

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 27/AEON/2019

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 01/KD/2019/GCNATTP-BCT, ngày cấp: 05/7/2019, 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: 05/01/2017, nơi cấp: Sở Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh

II. Thông tin về sản phẩm.

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G

2. Thành phần: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nở (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 7 ngày kể từ ngày sản xuất

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

Mỗi cái bánh được đựng trong khay nhựa PET và được đóng gói bằng bao bì có chất liệu PE cho riêng từng bánh,

Có gói hút Oxy – Oxygen absorber cho mỗi cái bánh đã được đóng gói

Tất cả đều đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm

Quy cách đóng gói: 160 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:

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

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 20, tháng 08, năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Ký tên, đóng dấu



KEIZO AONO

BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM

Số tự công bố: 27/AEON/2019

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.

Tên sản phẩm: **BÁNH NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G**

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1 Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh hình tròn, nguyên vẹn, có hoa văn trên mặt, không bị cháy khét hay chai cứng
2	Màu sắc	Vỏ và nhân bên trong bánh đều có màu nâu socola đặc trưng, vỏ có màu nâu nhạt hơn nhân và bên trong nhân có pho mai màu trắng đục
3	Mùi vị	Mùi thơm của cacao, vị đắng nhẹ của cà phê cùng hòa quyện với mùi vị đặc trưng của phomai

1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Béo	%	≥ 10
2	Protein	%	≥ 5

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	TSVKHK	cfu/g	10^4
2	Coliforms	cfu/g	10
3	Escherichia coli	cfu/g	3
4	Clostridium perfringens	cfu/g	10
5	Staphylococcus aureus	cfu/g	10
6	Bacillus cereus	cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men mốc	cfu/g	10^2
8	Salmonella	cfu/g	Không có

1.4 Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Cd	mg/kg	0,2
2	Pb	mg/kg	0,2

2. Thành phần cấu tạo: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nổi (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

3. Thời hạn sử dụng: 7 ngày kể từ ngày sản xuất

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

5. Lưu ý: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn

6. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

7. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn: Tuân thủ theo nghị định 43/2017/NĐ-CP và thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT (nhãn đính kèm).

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 20, tháng 08 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



KEIZO AONO

NỘI DUNG GHI 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 NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G

Thành phần: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nở (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein $\geq 5 \%$

Béo $\geq 10 \%$

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

Lưu ý: Bên trong có gói hút Oxy, không được ăn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 7 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 NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G

Thành phần: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nở (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein $\geq 5 \%$

Béo $\geq 10 \%$

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

Lưu ý: Bên trong có gói hút Oxy, không được ăn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 7 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 NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G

Thành phần: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nổi (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein $\geq 5\%$ Béo $\geq 10\%$

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

Lưu ý: Bên trong có gói hút Oxy, không được ăn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 7 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 NƯỚNG TIRAMISU PHÔ MAI 160 G

Thành phần: Nhân hương vị cà phê (đậu xanh, dầu thực vật, bột cà phê, hương cà phê tổng hợp, màu thực phẩm (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)), bột mì, nước đường (đường, nước, chanh), phô mai kem (7,9 %) (phô mai kem, chất làm dày (E410)), dầu thực vật, bột ca cao, phụ gia thực phẩm bột nổi (baking soda), hương liệu tổng hợp: hương vani, chất nhũ hóa (E475).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: - Protein $\geq 5\%$ Béo $\geq 10\%$

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

Lưu ý: Bên trong có gói hút Oxy, không được ăn

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: g

NSX:

HSD: 7 ngày kể từ ngày sản xuất



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00059885
Mã số kết quả: AR-19-VD-064155-01 / EUVNHC-00074863


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: Mẫu 0
BÁNH TIRAMISU PHỞ MAI 160G
17h00 ngày 22/07/2019
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu: 22/07/2019
Thời gian thử nghiệm: 22/07/2019 - 27/07/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 29/07/2019
Mã số PO của khách hàng: J8SF190722144

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ	GIỚI HẠN TỐI ĐA
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	4.5x10 ¹	10 ⁴
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)	10
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)	10
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)	3
5	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện	Không có
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)	10
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)	10
8	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)	10 ²
9	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	13.5	
10	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.61	

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ	GIỚI HẠN TỐI ĐA
11	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)	
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)	

So sánh: QĐ 46/2007/QĐ-BYT- Quyết định về việc ban hành " Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 30/07/2019

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 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 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm