo.282 (Ref. AOAC 996.06)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST

VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV221019.07/02.2

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
7	Natri (Sodium)	mg/100g	185,1	TCVN 10916:2015
8	Bảng thành phần dinh dưỡng/ Nutrition Facts	-	Xem bảng đính kèm	-

Ghi chú/ Note:

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



ThS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV221019.07/02.2

BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ *NUTRITION FACTS*

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	461.8	kcal	-
Chất đạm (Protein)	7.1	g	-
Carbohydrate	50.4	g	17%
Đường tổng số (Total Sugars)	32.8	g	-
Chất béo (Fat)	25.7	g	46%
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	11.8	g	59%
Natri (Sodium)	185.1	mg	9%

% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 Kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100 g thực phẩm.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV211005.01/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/** : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
Customer's Name
- Địa chỉ/** : Lô B2-3-3a Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
Address
- Tên mẫu thử/** : BÁNH MISA (CAKE GẤU VỊ CAM)
Name of Sample
- Mô tả mẫu/** : Mẫu bánh có khối lượng 180g đựng trong bao bì kín, nhãn mác rõ ràng
Sample Description
- Ngày nhận mẫu/** : 05/10/2021
Date sample received
- Thời gian lưu mẫu/** : 15 ngày, kể từ ngày trả
Sample retention time kết quả
- Ngày thử nghiệm/** : 05/10/2021 - 12/10/2021
Date of test
- Ngày trả kết quả/** : 12/10/2021
Date of issue

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	2×10^1	TCVN 4884-1:2015	10^4 ⁽¹⁾
2	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007	10 ⁽¹⁾
3	Escherichia coli*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008	3 ⁽¹⁾
4	Staphylococcus aureus*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005	10 ⁽¹⁾
5	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005	10 ⁽¹⁾
6	Bacillus cereus*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005	10 ⁽¹⁾
7	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010	10^2 ⁽¹⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
 VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV211005.01/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
8	Trạng thái cảm quan	-	Bánh hình gấu, có màu vàng. Bánh mềm, mịn, xốp. Mùi vị đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi vị lạ. Không có tạp chất	Cảm quan	-
9	Trị số axit	%	0,11	TCVN 4073:2009	-
10	Đường tổng số	%	24,69	TCVN 4074:2009	TCCS/GMP ⁽²⁾
11	Hàm lượng Protein**	%	5,95	TS-KT-HCB-001:2018	TCCS/GMP ⁽²⁾
12	Hàm lượng Gluxit**	%	49,7	TS-KT-HCB-004:2018	TCCS/GMP ⁽²⁾
13	Hàm lượng Lipid**	%	25,6	TS-KT-HCB-002:2018	TCCS/GMP ⁽²⁾
14	Độ ẩm	%	14,95	TCVN 4069:2009	TCCS/GMP ⁽²⁾
15	Chất bảo quản (kali sorbate)	mg/kg	583,19	TCVN 8102:2009	1000 ⁽³⁾
16	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.78 (Ref. AOAC 994.08)	4 ⁽⁴⁾
17	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.78 (Ref. AOAC 994.08)	2 ⁽⁴⁾
18	Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79	3 ⁽⁴⁾
19	Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (LOD = 30)	VNT.H.03.Fo.180	500 ⁽⁴⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
 VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.66.86.76.38 – Email: info@vntest.vn – Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV211005.01/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
20	Zearalenone	µg/kg	KPH (LOD = 3)	VNT.H.03.Fo.181	50 ⁽⁴⁾
21	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽¹⁾
22	Asen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2021)	1,0 ⁽¹⁾
23	Chì (Pb) *	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽¹⁾
24	Hóa chất bảo vệ thực vật: Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD = 0,005)	VNT.H.03.Fo.151 (Ref. AOAC Official Method 2007.01)	-

Ghi chú/ Note:

- (1): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (2): Tiêu chuẩn cơ sở công ty công ty cổ phần bánh mứt kẹo Bảo Minh
- (3): 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (4): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (-): Không quy định
- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR

ThS. TRỊNH CÔNG SƠN

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this test report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Viện Kiểm nghiệm và Kiểm định Chất lượng VNTEST/ This report will not be reproduced except in full, without approval of VNTEST.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited by ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractor (**).
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ Do not receive complaints in the absence of retention samples or the prescribed retention of samples expired.



Mã số/ Code: DV241009.09/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/
Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/
Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/
Name of Sample : Bánh Misa (cake gấu vị cam)
4. Mô tả mẫu/
Sample Description : Mẫu đựng nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 07/10/2024, HSD: 20/12/2024
5. Ngày nhận mẫu/
Date sample received : 09/10/2024
6. Thời gian lưu mẫu/
Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/
Date of test : 09/10/2024-16/10/2024
8. Ngày trả kết quả/
Date of issue : 16/10/2024

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
1	Trạng thái cảm quan	-	Sản phẩm có vỏ màu vàng, không bị cháy; bánh mềm, mịn. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ.	VNT.H.03.V.42	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
2	Trị số axit	mgKOH/g	0,26	Ref. TCVN 6127:2010	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
3	Trị số peroxit	meq/Kg	KPH (LOD = 0,1)	Ref. TCVN 6121:2018	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
4	Đường tổng số (Total Sugars)	%	27,73	TCVN 4074: 2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
5	Chất đạm (Protein)	%	7,38	Ref. TCVN 8125:2015	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
6	Carbohydrate	%	53,48	VNT.H.03.Fo.187	TCCS/ GMP ⁽¹⁾

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
7	Chất béo (Fat)*	%	24,37	TCVN 4072:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
8	Hàm lượng ẩm	%	13,89	TCVN 4069:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
9	Chất bảo quản: Kali Sorbat (E202)	mg/kg	497,82	TCVN 8122:2009	1000 ⁽²⁾
10	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	4 ⁽³⁾
11	Aflatoxin B1*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	2 ⁽³⁾
12	Ochratoxin A (OTA)*	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	3 ⁽³⁾
13	Deoxynivalenol (DON)*	µg/kg	KPH (LOD = 30)	VNT.H.03.Fo.180 (2021)	500 ⁽³⁾
14	Zearalenone (ZEN)*	µg/kg	KPH (LOD = 3)	VNT.H.03.Fo.181 (2021)	50 ⁽³⁾
15	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009	0,1 ⁽⁴⁾
16	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
17	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2022)	1 ⁽⁵⁾
18	Dư lượng hóa chất BVTV: Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.151 (Ref. AOAC 2007.01)	-
19	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4884-1:2015	10 ⁴⁽⁵⁾
20	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-1:2010	10 ²⁽⁵⁾
21	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007	10 ⁽⁵⁾
22	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008	3 ⁽⁵⁾
23	Staphylococci dương tính với coagulase*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005	10 ⁽⁵⁾
24	Clostridium perfringens*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005	10 ⁽⁵⁾
25	Bacillus cereus*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005	10 ⁽⁵⁾

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



VILAS 1296
 ISO/IEC 17025:2017

VIMCERTS 121

Mã số/ Code: DV241009.09/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
26	Salmonella spp. *	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017	KPH ⁽⁵⁾

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- Thuốc BVTV: Thuốc bảo vệ thực vật
- (1): Tiêu chuẩn cơ sở công ty Công ty Cổ phần Bánh mứt kẹo Bảo Minh
- (2): Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- (3): QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- (4): QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- (5): Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm
- (-): Không quy định

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
 QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG
 DIRECTOR



TNS. TRỊNH CÔNG SƠN



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH
2. Địa chỉ/ Address : Lô B2-3-3A Khu Công Nghiệp Nam Thăng Long (Khu B), Phường Thụy Phương, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh Misa (cake gấu vị cam)
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng nguyên thành phẩm, đựng trong túi kín, NSX: 07/10/2024, HSD: 20/12/2024
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 09/10/2024
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 09/10/2024-16/10/2024
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 16/10/2024

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Năng lượng (Energy)	Kcal/100g	462,77	VNT.H.03.Fo.277
2	Chất đạm (Protein)	%	7,38	Ref. TCVN 8125:2015
3	Carbohydrate	%	53,48	VNT.H.03.Fo.187
4	Đường tổng số (Total Sugars)	%	27,73	TCVN 4074: 2009
5	Chất béo (Fat)*	%	24,37	TCVN 4072:2009
6	Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	%	11,33	AOAC 996.06

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/02

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
7	Natri (Sodium)	mg/100g	745	TCVN 10916:2015
8	Bảng thành phần dinh dưỡng/ Nutrition facts	-	Xem bảng đính kèm	-

Ghi chú/ Note:

- Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo. Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành/ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



Ths. TRỊNH CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimcerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV241009.09/02

BẢNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG/ NUTRITION FACTS

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng (Energy)	462.7	Kcal	23%
Chất đạm (Protein)	7.3	g	15%
Carbohydrate	53.4	g	16%
Đường tổng số (Total Sugars)	27.7	g	-
Chất béo (Fat)	24.3	g	44%
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	11.3	g	57%
Natri (Sodium)	745	mg	37%

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2.000kcal/người/ngày.

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*), Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.