

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/BM/2025

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 mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn – HACCP

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH PÍA KIM SA TRỨNG CHẤY

2. Thành phần: Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3%), bơ lạt, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất nhũ hoá (415), 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 bằng màng OPP/SCPP, khay nhựa PET, bao bì OPP/MPET/SCPP, hộp giấy 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, 45 g/gói, 50 g/gói, 55 g/gói, 60 g/gói, 65 g/gói, 70 g/gói, 75 g/gói, 80 g/gói, 85 g/gói, 90 g/gói, 95 g/gói, 100 g/gói, 105 g/gói, 110 g/gói, 115 g/gói, 120 g/gói, 125 g/gói, 130 g/gói, 135 g/gói, 140 g/gói, 150 g/gói, 160 g/gói, 170 g/gói, 175 g/gói, 180 g/gói, 190 g/gói, 195 g/gói, 200 g/gói, 205 g/gói, 210 g/gói, 220 g/gói, 225 g/gói, 230 g/gói, 240 g/gói, 250 g/gói, 255 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, 550 g/gói, 600 g/gói, 700 g/gói, 750 g/gói, 800 g/gói, 850 g/gói, 900 g/gói, 950 g/gói, 1 kg/gói.
Hoặc đóng gói theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị.



III. Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến:

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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.

Cửa hàng giới thiệu sản phẩm: Số 12 Hàng Than – Q. Ba Đình – TP. Hà Nội.

Hotline: 1900636443

ISO 22000 : 2018

Website: www.banhbaominh.com

Sản xuất tại:

1. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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 MỨT 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 PÍA KIM SA TRỨNG CHẢY

Thành phần: Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3%), bơ lạt, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng (Energy)	367.0 ± 5 %	kcal	18 %
Chất đạm (Protein)	5.2 ± 5 %	g	11 %
Carbohydrate	55.0 ± 5 %	g	17 %
Đường tổng số (Total Sugars)	31.3 ± 5 %	g	-
Chất béo (Fat)	13.9 ± 5 %	g	25 %
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	4.0 ± 5 %	g	20 %
Natri (Sodium)	80.2 ± 5 %	mg	4 %

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2000kcal/người/ngày.

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

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

Sản phẩm có chứa lúa mì, trứng.

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.

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.
 - Thông tư số 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
 - Nghị định 43/2017/NĐ-CP nghị định về nhãn hàng hóa.
 - Thông tư số 05/2019/TT-BKHHCN 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, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
 - Thông tư 29/2023/TT-BYT thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
 - 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.
 - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm: QCVN 8-3: 2012/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 06 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC
Ngô Thị Linh





Mã số/ Code: DV141410327/01

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, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh pía kim sa trứng chấy
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong túi kín. NSX: 05/01/2025; HSD: 20/03/2025
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 10/01/2025
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 10/01/2025-17/01/2025
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 17/01/2025

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	-	Bánh có vỏ màu vàng, không bị cháy, nhân bánh là nhân nhuyển, có kèm lớp trứng sánh, màu cam. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ. Không có tạp chất nhìn bằng mắt thường.	VNT.H.03.V.42	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
2	Hoạt độ nước**	-	0,82	AOAC 978.18	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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
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: DV141410327/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
3	Trị số axit	mgKOH/g	0,68	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	Hàm lượng tro không tan trong axit HCl 10%	g/100g	0,06	TCVN 4071:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
6	Đường tổng số	g/100g	31,38	TCVN 4074: 2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
7	Chất đạm	g/100g	5,29	Ref. TCVN 8125:2015	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
8	Carbohydrate	g/100g	55,01	VNT.H.03.Fo.187	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
9	Chất béo *	g/100g	13,98	TCVN 4072:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
10	Hàm lượng ẩm	g/100g	24,93	TCVN 4069:2009	TCCS/ GMP ⁽¹⁾
11	Chất bảo quản: Kali Sorbat (E202)*	mg/kg	706,7	TCVN 8122:2009	1000 ⁽²⁾
12	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	4 ⁽³⁾
13	Aflatoxin B1*	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)	2 ⁽³⁾
14	Ochratoxin A (OTA)*	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)	3 ⁽³⁾
15	Deoxynivalenol (DON)*	µg/kg	KPH (LOD = 30)	VNT.H.03.Fo.180 (2021)	500 ⁽³⁾
16	Zearalenone (ZEN)*	µg/kg	KPH (LOD = 3)	VNT.H.03.Fo.181 (2021)	50 ⁽³⁾
17	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
18	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009	0,2 ⁽⁴⁾
19	Arsen (As)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	VNT.H.03.Fo.98 (2022)	1 ⁽⁵⁾
20	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.151 (Ref. AOAC 2007.01)	-
21	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4884-1:2015	10 ⁴⁽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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
- 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: DV141410327/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method	Giới hạn cho phép
22	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010	10 ²⁽⁵⁾
23	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007	10 ⁵⁽⁵⁾
24	<i>Escherichia coli</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008	3 ⁽⁵⁾
25	<i>Staphylococci dương tính với coagulase</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4830-1:2005	10 ⁵⁽⁵⁾
26	<i>Clostridium perfringens</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005	10 ⁵⁽⁵⁾
27	<i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005	10 ⁵⁽⁵⁾
28	<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): Thông tư 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



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 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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
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: DV141410327/02

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, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh pía kim sa trứng chảy
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong túi kín. NSX: 05/01/2025; HSD: 20/03/2025
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 10/01/2025
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Lưu mẫu 15 ngày sau thử nghiệm
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 10/01/2025-17/01/2025
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 17/01/2025

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	kcal/100g	367,02	VNT.H.03.Fo.277
2	Chất đạm	g/100g	5,29	Ref. TCVN 8125:2015
3	Carbohydrate	g/100g	55,01	VNT.H.03.Fo.187
4	Đường tổng số	g/100g	31,38	TCVN 4074: 2009
5	Chất béo *	g/100g	13,98	TCVN 4072:2009
6	Chất béo bão hoà	g/100g	4,01	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 VNTTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTTEST 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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
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: DV141410327/02

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
7	Natri (Na)	mg/100g	80,23	TCVN 10916:2015
8	Bảng Nutrition fact	-	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

V
M
K
I
I
V
N

- 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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
- 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)	367.0	Kcal	18%
Chất đạm (Protein)	5.2	g	11%
<i>Carbohydrate</i>	55.0	g	17%
Đường tổng số (Total Sugars)	31.3	g	-
Chất béo (Fat)	13.9	g	25%
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	4.0	g	20%
Natri (Sodium)	80.2	mg	4%

* % 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), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ 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), items designated by Department of Livestock Production (c).
- 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.

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

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MÚT KẸO BẢO MINH
QUYẾT ĐỊNH
(V/v: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở)

Điều 1: Ban hành tiêu chuẩn cơ sở số: **TCCS 07:2025/BM**

Áp dụng cho sản phẩm: **BÁNH PÍA KIM SA TRÚNG CHẢY**

Điều 2: Các ông (bà) trưởng phòng liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Nơi nhận:

- Như điều 2
- Lưu HC

Hà Nội, ngày 05 tháng 03 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY



TỔNG GIÁM ĐỐC
Ngô Thị Linh

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

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CHO SẢN PHẨM
BÁNH PÍA KIM SA TRÚNG CHẢY
Số TCCS 07:2025/BM

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.

Điện thoại: 0243.7192355 Fax: 0243.7191466

CÔNG BỐ

Sản phẩm: **BÁNH PÍA KIM SA TRÚNG CHẢY**

Xuất xứ: **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.

Điện thoại: 0243.7192355 Fax: 0243.7191466

Phù hợp với quy định an toàn thực phẩm, quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN 8-1: 2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm; QCVN 8-2: 2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; QCVN 8-3: 2012/BYT về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm; theo thông tư số 24/2019/TT-BYT thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm; Nghị định 43/2017/NĐ-CP nghị định về nhãn hàng hóa; Thông tư số 05/2019/TT-BKHHCN thông tư quy định chi tiết thi hành một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP nghị định sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hoá. Thông tư 29/2023/TT-BYT thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm. Thông tư số 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ y tế ban hành.

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ THÀNH PHỐ HÀ NỘI	Tên nhóm sản phẩm	Số TCCS 07:2025/BM
CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KEO BẢO MINH	BÁNH PÍA KIM SA TRÚNG CHẤY	Có hiệu lực từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh có hình dạng đặc trưng, mềm. Nhân bánh là nhân nhuyển, có kèm lớp trứng.
2	Màu sắc	Bánh có vỏ màu vàng, nhân trứng có màu cam.
3	Mùi, vị	Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
4	Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường.

1.2. Chỉ tiêu hoá lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Trị số axit	mg/g	≤ 5
2	Trị số peroxit	Meq/kg	≤ 20
3	Hàm lượng Carbohydrate	%	≥ 35
4	Hàm lượng đường tổng số	%	≥ 20
5	Hàm lượng Lipit (chất béo)	%	≥ 10
6	Hàm lượng protein	%	≥ 3
7	Hàm lượng ẩm	%	≤ 30

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (theo quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT - quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm và theo QCVN 8-3: 2012/BYT – quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	3
4	<i>Staphylococci</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	<i>Salmonella spp</i>	/25 g	0
8	Ts. Bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm (theo QCVN 8-1:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

1.5. Hàm lượng kim loại nặng (theo QCVN 8-2:2011/BYT về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0.1
3	Arsen (As)	mg/kg	0.1

1.6. Chất làm ẩm (422), hương liệu tổng hợp (hương sả riêng, hương trứng muối), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202): Theo thông tư số 24/2019/TT-BYT thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

1.7. Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng (Energy)	367.0 ± 5 %	kcal	18 %
Chất đạm (Protein)	5.2 ± 5 %	g	11 %
Carbohydrate	55.0 ± 5 %	g	17 %
Đường tổng số (Total Sugars)	31.3 ± 5 %	g	-
Chất béo (Fat)	13.9 ± 5 %	g	25 %
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	4.0 ± 5 %	g	20 %
Natri (Sodium)	80.2 ± 5 %	mg	4 %

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2000 kcal/người/ngày

2. Thành phần:

Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3%), bơ lát, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng, hương trứng muối), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng:

- 75 ngày kể từ ngày sản xuất, bảo quản ở nhiệt độ thường.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì.

4. 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.

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

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói bằng màng OPP/SCPP, khay nhựa PET, bao bì OPP/MPET/SCPP, hộp giấy 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, 45 g/gói, 50 g/gói, 55 g/gói, 60 g/gói, 65 g/gói, 70 g/gói, 75 g/gói, 80 g/gói, 85 g/gói, 90 g/gói, 95 g/gói, 100 g/gói, 105 g/gói, 110 g/gói, 115 g/gói, 120 g/gói, 125 g/gói, 130 g/gói, 135 g/gói, 140 g/gói, 150 g/gói, 160 g/gói, 170 g/gói, 175 g/gói, 180 g/gói, 190 g/gói, 195 g/gói, 200 g/gói, 205 g/gói, 210 g/gói, 220 g/gói, 225 g/gói, 230 g/gói, 240 g/gói, 250 g/gói, 255 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, 550 g/gói, 600 g/gói, 700 g/gói, 750 g/gói, 800 g/gói, 850 g/gói, 900 g/gói, 950 g/gói, 1 kg/gói.

Hoặc đóng gói theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị.

6. Quy trình sản xuất: Có phụ lục đính kèm.

7. Nội dung ghi nhãn: (Có phụ lục đính kèm).

- Theo nghị định 43/2017/NĐ-CP nghị định về nhãn hàng hóa.
- Thông tư số 05/2019/TT-BKHCN 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, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

8. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

* 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), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

Điện thoại: 0243.719235

* Sản xuất tại:

+ **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH (A)**

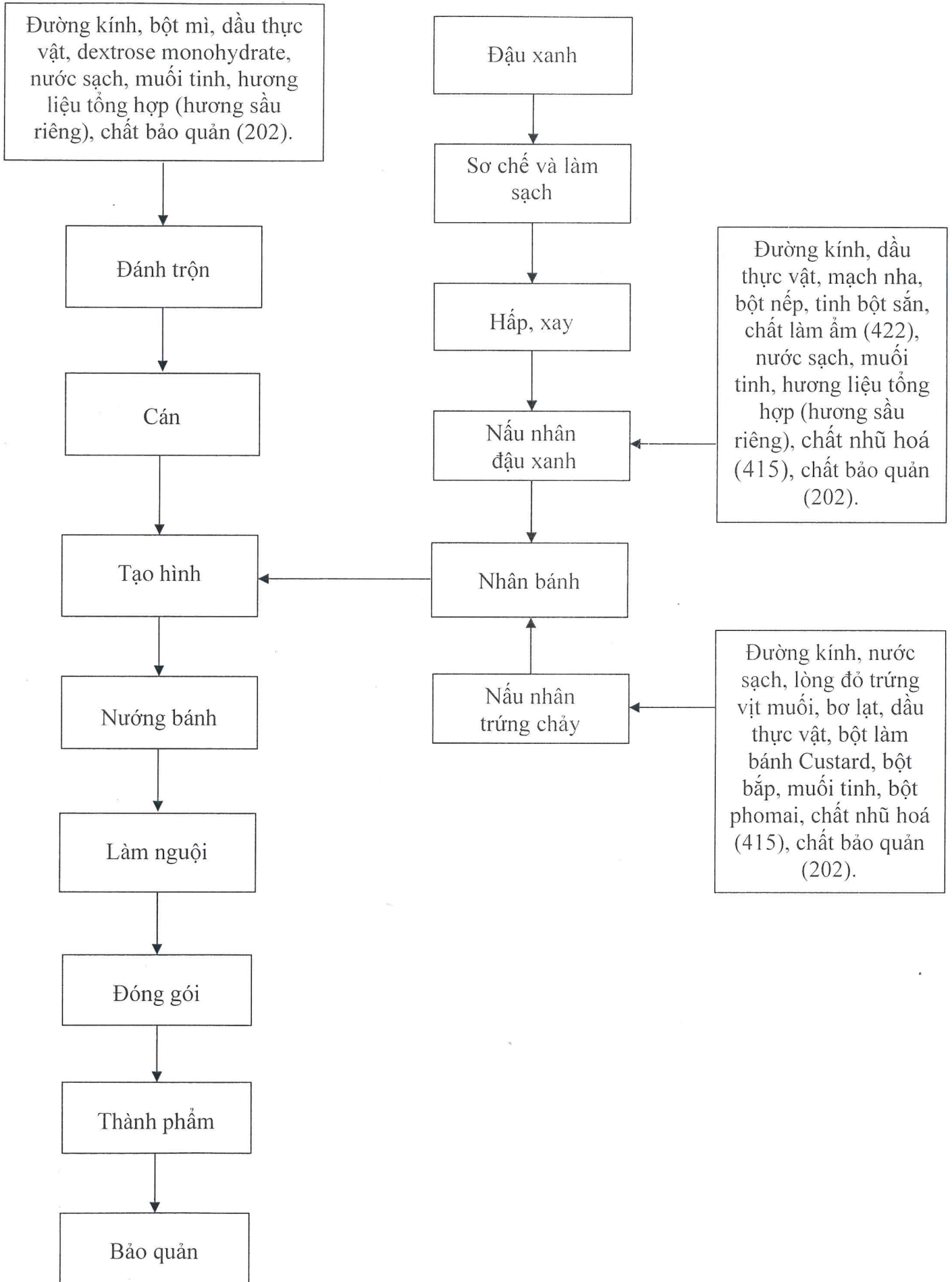
Địa chỉ: Lô B2-3-3a, Khu công nghiệp Nam Thăng Long (khu B), P. Thụy Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

+ **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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.

QUY TRÌNH SẢN XUẤT



THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT SẢN PHẨM BÁNH PÍA KIM SA TRỨNG CHẢY

1. Chuẩn bị nguyên liệu:

- Các nguyên liệu: Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3 %), bơ lạt, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202) được định lượng theo công thức.

* Nấu nhân đậu xanh:

- Đậu xanh được sơ chế và làm sạch, sau đó cho vào tủ hấp. Sau khi hấp chín được đem đi xay nhuyễn.

- Đường kính, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, chất làm ẩm (422), nước sạch, muối tinh, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202) được định lượng theo công thức rồi cho vào nồi xào cùng với đậu xanh đã xay nhuyễn. Thời gian, nhiệt độ xào theo đúng quy định.

* Nấu nhân trứng chảy: Đường kính, nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối, bơ lạt, dầu thực vật, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202) được cho vào nồi nấu đến trạng thái yêu cầu. Thời gian và nhiệt độ nấu theo quy định.

* Đánh trộn vỏ bánh:

- Bột mì, đường kính, dầu thực vật, nước sạch, muối tinh, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất bảo quản (202) được định lượng rồi cho vào máy đánh trộn. Thời gian và trạng thái khối bột theo quy định.

* Cán:

- Vỏ bánh được cho vào máy cán mỏng theo quy định.

2. Tạo hình:

Vỏ bánh và nhân bánh (nhân đậu xanh, nhân trứng chảy) được chuyển sang công đoạn tạo hình. Vận hành máy tạo hình theo hướng dẫn vận hành máy. Vỏ bánh bao kín nhân, kích thước và khối lượng bánh theo quy định.

3. Nướng bánh:

Bánh sau khi tạo hình được xếp ra khay và cho vào lò nướng. Thời gian nướng và nhiệt độ nướng theo đúng quy định.

4. Làm nguội:

Bánh sau khi nướng được chuyển sang công đoạn làm nguội.

5. Đóng gói:

- Bánh sau khi làm nguội xong được bao gói trong bao bì kín.

6. Thành phẩm:

- Các sản phẩm sau khi đóng gói được xếp vào thùng carton và nhập kho thành phẩm.

7. Bảo quản:

- Sản phẩm phải được bảo quản ở nơi sạch sẽ, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

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), P. Thụy
 Phương, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.
 Điện thoại: 0243.7192355 Fax: 0243.7191466

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: **BÁNH PÍA KIM SA TRỨNG CHẢY**

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng					
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Nguyên liệu	NSX-HSD, trạng thái, màu sắc, mùi vị	Theo tiêu chuẩn NVL	Cảm quan	Quan sát, nếm, ngửi	Hồ sơ sản xuất	
Sơ chế	Thời gian Độ sạch vỏ	Theo quy định	Đồng hồ Cảm quan	Quan sát		
Hấp, xay	Thời gian Nhiệt độ Màu sắc Trạng thái	Theo quy định	Đồng hồ Nhiệt kế Cảm quan	Đo Quan sát, Cảm quan bằng tay, nếm		
Nấu nhân đậu xanh	Nhiệt độ Thời gian Màu sắc, trạng thái	Theo quy định	Đồng hồ Nhiệt kế Cảm quan	Đo Quan sát, nếm, ngửi		
Nấu nhân trứng chảy	Nhiệt độ, thời gian, màu sắc, trạng thái	Theo quy định	Đồng hồ Nhiệt kế Cảm quan	Quan sát, nếm, ngửi		
Đánh trộn	Thời gian Trạng thái	Theo quy định	Đồng hồ Cảm quan	Đo Quan sát Cảm quan		
Cán	Độ mỏng Độ đồng đều	Theo quy định	Cảm quan	Quan sát		
Tạo hình	Khối lượng Kích thước	Theo quy định	Cân Cảm quan	Quan sát		
Nướng bánh	Nhiệt độ Thời gian Màu sắc, mùi vị	Theo quy định	Nhiệt kế Đồng hồ Cảm quan	Đo Quan sát Nếm		
Làm nguội	Nhiệt độ, thời gian	Theo quy định	Cảm quan	Quan sát		
Đóng gói	Độ kín của sản phẩm, Nhãn mác, NSX-HSD, độ kín SP, vật tư đi kèm	Nhãn theo NE 43/2017, miệng túi phẳng, kín	Cảm quan	Quan sát		
Bảo quản	Nhiệt độ	Theo quy định	Nhiệt kế	Đo		

Nhãn sản phẩm phải có các thông tin sau

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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.

Cửa hàng giới thiệu sản phẩm: Số 12 Hàng Than – Q. Ba Đình – TP. Hà Nội.

Hotline: 1900636443

ISO 22000 : 2018

Website: www.banhbaominh.com

Sản xuất tại:

1. CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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 MỨT 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 PÍA KIM SA TRỨNG CHẢY

Thành phần: Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3 %), bơ lạt, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sầu riêng), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202).

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g		% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV) *
Năng lượng (Energy)	367.0 ± 5 %	kcal	18 %
Chất đạm (Protein)	5.2 ± 5 %	g	11 %
Carbohydrate	55.0 ± 5 %	g	17 %
Đường tổng số (Total Sugars)	31.3 ± 5 %	g	-
Chất béo (Fat)	13.9 ± 5 %	g	25 %
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	4.0 ± 5 %	g	20 %
Natri (Sodium)	80.2 ± 5 %	mg	4 %

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2000kcal/người/ngày.



Bánh Pía

Kim Sa Trứng chấy

Special
Đặc Biệt
Special



KHỐI LƯỢNG TÍNH
NET WEIGHT **150g**

BÁNH PÍA KIM SA TRỨNG CHẤY

Thành phần: Đậu xanh, đường kính, bột mì, dầu thực vật, mạch nha, bột nếp, tinh bột sắn, dextrose monohydrate, chất làm ẩm (422), nước sạch, lòng đỏ trứng vịt muối (3%), bơ nhạt, bột làm bánh Custard, bột bắp, muối tinh, bột phomai, hương liệu tổng hợp (hương sấu riêng), chất nhũ hoá (415), chất bảo quản (202).

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

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm hết hạn. Sản phẩm có chứa lúa mì, trứng. **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.

Xuất xứ: Việt Nam

Hotline: 1900636443

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)

Thành phần dinh dưỡng	Trên 100 g	% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)*
Năng lượng (Energy)	367,0 ± 5 % kcal	18 %
Chất đạm (Protein)	5,2 ± 5 % g	11 %
Carbohydrate	55,0 ± 5 % g	17 %
Đường tổng số (Total Sugars)	31,3 ± 5 % g	-
Chất béo (Fat)	13,9 ± 5 % g	25 %
Chất béo bão hoà (Saturated Fat)	4,0 ± 5 % g	20 %
Natri (Sodium)	80,2 ± 5 % mg	4 %

* % giá trị dinh dưỡng tham chiếu được tính dựa trên chế độ ăn 2000kcal/người/ngày.



Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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.
Cửa hàng giới thiệu sản phẩm: Số 12 Hàng Than - Q. Ba Đình - TP. Hà Nội. Website: www.banhbaominh.com

Sản xuất tại:

- CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT 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.
- CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH MỨT KẸO BẢO MINH - CHINHÁNH 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: Kỳ hiệu nơi sản xuất xem cạnh ngày sản xuất.

