

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 13/CTVINABISCA/2025

**CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA**

BÁNH NƯỚNG SÀU RIÊNG

NĂM 2025



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

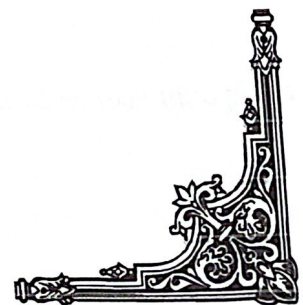
BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 13/CTVINABISCA/2025

**CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA**

BÁNH NƯỚNG SÀU RIÊNG

NĂM 2025



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/CTVINABISCA/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA

Địa chỉ: Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02433.921.888 Email: vinabisca2012@gmail.com

Website: <http://www.vinabisca.vn>

Mã số doanh nghiệp: 0111139141, đăng ký lần đầu ngày 23/7/2025, nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh và Tài chính doanh nghiệp – Sở Tài chính thành phố Hà Nội.

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số: TQC.03.6972, ngày chứng nhận: 16/8/2025, cơ quan cấp: Liên hiệp các hội khoa học và kỹ thuật Việt Nam – Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC Cglobal.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH NƯỚNG SÀU RIÊNG**

2. Thành phần: Bột mì, dầu ăn, đường kính, nhân sấu riêng (55%), bột nở, chất bảo quản (INS 282).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Khối lượng tịnh: 100g; 150g; 180g; 200g, 250g, 300g, 400g, 500g, 1000g, hoặc theo yêu cầu khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi PE, PP, hộp giấy, hộp nhựa, khay, màng PET, PA, OPP, MCPP, CPP, thùng catton phù hợp tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (có bản mẫu nhãn sản phẩm 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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.



ghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

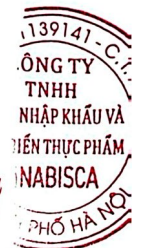
- Thông tư số 08/VBHN-BYT của Bộ Y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT, quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- Tiêu chuẩn cơ sở: 13/TCCS-CTVINABISCA/2025 và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

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 14 tháng 11 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Quang



MẪU NHÃN DỰ KIẾN

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA

Địa chỉ: Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02433.921.888 Email: vinabisca2012@gmail.com

Website: <http://www.vinabisca.vn>

BÁNH NƯỚNG SẦU RIÊNG

Thành phần: Bột mì, dầu ăn, đường kính, nhân sầu riêng (55%), bột nở, chất bảo quản (INS 282).

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền.

Bảo quản: nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

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

Khối lượng tịnh: In trên bao bì.

Xuất xứ: Việt Nam

Số tự công bố: 13/CTVINABISCA/2025

Bảng thành phần dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính (Trên 100g)	Mức công bố
Năng lượng (Energy)	Kcal/100g	384
Chất đạm (Protein)	g/100g	6,2
Chất béo (Lipid)	g/100g	9,09
Carbohydrate	g/100g	69,3
Natri (Na)	mg/100g	56,9
Đường tổng số	g/100g	34,8

Lưu ý: Giá trị dinh dưỡng nằm trong khoảng $\pm 20\%$ so với mức công bố.

BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
Số: 13/TCCS- CTVINABISCA/2025

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA

Địa chỉ: Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02433.921.888 Email: vinabisca2012@gmail.com

Website: <http://www.vinabisca.vn>

Mã số doanh nghiệp: 0111139141, đăng ký lần đầu ngày 23/7/2025, nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh và Tài chính doanh nghiệp – Sở Tài chính thành phố Hà Nội.

Tiêu chuẩn cơ sở: 13/TCCS- CTVINABISCA/2025 áp dụng cho sản phẩm BÁNH NƯỚNG SÀU RIÊNG

1. Thành phần: Bột mì, dầu ăn, đường kính, nhân sầu riêng (55%), bột nở, chất bảo quản (INS 282).

2. Chỉ tiêu dinh dưỡng: Theo Thông tư 29/2023/TT-BYT.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị tính (Trên 100g)	Mức công bố
Năng lượng (Energy)	Kcal/100g	384 ± 20%
Chất đạm (Protein)	g/100g	6,2 ± 20%
Chất béo (Lipid)	g/100g	9,09 ± 20%
Carbohydrate	g/100g	69,3 ± 20%
Natri (Na)	mg/100g	56,9 ± 20%
Đường tổng số	g/100g	34,8 ± 20%



3. Chỉ tiêu kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	0,4
2	Hàm lượng Chì	mg/kg	0,1

4. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: Theo QCVN 8-1:2011/BYT.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2

5. Phụ gia thực phẩm: Thông tư số 08/VBHN-BYT của Bộ Y tế quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn liền sau khi mở gói.

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

7. Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm hết hạn.

Hà Nội, ngày 14 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Quang



TESTING REPORT/ BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Form code/ Mã biểu mẫu: NTL-TT04-BM02 LBH.09

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA
Address (Địa chỉ) : Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : KN142021015
Information provided by applicant : Bánh nướng sầu riêng
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín còn nguyên vẹn
Seal No (Số niêm) : Không niêm phong
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sampling on (Ngày lấy mẫu) : -
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 21/08/2025
Sample tested on (Ngày phân tích) : 21/08/2025
Report date (Ngày trả kết quả) : 28/08/2025
Sample retention time (Thời gian lưu mẫu) : 12/09/2025

Note / Ghi chú:

- (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by NATEKLAB / Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và được giám sát bởi NATEKLAB.
- (1) Parameter is accredited ISO17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO17025
- (2) Parameter is designated by Ministry of Agriculture and Rural Development / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- (3) Parameter is designated by Ministry of Industry and Trade / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Công Thương
- (4) Parameter is designated by Ministry of Health / Chỉ tiêu được chỉ định bởi Bộ Y Tế
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NATEK Terms and Conditions. NATEK only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NATEK. NATEK chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NATEK is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NATEK

Authorized Technical Representative / Ngày 17-11-2025
Phụ trách kỹ thuật

Người thực hiện chứng chỉ
ĐỖ THỊ NGỌC ANH
TƯNG CHỦ TỊCH

On Behalf of NATEK
Đại diện NATEK
CÔNG TY CỔ PHẦN
KHOA HỌC VÀ
CÔNG NGHỆ
NATEK
HÀNG RĂNG - TP. CẦN THƠ
HOÀNG VĂN HUYNH

CHUYÊN VIÊN VĂN PHÒNG

Phan Huy Chinh

NATEK JSC

Hà Nội Office: Km 11, National Highway 21, Hoa Lạc Commune, Hà Nội City

Cần Thơ Office: Street 12, KDC Company 8, Cai Rang Ward, Cần Thơ City

+84243 368 5555



natek@natekvn.com



www.natekvn.com

GIẤY CHỨNG NHẬN



Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của

CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA

Địa chỉ và địa điểm sản xuất: Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, Thành phố
Hà Nội, Việt Nam

Được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế:

ISO 22000:2018

Cho lĩnh vực: Sản xuất và phân phối: bánh nướng, bánh dẻo, bánh hạt, kẹo dẻo,
kẹo lạc vừng, kẹo dổi, kẹo hạt các loại, đậu phộng tẩm vị.

(Mã lĩnh vực/Food code: CII, CIV, FI).

Số Giấy chứng nhận : TQC.03.6972 Ngày bắt đầu chu kỳ : 16/08/2025

Loại hình cấp : Chứng nhận lần đầu Phiên bản : 01

Ngày hiệu lực : 16/08/2025 Ngày kết thúc : 16/08/2028

Từ ngày 16/08/2026, Giấy chứng nhận này có hiệu lực nếu có Thông báo kết quả đánh giá giám sát duy trì hiệu lực
của TQC CGLOBAL đi kèm theo (trong 03 năm thực hiện giám sát duy trì hiệu lực 02 lần).

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực..... Quyển số.....

Quét mã truy
xuất chứng chỉ



TQC.03.6972

Dấu chứng nhận Dấu công nhận

Ngày 17-11-2025

Người thực hiện chứng thực



GIÁM ĐỐC

Lã Mạnh Cường

ĐẠI CHỨC TỊCH

LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM - TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ CHỨNG NHẬN TQC CGLOBAL

Tra cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://tqc.vn/khach-hang-hieu-luc.htm> Văn phòng cấp chứng chỉ: Biệt thự C11, Khu Pandora,
số 53 phố Triều Khúc, phường Thanh Xuân Bắc, Quận Thanh Xuân, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

Hotline Hà Nội: 0969416668 - Đà Nẵng: 0968799816 - Hồ Chí Minh: 0988397156; Email: certify@tqc.vn; Website: <http://tqc.vn>