

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/T.D/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN T.D

Địa chỉ: 32-34 Trần Phú, Phường Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: (84 58) 527484

Mã số doanh nghiệp: 4200592551

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 3046/GCNATTP-UBND, ngày cấp: 31/08/2025, nơi cấp: Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh trung thu đậu đỏ.
2. Thành phần: Bột mì, đậu đỏ 23.2%, đường, dầu thực vật, bột nếp, trứng và phụ gia thực phẩm cho phép (INS 202).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất (NSX và HSD: xem trên bao bì).
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Mỗi hộp 2 bánh hoặc 4 bánh, mỗi bánh 125gr. Bao bì là túi nhựa thực phẩm chuyên dụng, hàn kín miệng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Cách dùng: Ăn trực tiếp.
 - Bảo quản nơi khô ráo, thoáng, mát, tránh ánh nắng trực tiếp.



III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến): Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP: ghi đầy đủ tên sản phẩm, thành phần, NSX-HSD, đơn vị sản xuất, hướng dẫn bảo quản.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

A. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Độ ẩm: $\leq 15\%$
- Trị số peroxide: ≤ 10 meq/kg dầu
- Chì (Pb): $\leq 0,02$ mg/kg
- Aflatoxin B1: Không phát hiện.
- TPC (Tổng vi sinh hiếu khí): $< 10^4$ CFU/g
- E. coli: < 10 CFU/g
- Salmonella spp.: Không có trong 25g
- Staphylococcus aureus: < 10 CFU/g
- Kali sorbate (bảo quản): < 2000 mg/kg
- (Và các chỉ tiêu khác như công bố)

B. Quy trình sản xuất:

Tóm tắt các công đoạn chính:

- Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu
- Sơ chế nhân đậu đỏ
- Trộn nhân và tạo khối
- Nhào và ủ bột vỏ bánh
- Tạo hình: bọc nhân, ép khuôn
- Nướng bánh 2 lần
- Làm nguội, đóng gói, dán nhãn
- Bảo quản sản phẩm nơi khô thoáng ở nhiệt độ phù hợp 20°C đến 25°C.

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

C. Tiêu chuẩn cơ sở: 03/TD/TCCS:

1. Phạm vi áp dụng: Bánh trung thu đậu đỏ do Công ty CP T.D sản xuất và tự công bố chất lượng theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

2. Mô tả sản phẩm: Bánh nướng nhân đậu đỏ, không chứa nguyên liệu từ thịt động vật hoặc hải sản.

3. Thành phần chính: Bột mì, đậu đỏ, đường, dầu thực vật, bột nếp, trứng và phụ gia thực phẩm cho phép.

4. Yêu cầu cảm quan:

- Màu: Vỏ vàng nâu
- Mùi: Thơm đặc trưng của đậu đỏ, không có mùi lạ
- Kết cấu: Vỏ mềm, nhân dẻo.

5. Chỉ tiêu chất lượng (theo xét kết quả xét nghiệm tháng 7/2025):

- Năng lượng: ~343 kcal/100g
- Carbohydrate: ~52g/100g
- Chất béo: ~10.80g/100g
- Chất xơ: ~2,5g/100g
- Độ ẩm: $\leq 25\%$ (đặc thù theo sản phẩm có nhân mềm, đã kiểm nghiệm an toàn)
- Trị số peroxide ≤ 10 meq/kg dầu
- Chỉ số acid ≤ 4 mg KOH/g.

D. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

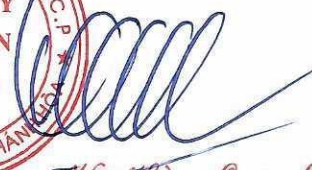
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- QCVN 8-3: 2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

V. Cam kết:

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./.

Nha Trang, ngày 11 tháng 09 năm 2025 ✓
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN ✓
(Ký tên, đóng dấu)


Vũ Hồng Quỳnh
TỔNG GIÁM ĐỐC

C. P. * V. H. H.

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/T.D/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN T.D

Địa chỉ: 32-34 Trần Phú, Phường Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: (84 58) 527484

Mã số doanh nghiệp: 4200592551

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 3046/GCNATTP-UBND, ngày cấp: 31/08/2025, nơi cấp: Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Khánh Hòa.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh trung thu mè đen.

2. Thành phần: Bột mì, đậu xanh, mè đen 7.8%, đường, dầu thực vật, bột nếp, trứng và phụ gia thực phẩm cho phép (INS 202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất (NSX và HSD: xem trên bao bì).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Mỗi hộp 2 bánh hoặc 4 bánh, mỗi bánh 125g. Bao bì là túi nhựa thực phẩm chuyên dụng, hàn kín miệng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Cách dùng: Ăn trực tiếp.

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến): Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP: ghi đầy đủ tên sản phẩm, thành phần, NSX-HSD, đơn vị sản xuất, hướng dẫn bảo quản.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

A. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Độ ẩm: $\leq 15\%$
- Trị số peroxide: ≤ 10 meq/kg dầu
- Chì (Pb): $\leq 0,02$ mg/kg
- Aflatoxin B1: Không phát hiện.
- TPC (Tổng vi sinh hiếu khí): $< 10^4$ CFU/g
- E. coli: < 10 CFU/g
- Salmonella spp.: Không có trong 25g
- Staphylococcus aureus: < 10 CFU/g
- Kali sorbate (bảo quản): < 2000 mg/kg.

(và các chỉ tiêu khác như công bố)

B. Quy trình sản xuất:

Tóm tắt các công đoạn chính:

- Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu
- Sơ chế nhân đậu đỏ
- Trộn nhân và tạo khối
- Nhào và ủ bột vỏ bánh
- Tạo hình: bọc nhân, ép khuôn
- Nướng bánh 2 lần
- Làm nguội, đóng gói, dán nhãn
- Bảo quản sản phẩm nơi khô thoáng ở nhiệt độ phù hợp 20°C đến 25°C .

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

C. Tiêu chuẩn cơ sở: 02/TD/TCCS:

1. Phạm vi áp dụng: Bánh trung thu mè đen do Công ty CP T.D sản xuất và tự công bố chất lượng theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.
2. Mô tả sản phẩm: Bánh nướng nhân mè đen, không chứa nguyên liệu từ thịt động vật hoặc thịt gia cầm và hải sản.
3. Thành phần chính: Bột mì, đậu xanh, mè đen, đường, dầu thực vật, bột nếp, trứng và phụ gia cho phép.
4. Yêu cầu cảm quan:
 - Màu: Vỏ vàng nâu
 - Mùi: Thơm đặc trưng của mè đen, không có mùi lạ
 - Kết cấu: Vỏ mềm, nhân dẻo
5. Các chỉ tiêu chất lượng (theo xét kết quả xét nghiệm tháng 7/2025):
 - Độ ẩm $\leq 23.8\%$ (đặc thù theo sản phẩm có nhân mềm, đã kiểm nghiệm an toàn).
 - Năng lượng: ~ 367 kcal/100g
 - Carbohydrate: ~ 49.60 g/100g
 - Chất béo: ~ 14.40 g/100g
 - Chất xơ: ~ 2.5 g/100g
 - Trị số peroxide ≤ 10 meq/kg dầu
 - Chỉ số acid ≤ 4 mg KOH/g

D. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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

V. Cam kết:

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./.

Nha Trang, ngày 11 tháng 09 năm 2025
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Vũ Hồng Quỳnh
TỔNG GIÁM ĐỐC

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/T.D/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN T.D

Địa chỉ: 32-34 Trần Phú, Phường Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: (84 58) 527484

Mã số doanh nghiệp: 4200592551

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 3046/GCNATTP-UBND, ngày cấp: 31/08/2025, nơi cấp: Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Khánh Hòa.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh trung thu thập cẩm hạt óc chó, đậu xanh, trà xanh.
2. Thành phần: Bột mì 32.5%, hạt óc chó 19.5%, đường 15%, đậu xanh 13%, dầu 6.5%, mật ong 3.9%, bột trà xanh 2.6%, bột dẻo 2.6%, mạch nha 1.9%, Lion powder 1.9%, trứng 0.13% và phụ gia thực phẩm cho phép (INS202).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất (NSX và HSD: xem trên bao bì).
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Mỗi hộp 2 bánh hoặc 4 bánh, mỗi bánh 125gr. Bao bì là túi nhựa thực phẩm chuyên dụng, hàn kín miệng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Cách dùng: Ăn trực tiếp.
 - Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.



III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến): Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP: ghi đầy đủ tên sản phẩm, thành phần, NSX-HSD, đơn vị sản xuất, hướng dẫn bảo quản.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

A. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Độ ẩm: $\leq 15\%$
- Trị số peroxide: ≤ 10 meq/kg dầu
- Chì (Pb): $\leq 0,02$ mg/kg
- Aflatoxin B1: Không phát hiện.
- TPC (Tổng vi sinh hiếu khí): $< 10^4$ CFU/g
- E. coli: < 10 CFU/g
- Salmonella spp.: Không có trong 25g
- Staphylococcus aureus: < 10 CFU/g
- Kali sorbate (bảo quản): < 2000 mg/kg
- (Và các chỉ tiêu khác như công bố).

B. Quy trình sản xuất:

Tóm tắt các công đoạn chính:

- Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu
- Sơ chế nhân đậu đỏ
- Trộn nhân và tạo khối
- Nhào và ủ bột vỏ bánh
- Tạo hình: bọc nhân, ép khuôn
- Nướng bánh 2 lần
- Làm nguội, đóng gói, dán nhãn
- Bảo quản sản phẩm nơi khô thoáng ở nhiệt độ phù hợp 20°C đến 25°C.

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

C. Tiêu chuẩn cơ sở: 01/TD/TCCS:

1. Phạm vi áp dụng: Bánh trung thu đậu đỏ do Công ty CP T.D sản xuất và tự công bố chất lượng theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

2. Mô tả sản phẩm: Bánh nướng nhân đậu đỏ, không chứa nguyên liệu từ thịt động vật hoặc hải sản.

3. Thành phần chính: Bột mì, đậu đỏ, đường, dầu thực vật, bột nếp, trứng và phụ gia thực phẩm cho phép.

4. Yêu cầu cảm quan:

- Màu: Vỏ vàng nâu
- Mùi: Thơm đặc trưng của đậu đỏ, không có mùi lạ
- Kết cấu: Vỏ mềm, nhân dẻo.

5. Chỉ tiêu chất lượng (theo xét kết quả xét nghiệm tháng 7/2025):

- Độ ẩm $\leq 15\%$ (đặc thù theo sản phẩm có nhân mềm, đã kiểm nghiệm an toàn).

- 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 $\leq 10\text{ meq/kg}$ dầu
- Chỉ số acid $\leq 2\text{ mg KOH/g}$ dầu

D. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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.

V. Cam kết:

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./.

Nha Trang, ngày 11 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Vũ Hồng Quỳnh
TỔNG GIÁM ĐỐC