

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập-Tự do-Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/TD/2025

Số: 01/2025/TD/TCCS

I. THÔNG TIN TỔ CHỨC TỰ CÔNG BỐ

- **Tên doanh nghiệp:** CÔNG TY CỔ PHẦN T.D
- **Địa chỉ:** 32-34 Trần Phú, Phường Lộc Thọ, TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
- **Số điện thoại:** (84 58) 527484
- **Mã số doanh nghiệp:** 4200592551

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

- **Tên sản phẩm:** Bánh trung thu thập cẩm (Dừa, đậu xanh, đậu đỏ, hạt óc chó, Blueberry)
- **Thành phần:**
Bột mì, đường, sữa tươi, đậu xanh, đậu đỏ, mè, dừa khô, dầu thực vật, bột nếp, blueberry, hương liệu thực vật và phụ gia thực phẩm cho phép. *(Thành phần theo thứ tự khối lượng giảm dần)*
- **Hình thức:** Dạng bánh nướng, nhân thập cẩm, ăn liền.
- **Khối lượng tịnh:** 125g/bánh
- **Quy cách:** Hộp 2 bánh hoặc 4 bánh
- **Hạn sử dụng:** 15 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng: xem trên bao bì.
- **Hình thức sản xuất:** Tự sản xuất
- **Ngày tự công bố:** 25/06/2025
- **Hiệu lực:** Từ 30/06/2025 đến 29/06/2028
- **Tiêu chuẩn áp dụng:** TCCS 01:2025/TD

III. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG – BẢO QUẢN

- **Cách dùng:** Ăn trực tiếp
- **Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, nhiệt độ $\leq 25^{\circ}\text{C}$.



IV. CHẤT LIỆU BAO BÌ

- Bánh được đựng trong túi nhựa thực phẩm chuyên dụng, hàn kín miệng.
- Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

V. CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

(Tóm tắt theo phụ lục)

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn theo QCVN/TCVN
1	Độ ẩm	$\leq 15\%$
2	Trị số peroxide	≤ 10 meq/kg dầu
3	Chì (Pb)	$\leq 0,02$ mg/kg
4	Aflatoxin B1	≤ 5 μ g/kg
5	TPC (Tổng vi sinh hiếu khí)	$\leq 10^4$ CFU/g
6	E. coli	≤ 10 CFU/g
7	Salmonella spp.	Không có trong 25g
8	Staphylococcus aureus	≤ 100 CFU/g
9	Kali sorbate (bảo quản)	≤ 2000 mg/kg
... (và các chỉ tiêu khác như công bố)		

VI. QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Tóm tắt các công đoạn chính:

1. Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu
2. Sơ chế nhân: nấu đậu, rang mè, sơ chế dừa và trái cây
3. Trộn nhân và tạo khối
4. Nhào và ủ bột vỏ bánh
5. Tạo hình: bọc nhân, ép khuôn
6. Nướng bánh 2 lần
7. Làm nguội, đóng gói, dán nhãn
8. Bảo quản sản phẩm nơi khô thoáng

Toàn bộ quy trình tuân thủ nguyên tắc 1 chiều, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo HACCP.

VII. TIÊU CHUẨN CƠ SỞ – TCCS 01:2025/TD

1. Phạm vi áp dụng

Áp dụng cho sản phẩm bánh trung thu thập cẩm do Công ty CP T.D sản xuất.

2. Mô tả sản phẩm

Bánh trung thu dạng nướng, nhân thập cẩm, không chứa nguyên liệu từ thịt động vật hoặc thịt gia cầm và hải sản.

3. Thành phần chính

Bột mì, đường, bột nếp, các loại đậu, dừa khô, sữa, dầu thực vật, blueberry... và phụ gia thực phẩm cho phép (INS 202).

4. Yêu cầu cảm quan

- Màu: Vỏ vàng nâu
- Mùi: Đặc trưng, không mùi lạ
- Kết cấu: Vỏ mềm, nhân dẻo

5. Các chỉ tiêu chất lượng

- Độ ẩm $\leq 15\%$
- Chất béo $\sim 18\text{g}/100\text{g}$
- Carbohydrate $\sim 59\text{g}/100\text{g}$
- Năng lượng $\sim 429\text{ kcal}/100\text{g}$
- Chất xơ $\sim 2,7\text{g}/100\text{g}$
- Trị số peroxide ≤ 10
- Chỉ số acid $\leq 4\text{ mg KOH/g}$

6. An toàn thực phẩm

Tuân thủ QCVN 8-1:2011/BYT và QCVN 8-3:2012/BYT: không phát hiện chì, aflatoxin, vi sinh vật gây bệnh, nấm mốc, v.v.

7. Quy cách đóng gói

125g/bánh, túi nhựa thực phẩm, hộp 2 hoặc 4 bánh.

8. Ghi nhãn

Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP: đủ tên sản phẩm, thành phần, NSX, HSD, đơn vị SX, hướng dẫn bảo quản,...

9. Hướng dẫn sử dụng – bảo quản

Ăn liền. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nắng trực tiếp.

10. Ngày ban hành – hiệu lực

- Ban hành: 25/06/2025
- Hiệu lực: 30/06/2025 đến 29/06/2028

VIII. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

(Đính kèm bản thiết kế nhãn riêng, trình bày đủ thông tin bắt buộc theo luật)

IX. CAM KẾT

Doanh nghiệp cam kết sản phẩm được sản xuất, kiểm soát và lưu hành tuân thủ đầy đủ quy định pháp luật hiện hành về an toàn thực phẩm. Chịu hoàn toàn trách nhiệm về chất lượng và an toàn sản phẩm đã công bố.

Nha Trang, ngày 25. tháng 06. năm 2025.

TỔNG GIÁM ĐỐC

(Ký, ghi rõ họ tên, chức vụ, đóng dấu)


Vũ Hồng Quỳnh

MẪU NHÃN SẢN PHẨM BÁNH TRUNG THU :

BÁNH TRUNG THU THẬP CẨM

Khối lượng: 125g

Thành phần: Bột mì, đường, dừa, đậu xanh, đậu đỏ, mè, blueberry, hạt óc chó ,
dầu thực vật, sữa, trứng gà, bột nếp,

chất bảo quản (E202 – dùng đúng giới hạn).

NSX: HSD: (15 ngày)

BQ: Nơi khô mát, bao bì kín miệng

SX bởi: CÔNG TY CP T.D

32-34 Trần Phú, Nha Trang, KH

TCCS 01:2025/TD – Mã số DN: 4200592551

101
N
P
7
6



HÌNH ẢNH BÁNH VÀ BAO BÌ