

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

PHÒNG KINH TẾ XÃ ĐẠI THANH

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 01

ĐẾN Ngày: 29/10/2025

Chuyên: BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số và ký hiệu HS: SỐ 01/ Bánh Ngọt Tài Lộc / 2025

**I. Thông tin cá nhân tự công bố sản phẩm:**

Tên tổ chức, cá nhân: Trần Văn Tám.

Cơ sở: Bánh ngọt Tài Lộc .

Địa chỉ: Số 5 ngõ 6, thôn Hữu Trung, xã Đại Thanh , Hà Nội.

Điện thoại: 0986602593

Loại hình sản xuất: Bánh ga tô, Bánh mỳ ngọt.

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh: Số 01L8006182 ngày cấp 21 tháng 8 năm 2018 . Nơi cấp : Phòng Tài Chính – Kế hoạch huyện Thanh Trì.

**II. Thông tin về sản phẩm:**

**1. Tên sản phẩm: Bánh mỳ Bông Lan Cao Cấp.**

**2. Thành phần cấu tạo**

- Bánh : bột mì làm bánh bông lan, trứng gà, đường, vani và ổn định chộn lẫn vào nhau.

**3. Thời hạn sử dụng: Dùng trong ngày.**

**4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.**

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đặt trên khay chuyên dụng dùng, bao gói bằng túi PA, PE đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

- Khối lượng tịnh ( 01 chiếc ): 550g.

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp.

- Bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm: Dự kiến mẫu sản phẩm đính kèm.**

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.**

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

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

- Cơ sở Bánh ngọt Tài Lộc (Số 5 ngõ 6, thôn Hữu Trung) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm và đã được xét nghiệm tại trung tâm kỹ thuật đo lường chất lượng 1 theo

## **Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu**

- Cân nguyên liệu theo công thức tiêu chuẩn gồm: bột mì làm bánh bông lan, trứng gà, đường, vani và ổn định.
- Tỷ lệ và khối lượng nguyên liệu được xác định chính xác theo từng mẻ (cối) để đảm bảo độ ổn định và chất lượng bánh.

## **Bước 2: Đánh bột**

- Cho nguyên liệu đã cân vào máy trộn.
- Bắt đầu đánh ở tốc độ thấp để nguyên liệu hòa quyện đều.
- Tăng dần tốc độ để hỗn hợp bông đều, đạt độ dẻo, trắng và mịn theo yêu cầu kỹ thuật.

## **Bước 3: Chia khuôn**

- Sau khi trộn xong, hỗn hợp bột được múc ra và chia đều vào các khuôn theo loại bánh định sản xuất (khuôn to, nhỏ, tròn, vuông...).
- Đảm bảo định lượng và hình dáng đồng đều.

## **Bước 4: Nướng bánh**

- Các khuôn bánh được cho vào lò nướng chuyên dụng.
- Nhiệt độ và thời gian nướng được điều chỉnh phù hợp từng loại bánh, đảm bảo bánh chín đều, vàng đẹp, thơm ngon.

## **Bước 5: Làm nguội và đóng gói**

- Sau khi nướng xong, bánh được để nguội tự nhiên trên giá sạch, trong điều kiện đảm bảo vệ sinh.
- Bánh sau đó được đóng gói bằng bao bì thực phẩm chuyên dụng, dán nhãn rõ ràng thông tin sản phẩm và ngày sản xuất.

## **Bước 6: Bảo quản và phân phối**

- Sản phẩm sau khi đóng gói được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
- Phân phối đến các điểm bán hoặc theo đơn đặt hàng của khách.

phiếu xét nghiệm bánh báo số 25/TN4/ 1344/02. Tuân thủ các quy định: Theo Nghị định số 15/ 2028/ NĐ – Cp ngày 02/2/2018 của Chính phủ.

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 pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tả Thanh Oai, ngày 20 tháng 10 năm 2025

**Chủ Cơ Sở**



**Trần Văn Tám**

Bánh mỳ  
**BÁNH MÝ BÔNG LAN CAO**  
( Tài Lộc Trần Văn Tám )

Thành phần: Bột mì, men nở, muối, phụ gia thực phẩm, bột nở, bơ, nước lọc, sữa tươi (hoặc sữa bột)

Chỉ tiêu chất lượng: Protein: 11.24%

Địa chỉ: Số 5 ngõ 6 Hữu Trung, thôn Hữu Hòa, xã Đại Thanh, Hà Nội.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

Cách bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường.

Ngày sản xuất: .....

Hạn sử dụng: Dùng trong ngày.

Khối lượng tịnh:

Thông tin cảnh báo:

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

### Sản phẩm: Bánh mỳ Bông Lan Cao Cấp

Tần suất giám sát	Nội dung giám sát	Số đơn vị sản phẩm được gửi mẫu để giám sát chất lượng	Đơn vị kiểm tra chất lượng	Ghi chú
6 tháng/ lần	Các chỉ tiêu chất lượng đã được công bố	80g x 6 mẫu sản phẩm	Được gửi tại trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng 1	

Nếu trong quá trình sản xuất, cơ sở thay đổi quy trình và nguyên liệu sản xuất, cơ sở sẽ tiến hành tự công bố lại sản phẩm và gửi bản tự công bố tới cơ quan chức năng theo quy định.

Tả Thanh Oai, ngày 20 tháng 10 năm 2025

**ĐẠI DIỆN CÁ NHÂN**



**Trần Văn Tám**

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **BÁNH BÔNG LAN CAO CẤP**  
 2. Khách hàng/Customer: **Cơ sở BÁNH NGỌT TÀI LỘC**  
 Địa chỉ: Số 5, Ngõ 6, Thôn Hữu Trung, xã Hữu Hòa, Thanh Trì, Hà Nội  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **03 túi**  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **06/6/2025**  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong túi nilon, kín**  
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 06/6/2025 đến ngày/To: 01/7/2025**  
 7. Ngày hoàn thành/Completion date: **01/7/2025**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Protein (N x 6,25)	%	TCVN 8125: 2015	11,24
2.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*)	CFU/g	ISO 4833-1: 2013 Amd1: 2022	1,4 x 10 <sup>3</sup>
3.	Coliforms(*)	CFU/g	ISO 4832 : 2006	Không có <sup>(a)</sup>
4.	E.coli(*)	CFU/g	ISO 16649-2: 2001	Không có
5.	Ngoại quan Trạng thái: Màu sắc Mùi, vị		TCVN 12387: 2018	Bánh theo khuôn mẫu, mềm Màu đặc trưng Thơm đặc trưng, không có độ lươn chất, mùi lạ

Ghi chú: - (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, <sup>(a)</sup> giới hạn định lượng của phương pháp CFU (<10) được coi là không có

Hà Nội, ngày 01 tháng 7 năm 2025

**TRƯỞNG PHÒNG  
 THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM  
 Head of Lab**

**Nguyễn Trần Quân**



**PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Nguyễn Ngọc Châm**

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
 This test result is valid only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Trung tâm Kỹ thuật 1.  
 This test result shall not be reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- 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.

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

PHÒNG KINH TẾ XÃ ĐẠI THANH	
ĐẾN Số: 02	BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Ngày: 29/10/2025	SỐ 02/ Bánh Ngọt Tài Lộc / 2025
Chuyển:	

## **I. Thông tin cá nhân tự công bố sản phẩm:**

Tên tổ chức, cá nhân: Trần Văn Tám.

Cơ sở: Bánh bánh ngọt Tài Lộc .

Địa chỉ: Số 5 ngõ 6, thôn Hữu Trung, xã Đại Thanh , Hà Nội.

Điện thoại: 0986602593

Loại hình sản xuất: Bánh ga tô, Bánh mỳ ngọt.

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh: Số 01L8006182 ngày cấp 21 tháng 8 năm 2018 . Nơi cấp : Phòng Tài Chính – Kế hoạch huyện Thanh Trì.

## **II. Thông tin về sản phẩm:**

### **1. Tên sản phẩm: Bánh mỳ Bơ Pháp .**

### **2. Thành phần cấu tạo**

- Bánh :Bột mì, men nở, muối, phụ gia thực phẩm, bột nở, bơ, nước lọc, sữa tươi (hoặc sữa bột) chộn lẫn vào nhau.

### **3. Thời hạn sử dụng: Dùng trong ngày.**

#### **• Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.**

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đặt trên khay chuyên dụng dùng, bao gói bằng túi PA, PE đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

- Khối lượng tịnh ( 01 chiếc ): 550g.

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp.

- Bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

## **III. Mẫu nhãn sản phẩm: Dự kiến mẫu sản phẩm đính kèm.**

### **V. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.**

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

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

- Cơ sở Bánh ngọt Tài Lộc (Số 5 ngõ 6, thôn Hữu Trung) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm và đã được xét nghiệm tại trung tâm kỹ thuật đo lường chất lượng 1 theo phiếu xét nghiệm bánh báo số 25/TN4/ 1344/02. Tuân thủ các quy định: Theo Nghị định số 15/ 2028/ ND – Cp ngày 02/2/2018 của Chính phủ.

### **Bước 1: Chuẩn bị và cân nguyên liệu**

- Nguyên liệu gồm: bột mì, men nở, muối, phụ gia thực phẩm, bột nở, bơ, nước lọc, sữa tươi (hoặc sữa bột).
- Tất cả được cân chính xác theo công thức đã chuẩn hóa, tính theo trọng lượng bột mì của từng cối/mẻ để đảm bảo chất lượng thành phẩm ổn định.

### **Bước 2: Trộn bột**

- Cho nguyên liệu đã cân vào máy trộn bột chuyên dụng.
- Bắt đầu trộn ở chế độ tốc độ chậm để nguyên liệu hòa quyện đều (giai đoạn hãm).
- Sau đó tăng dần tốc độ máy để trộn kỹ, giúp bột đạt độ dẻo dai, trắng mịn, có độ đàn hồi tốt – đủ tiêu chuẩn để tạo hình bánh mì.

### **Bước 3: Cán bột và chia bột**

- Khối bột sau khi trộn được đưa qua máy cán để tạo độ mịn và dàn đều.
- Tiếp theo, bột được chia theo trọng lượng tiêu chuẩn của từng loại bánh (bánh dài, bánh nhỏ, bánh cuộn...).

### **Bước 4: Ủ bột**

- Các phần bột sau khi chia được đưa vào tủ ủ trong thời gian và nhiệt độ phù hợp, giúp bột nở đạt tiêu chuẩn trước khi nướng.
- Quá trình ủ giúp bánh khi nướng có kết cấu ruột xốp, mềm, thơm ngon đặc trưng của bánh mì Pháp.

### **Bước 5: Nướng bánh**

- Bột đã ủ nở được cho vào lò nướng chuyên dụng.
- Nhiệt độ và thời gian nướng được điều chỉnh theo từng loại bánh, bảo đảm lớp vỏ ngoài vàng giòn, ruột bánh mềm xốp và có hương thơm đặc trưng của bơ sữa.

### **Bước 6: Làm nguội và đóng gói**

- Bánh sau khi nướng được để nguội trên giá sạch, đảm bảo vệ sinh.
- Tiếp theo được đóng gói bằng bao bì chuyên dụng, dán nhãn sản phẩm với đầy đủ thông tin như: tên bánh, ngày sản xuất, hạn sử dụng, địa chỉ cơ sở.

### **Bước 7: Bảo quản và phân phối**

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 pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tả Thanh Oai, ngày 20. tháng 10 năm 2025

**Chủ Cơ Sở**



**Trần Văn Tám**

- Bánh được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Sản phẩm được phân phối tới các điểm bán, đơn đặt hàng, hoặc giao trực tiếp cho khách hàng.

## KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

### Sản phẩm: Bánh mì Bơ Pháp

Tần suất giám sát	Nội dung giám sát	Số đơn vị sản phẩm được gửi mẫu để giám sát chất lượng	Đơn vị kiểm tra chất lượng	Ghi chú
6 tháng/ lần	Các chỉ tiêu chất lượng đã được công bố	80g x 6 mẫu sản phẩm	Được gửi tại trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng 1	

Nếu trong quá trình sản xuất, cơ sở thay đổi quy trình và nguyên liệu sản xuất, cơ sở sẽ tiến hành tự công bố lại sản phẩm và gửi bản tự công bố tới cơ quan chức năng theo quy định.

Tả Thanh Oai, ngày 20 tháng 10 năm 2025

**ĐẠI DIỆN CÁ NHÂN**



**Trần Văn Tám**

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **BÁNH MỠ BƠ PHÁP**  
 2. Khách hàng/Customer: **Cơ sở BÁNH NGỌT TÀI LỘC**  
 Địa chỉ: Số 5, Ngõ 6, Thôn Hữu Trung, xã Hữu Hòa, Thanh Trì, Hà Nội  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **03 túi**  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **06/6/2025**  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong túi nilon, kín**  
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 06/6/2025 đến ngày/To: 01/7/2025**  
 7. Ngày hoàn thành/Completion date: **01/7/2025**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Protein (N x 6,25)	%	TCVN 8125: 2015	11,51
2.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (*)	CFU/g	ISO 4833-1: 2013 Amd1: 2022	1,9 x 10 <sup>2</sup>
3.	Coliforms(*)	CFU/g	ISO 4832 : 2006	Không có <sup>(a)</sup>
4.	E.coli(*)	CFU/g	ISO 16649-2: 2001	Không có
5.	Ngoại quan Trạng thái: Màu sắc Mùi, vị		TCVN 12387: 2018	Bánh theo khuôn mẫu, mềm Màu đặc trưng Thơm đặc trưng, không có mùi lạ

Ghi chú: - (\*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, <sup>(a)</sup> giới hạn định lượng của phương pháp CFU (<10) được coi là không có

Hà Nội, ngày 01 tháng 7 năm 2025

**TRƯỞNG PHÒNG  
 THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**  
 Head of Lab

Nguyễn Trần Quân

**GIÁM ĐỐC**



**PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Ngọc Châm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
 This test result is valid only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Trung tâm Kỹ thuật 1.  
 This test result shall not be reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
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.

Số/No 25/TN/1344/02

2/2

Trang/Page:.....

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

