

BẢN TỰ CÔNG BỐ
BÁNH NƯỚNG NHÂN SÀU RIÊNG
CƠ SỞ SẢN XUẤT BÁNH KẸO MẠNH HÙNG

Địa Chỉ: Số 15/282 Hà Huy Tập, Xã Phù Đồng, Thành Phố Hà Nội
Số Tự Công BỐ: 12/Mạnh Hùng/2025

NGÔ MẠNH HÙNG

15/282 Hà Huy Tập - Xã Phù Đồng - TP Hà Nội

MST: 0 0 1 0 6 9 0 0 4 3 4 6

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/Mạnh Hùng/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CƠ SỞ SẢN XUẤT BÁNH KẸO MẠNH HÙNG**

Địa chỉ: số nhà 15/282, đường Hà Huy Tập, xã Phù Đồng, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0912.656.144 fax:.....

Email:.....

Mã số doanh nghiệp: 01J8009519 Nơi cấp: UBND huyện Gia Lâm, Thành phố Hà Nội

MST: 001069004346

II. thông tin về sản phẩm nhân

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG NHÂN SÀU RIÊNG

2. Thành phần: Bột mì, đường trắng, nước sạch, trứng, mứt bí, mứt sen, mỡ, nhân sầu riêng (hạt đậu xanh, cơm sầu riêng, đường tinh luyện, dầu ăn, chất bảo quản Sorbate, Sorbie), hương vani FL/3350A

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 30 ngày kể từ ngày sản xuất. ngày sản xuất in trên bao bì sản phẩm.

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

+ Quy cách bao gói: Khối lượng tịnh (1 chiếc): 60g, 65g, 75g, 100g, 150g, 200g, 220g, 250g, 300g, 400g, 500g.

+ Quy cách bao gói (hộp): 1 chiếc, 2 chiếc, 3 chiếc, 4 chiếc, 6 chiếc, 8 chiếc, 10 chiếc.

+ Chất liệu bao bì đóng gói: sản phẩm được đặt trên khay chuyên dùng, bao gói bằng túi PA, PE, hộp giấy, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của bộ y tế.

Hùng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: CƠ SỞ SẢN XUẤT BÁNH KẸO MẠNH HÙNG

Địa chỉ sản xuất: số nhà 15/282, đường Hà Huy Tập, xã Phù Đồng, thành phố Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo mẫu nhãn dự kiến đính kèm

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật / quy định an toàn thực phẩm:

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

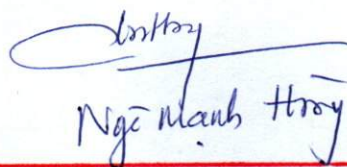
+ **Quyết định 46/2007/QĐ - BYT** quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

- Văn bản **02/VBHN- BYT** Văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm

- **Quyết định số 3742/2001/QĐ - BYT** quyết định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hà Nội, ngày 11 tháng 09 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)


Ngô Mạnh Hùng

NGÔ MẠNH HÙNG
15/282 Hà Huy Tập - Xã Phù Đồng - TP Hà Nội
MST: 001069004346

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

BÁNH NƯỚNG NHÂN SÀU RIÊNG

Thành phần: Bột mì, đường trắng, nước sạch, trứng, mứt bí, mứt sen, mỡ, nhân sầu riêng (hạt đậu xanh, cơm sầu riêng, đường tinh luyện, dầu ăn, chất bảo quản Sorbate, Sorbie), hương vani FL/3350A.

Ngày sản xuất: In trên bao bì

Hạn sử dụng: In trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền

Bảo quản: Nơi khô mát, sạch sẽ.

Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Số tự công bố: 12/Mạnh Hùng/2025

Tên tổ chức, cá nhân: CƠ SỞ SẢN XUẤT BÁNH KẸO MẠNH HÙNG

Địa chỉ sản xuất: số nhà 15/282, đường Hà Huy Tập, xã Phù Đồng,
thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 0912.656.144

Hồng



BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam
Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 52963/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bánh dẻo nhân khoai môn
2. Mã số mẫu: 082514035/DV.2
3. Mô tả mẫu: Nguyên chiếc, 200 g/chiếc. Số lượng: 3.
NSX: 200825 - HSD: 050925.
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 22/08/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 22/08/2025 - 05/09/2025
8. Nơi gửi mẫu: CƠ SỞ SẢN XUẤT BÁNH KEO MẠNH HÙNG
Địa chỉ: Số 15 Ngõ 282 Hà Huy Tập, Thị trấn Yên Viên,
Huyện Gia Lâm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Bacillus cereus</i> giả định	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10)
9.2*	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.4*	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.5*	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	7,0x 10 ¹
9.8*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.9*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,016

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 05 tháng 09 năm 2025

KT. VIỆN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



PGS. TS. Trần Cao Sơn

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.

