

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/AEON/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Aeon Việt Nam.

Địa chỉ: Số 30, đường Bờ Bao Tân Thắng, phường Sơn Kỳ, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (028) 6288 7711

Fax: (028) 6269 2012

E-mail: contact@aeon.com.vn.

Mã số doanh nghiệp: 0311241512

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

1. Công ty TNHH Aeon Việt Nam – số 1081/2017/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp: 25/09/2017, nơi cấp: Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
2. Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh Bình Dương – số 08/2017/QLCN/GCNATTP-SCT, ngày cấp: 08/07/2017, nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Bình Dương
3. Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh Long Biên – số 012.16/GCNATTP-BCT, ngày cấp: 31/05/2016, nơi cấp: Bộ Công Thương
4. Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh Thành phố Hồ Chí Minh – số 16/GCN ATTP-SCT, ngày cấp: 05/01/2020, nơi cấp: Sở Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: **BÁNH SU QUE**

2. Thành phần: Trứng, nước, bơ, muối, đường, bột mì, bột nổi, bột custard, nước, sữa.

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

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

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì nhựa PET

Bao bì đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Quy cách đóng gói: 90 g. Quy cách có thể thay đổi tùy theo nhu cầu thị trường và được ghi rõ trên nhãn sản phẩm

5. Tên, địa chỉ và cơ sở sản xuất:

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Sản phẩm của: Công ty TNHH Aeon Việt Nam.



Sản xuất tại các chi nhánh sau:

- Công ty TNHH Aeon Việt Nam
Địa chỉ: Số 30, đường Bờ Bao Tân Thắng, phường Sơn Kỳ, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh.
 - Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh Bình Dương.
Địa chỉ: Số 01, đường Đại Lộ Bình Dương, khu phố Bình Giao, phường Thuận Giao, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương.
 - Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh Long Biên.
Địa chỉ: Số 27, đường Cổ Linh, phường Long Biên, quận Long Biên, thành phố Hà Nội
 - Công ty TNHH Aeon Việt Nam – Chi nhánh thành phố Hồ Chí Minh.
Địa chỉ: số 01, đường số 17 A, khu phố 11, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Các chi nhánh của Công ty TNHH Aeon Việt Nam đều có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Xem trong mẫu nhãn đính kèm, phần nội dung ghi nhãn

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

QCVN 8-2:2011/BYT: Quy định về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 10 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)





NỘI DUNG CHI NHÃN:

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM

Số 30, đường Bờ Bao Tân Thắng, phường Sơn Kỳ, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh

BÁNH SU QUE

Thành phần: Trứng, nước, bơ, muối, đường, bột mì, bột nổi, bột custard, nước, sữa

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein: $\geq 4\%$

- Năng lượng: ≥ 250 kcal/100 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Sử dụng ngay sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$.

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

số 01, đường số 17 A, khu phố 11, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, thành phố Hồ Chí Minh.

BÁNH SU QUE

Thành phần: Trứng, nước, bơ, muối, đường, bột mì, bột nổi, bột custard, nước, sữa

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein: $\geq 4\%$

- Năng lượng: ≥ 250 kcal/100 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Sử dụng ngay sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$.

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất.





CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH BÌNH DƯƠNG

Số 01, đường Đại Lộ Bình Dương, khu phố Bình Giao, phường Thuận Giao, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương.

BÁNH SU QUE

Thành phần: Trứng, nước, bơ, muối, đường, bột mì, bột nổi, bột custard, nước, sữa

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein: $\geq 4\%$

- Năng lượng: ≥ 250 kcal/100 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Sử dụng ngay sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$.

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất.

CÔNG TY TNHH AEON VIỆT NAM – CHI NHÁNH LONG BIÊN

Số 27, đường Cổ Linh, phường Long Biên, quận Long Biên, thành phố Hà Nội

BÁNH SU QUE

Thành phần: Trứng, nước, bơ, muối, đường, bột mì, bột nổi, bột custard, nước, sữa

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein: $\geq 4\%$

- Năng lượng: ≥ 250 kcal/100 g

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Sử dụng ngay sau khi mở bao bì

Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$.

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00062506
Mã số kết quả	AR-18-VD-067127-01 / EUVNHC-00049446



Công Ty TNHH AEON Việt Nam

Số 30 , Đường Bờ Bao Tân Thắng, Phường Sơn Kỳ
 Quận Tân Phú
 TP. Hồ Chí Minh
 Việt Nam

Tên mẫu:	BÁNH SU QUE NSX: 12/9/2018 HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất Mẫu đựng trong túi nhựa
Tình trạng mẫu:	
Ngày nhận mẫu :	12/09/2018
Thời gian thử nghiệm:	12/09/2018 - 17/09/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	21/09/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2180912258



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

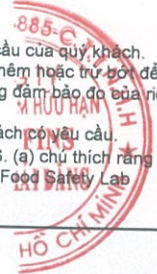


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 21/09/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bỏ để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00062505
Mã số kết quả	AR-18-VD-067781-01 / EUVNHC-00049446


Công Ty TNHH AEON Việt Nam

 Số 30, Đường Bờ Bao Tân Thắng, Phường Sơn Kỳ
 Quận Tân Phú
 TP. Hồ Chí Minh
 Việt Nam

Tên mẫu:	BÁNH SU QUE
Tình trạng mẫu:	NSX: 12/9/2018
Ngày nhận mẫu:	HSD: 3 ngày kể từ ngày sản xuất
Thời gian thử nghiệm:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	12/09/2018
Mã số PO của khách hàng:	12/09/2018 - 18/09/2018
	21/09/2018
	I2N2180912258



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	31,0
2	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14,5
3	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5,16
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	275
5	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
6	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 21/09/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của năng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health-Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

