

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 20/CTVINABISCA/2025

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

BÁNH GỪNG TÁO ĐỎ

NĂM 2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 20/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 GỪNG TÁO ĐỎ**

2. Thành phần: Đường, mạch nha, tinh bột sắn, cơm dừa, mứt táo (5%), gừng tươi (5%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Khối lượng tịnh: 100g; 150g; 180g; 200g, 250g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 1kg, 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 carton 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.

- Nghị 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: 20/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 GỪNG TÁO ĐỎ

Thành phần: Đường, mạch nha, tinh bột sắn, cơm dừa, mứt táo (5%), gừng tươi (5%).

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: 20/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	379,54
Chất đạm (Protein)	g/100g	0,79
Béo tổng	g/100g	4,62
Carbohydrate	g/100g	83,7
Natri (Na)	mg/100g	16,0
Đường tổng	g/100g	19,01

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



BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
Số: 20/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: 20/TCCS- CTVINABISCA/2025 áp dụng cho sản phẩm BÁNH GỪNG TÁO ĐỎ

1. **Thành phần:** Đường, mạch nha, tinh bột sắn, cơm dừa, mứt táo (5%), gừng tươi (5%).

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	379,54 ± 20%
Chất đạm (Protein)	g/100g	0,79 ± 20%
Béo tổng	g/100g	4,62 ± 20%
Carbohydrate	g/100g	83,7 ± 20%
Natri (Na)	mg/100g	16,0 ± 20%
Đường tổng	g/100g	19,01 ± 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	0,1
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





Mã số/ Code: DV142311135/03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM VINABISCA
2. Địa chỉ/ Address : Đường 418, Thôn Lục Xuân, Xã Phúc Lộc, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
3. Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh Gừng Táo Đỏ
4. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong túi kín. Khối lượng: 500g/túi. Số lượng: 01 túi.
5. Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 29/10/2025
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu
7. Ngày thử nghiệm/ Date of test : 29/10/2025-12/11/2025
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 12/11/2025

III. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Năng lượng	Kcal/100g	379,54	VNT.H.03.Fo.277
2	Béo tổng *	g/100g	4,62	TCVN 4072:2009
3	Protein	g/100g	0,79	TCVN 10034:2013
4	Carbohydrate hiệu dụng	g/100g	83,7	VNT.H.03.Fo.187
5	Natri (Na)	mg/100g	16	TCVN 10916:2015
6	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose) – Phương pháp sắc ký lỏng	g/100g	19,01	VNT.H.03.Fo.53
7	Chì (Pb)	mg/kg	0,1	TCVN 10912:2015
8	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015
9	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2025) (Ref: AOAC 994.08)

- 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 1 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 và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items 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.

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

Địa chỉ hoạt động: Lô D110-1 Diêm tiêu thủ công nghiệp, Làng nghề dệt lụa Vạn Phúc, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội
Điện thoại: 024.66.86.76.33 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV142311135/03

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
10	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3)	VNT.H.03.Fo.78 (2025) (Ref: AOAC 994.08)
11	Ochratoxin A (OTA) *	µg/kg	KPH (LOD = 0,5)	VNT.H.03.Fo.79 (2021)
12	Patulin	µg/kg	KPH (LOD = 10)	AOAC 2000.02
13	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	2,1 x 10 ²	TCVN 4884-1:2015
14	Tổng số nấm men - nấm mốc *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010
15	Coliforms *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007
16	E. coli *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008
17	Staphylococcus aureus	CFU/g	KPH (LOD = 10)	AOAC 975.53
18	Clostridium perfringens *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005
19	Bacillus cereus *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4992:2005

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 7729.....Quyền số: 03.....SCT/BS

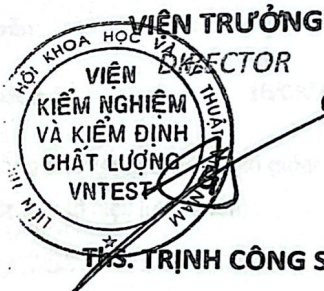
Ngày 17-11-2025

Người thực hiện chứng thực ký



TRƯỞNG CHỦ TỊCH
CHUYÊN VIÊN VĂN PHÒNG

Phạm Huy Chính



TS. TRINH CÔNG SƠN

- 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.
- Được trích dẫn 1 phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Đầu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Tiêu chuẩn 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 tested by subcontractors (**).
- Được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không 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 are expired or lack of retention samples.

Lần ban hành: 02

Soát xét ngày: 01/08/2025

Trang 2/2

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 SẢN SÀO ĐUNG VỚI BAN CHÍNH

Số chứng thực: 7/10 Quyền số: SCT/BS

Quét mã truy
xuất chứng chỉ



TQC.03.6972

Dấu chứng nhận

Dấu công nhận

Ngày 17-11-2025



Người thực hiện chứng thực ký



GIÁM ĐỐC

Lã Mạnh Cường

TUQ CHỦ TỊCH

TRUYỀN VIÊN VĂN PHÒNG

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/khoi-hang-may-luc-van-phong-cap-chung-chi> 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>