

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TCBCL SỐ: 21/CTVINABISCA/2025

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

KEO VÙNG THƯỢNG HẠNG

NĂM 2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21/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: **KẸO VÙNG THUỜNG HẠNG**

2. Thành phần: Vùng hạt (50%), đường kính, mạch nha, hương liệu vani.

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 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.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều

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: 21/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>

KẸO VÙNG THƯỢNG HẠNG

Thành phần: Vùng hạt (50%), đường kính, mạch nha, hương liệu vani.

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: 21/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	532,45
Chất đạm (Protein)	g/100g	20,04
Béo tổng	g/100g	31,49
Carbohydrate	g/100g	42,22
Natri (Na)	mg/100g	11,0
Đường tổng	g/100g	20,78

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



BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
Số: 21/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: 21/TCCS- CTVINABISCA/2025 áp dụng cho sản phẩm KẸO VÙNG THƯỢNG HẠNG

- Thành phần:** Vùng hạt (50%), đường kính, mạch nha, hương liệu vani.
- 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	532,45 ± 20%
Chất đạm (Protein)	g/100g	20,04 ± 20%
Béo tổng	g/100g	31,49 ± 20%
Carbohydrate	g/100g	42,22 ± 20%
Natri (Na)	mg/100g	11,0 ± 20%
Đường tổng	g/100g	20,78 ± 20%

- 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	0,2

- 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

- 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.

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

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



ong 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: DV142311135/02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

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

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	532,45	VNT.H.03.Fo.277
2	Béo tổng *	g/100g	31,49	TCVN 4072:2009
3	Protein	g/100g	20,04	TCVN 10034:2013
4	Carbohydrate hiệu dụng	g/100g	42,22	VNT.H.03.Fo.187
5	Natri (Na)	mg/100g	11	TCVN 10916:2015
6	Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose) – Phương pháp sắc ký lỏng	g/100g	20,78	VNT.H.03.Fo.53
7	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
8	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,04	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 re-tested by subcontractors (**).

Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vincerts 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).

Chúng tôi không chấp nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We do not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV142311135/02

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	Tổng số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	5,5 x 10 ²	TCVN 4884-1:2015
13	Tổng số nấm men - nấm mốc *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010
14	Coliforms *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007
15	E. coli *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008
16	Staphylococcus aureus	CFU/g	KPH (LOD = 10)	AOAC 979.15-1
17	Clostridium perfringens *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4991:2005
18	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: 7123.....Quyền số 05.SCT/BS

Ngày 17-11-2025



Người thực hiện chứng thực ký

TUQ CHỦ TỊCH
CHUYÊN VIÊN VĂN PHÒNG
Phan Huy Chinh

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



THS. TRINH CÔNG SƠN

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 tested by subcontractors (**).
Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vincerts 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).
Chúng tôi 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.