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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: TT.01/KIDO/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
Địa chỉ: Số 138 - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 028 38270468 Fax: 028 38270469
E-mail: CustomerService@kdc.vn
Mã số doanh nghiệp: 0302705302

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRUNG THU ĐẶC BIỆT VI CÁ XỐT HỒNG KÔNG**
2. Thành phần: Bột mì, đường, trứng vịt muối (6,6 % - 9,5 %), mè, mứt bí, hạt dưa, xốt Hồng Kông MC (4,0 %), xá xíu, hạt điều, mỡ heo, lạp xưởng, mứt gừng, jambon, mứt chanh, bột nếp, hạt dẻ cười, hạt hạnh nhân, dầu thực vật, chất ổn định (1442), đường ngô, xốt xá xíu MC, dầu hào, dầu mè, rượu sake, chất làm ẩm (420(ii)), sò điệp, dầu đậu phộng, vi cá (0,3 %), tiêu, hàu, rượu, chất điều vị (621), hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hàu), xốt ướp đồ nướng, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), lá chanh, tỏi, nước cốt chanh, bột gia vị gà, hạt nêm, sả, gừng, muối, chất tạo màu tổng hợp (150d, 124, 110), trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng.
   - Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn. Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.
   - Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp
   - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 75 ngày kể từ ngày sản xuất.
   - Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem "NSX" và "HSD" trên bao bì.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
   - Quy cách đóng gói: 120 g, 150 g, 160 g, 170 g, 180 g, 190 g, 200 g, 210 g, 250 g/gói.
     Khối lượng tịnh: Xem "KLT" trên tem nhãn.
   - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
   - Xuất xứ: Việt Nam
   - Sản xuất bởi: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
   - Địa chỉ sản xuất: Lô 7 - 12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thới Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh.
   - Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 1733/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp: 06/04/2022, nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh – UBND TP. Hồ Chí Minh.

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

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:
- 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
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Về nhãn hàng hóa.
- Tiêu chuẩn cơ sở.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 07 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0302705302 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
QUẬN 1 - T.P HỒ CHÍ MINH

Trần Tiến Hoàng

Phó Tổng Giám Đốc

BÁNH TRUNG THU CỦA TẬP ĐOÀN KIDO

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem "NSX" và "HSD" trên bao bì.
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Khối lượng tịnh: Xem "KLT" trên tem nhãn.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Thông tin cảnh báo: Bên trong có gói hút oxy, không được ăn.
Không dùng sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm của: KIDO GROUP
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO
Địa chỉ: Số 138 - 142 Hai Bà Trưng, Phường Đa Kao, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: (+84) 28 3827 0468 **Fax:** (+84) 28 3827 0469.
Email: CustomerService@kdc.vn
Sản xuất bởi: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**
Địa chỉ sản xuất: Lô 7-12 (Khu A5), Khu Công Nghiệp Tân Thới Hiệp, Phường Hiệp Thành, Quận 12, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Xuất xứ: Việt Nam.
Dịch vụ khách hàng: 1800 088 825

Thành phần của các mã bánh: DL, HS, SD, DDX2, DHS2
Thành phần chung: Đường, dầu thực vật, đường trehalose, mạch nha, bột nếp, kem béo thực vật, chất ổn định (1442), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), rượu, chất bảo quản (202), dầu mè, muối.
Thành phần riêng:
DL: Bột mì, hạt sen, trứng vịt muối (6,6 % - 9,5 %), đậu xanh (6,5 %), mỡ heo, bột lá dứa (0,6 %), đường ngô, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (vani, lá dứa, cocopandan (dừa lá dứa), đậu xanh), nước cốt chanh, chất chống oxi hóa (223), chất tạo màu tổng hợp (102, 133, 110), trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng.
HS: Bột mì, hạt sen (10,6 %), trứng vịt muối (6,6 % - 9,5 %), đậu xanh, mỡ heo, hạt dưa (3,2 %), đường ngô, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (vani), nước cốt chanh, chất chống oxi hóa (223), trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng, chất tạo màu tổng hợp (110).
SD: Dừa tươi (27,8 %), bột mì, trứng vịt muối (6,6 % - 9,5 %), mứt bí, chất làm ẩm (420(ii), 422), hạt dưa (2,6 %), bơ, sữa bột (2,0 %), mỡ heo, chất ổn định (1422), đường ngô, dầu đậu phộng, chế phẩm thay thế dầu bơ, shortening, hương liệu tổng hợp (vani, sữa), hương liệu dừa (tự nhiên, giống tự nhiên và tổng hợp), nước cốt chanh, chất nhũ hóa (471), trứng gà, chất tạo màu tổng hợp (102, 110), nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng.
DDX2: Đậu xanh (5,9 %), trứng vịt muối (4,8 %), hạt sen, chất làm ẩm (1520, 420(ii), 422), chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu giống tự nhiên và tổng hợp (đậu xanh), hương liệu giống tự nhiên (vani), hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), chất chống oxi hóa (223).
DHS2: Trứng vịt muối (4,8 %), hạt sen (4,2 %), đậu xanh, chất làm ẩm (1520, 420(ii), 422), chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 339(i), 452(i)), hương liệu hạt sen (giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp), hương liệu tự nhiên (hoa bưởi), chất chống oxi hóa (223).

Thành phần của các mã bánh: SN, CH, GV, TO, VC, BN
Thành phần chung: Bột mì, đường, trứng vịt muối (6,6 % – 9,5 %), mè, hạt dưa, hạt điều, xá xíu, mứt bí, mỡ heo, lạp xưởng, dầu thực vật, mứt chanh, mứt gừng, bột nếp, hạt hạnh nhân, xốt xá xíu MC, chất ổn định (1442), rượu, chất làm ẩm (420(ii)), đường ngô, dầu đậu phộng, dầu mè, chất điều vị (621), tiêu, hạt nêm, xốt ướp đồ nướng, chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(i), 330), lá chanh, nước cốt chanh, chất tạo màu tổng hợp (150d, 124, 110), muối, trứng gà, nguyên liệu thực phẩm (Fondolac SL), bột lòng đỏ trứng.
Thành phần riêng:
SN: Ngũ hạt (16,0 %) [mè, hạt điều, hạt dưa, hạt hạnh nhân, hạt dẻ cười], lạp xưởng (4,7 %), sò điệp (0,7 %), chao đỏ, nước ướp mai quế lộ, ngũ vị hương, dầu hào, ớt, tỏi, sả.
CH: Xốt Singapore MC (8,7 %), jambon, cua Hoàng Đế (1,5 %), cua (1,4 %), sò điệp, bột gia vị gà, hương liệu tự nhiên và tổng hợp (hương ớt), hỗn hợp cua, ngũ vị hương.
GV: Xốt Hồng Kông MC (5,8 %), jambon, hạt dẻ cười, thịt gà (1,5 %), dầu hào, sò điệp, vi cá (0,3 %), bột gia vị hỗn hợp, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hàu), bột gia vị gà, hành paro, hương liệu tự nhiên (hương khói), hành tím, tỏi, nước tương, gừng.
TO: Xốt tiêu đen (5,2 %), jambon, tôm (2,2 %), tôm Alaska (2,0 %), bơ đậu phộng, xốt tương ngọt, hương liệu tự nhiên (hương tiêu), ngũ vị hương.
VC: Xốt Hồng Kông MC (4,0 %), jambon, hạt dẻ cười, dầu hào, rượu sake, sò điệp, vi cá (0,3 %), hàu, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hàu), tỏi, bột gia vị gà, sả, gừng.
BN: Xốt Hồng Kông MC (7,2 %), jambon, bào ngư (1,8 %), hạt dẻ cười, bột gia vị hỗn hợp, dầu hào, hương liệu tự nhiên và giống tự nhiên (hương hàu).

SAIGONSTC
Hi-Tech Analytical Center

Công ty TNHH Khoa Học và Công Nghệ SÀI GÒN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH KỸ THUẬT CAO SÀI GÒN
Phân tích kiểm tra chất lượng hàng hóa, nông thủy sản, thực phẩm, môi trường
Địa chỉ : 743/32 Hồng Bàng, F6, Q6, TP.HCM. MST: 0313500385
ĐT : 39600708, 39600709, Fax : 39600067

BN: 240704-005/TTSG

Mã số mẫu / *Sample ID*: **2407085**

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

ilac-MRA
BUREAU OF ACCREDITATION VIETNAM
VILAS 943

Tên mẫu/ *Sample name*: **BÁNH TRUNG THU ĐẶC BIỆT VI CÁ XỐT HỒNG KÔNG**
Khách hàng/ *Client* : **CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN KIDO**
Địa chỉ /*Address* : **Số 138-142 Hai Bà Trưng , Phường Đa Kao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.**
Mô tả mẫu /*Sample description*: **Mẫu bánh đựng trong bao bì kín**
Nền mẫu /*Matrix* : **BÁNH TRUNG THU ĐẶC BIỆT VI CÁ XỐT HỒNG KÔNG**
Số lượng mẫu/ *Number of sample*: **01**
Ngày nhận mẫu/*Date of sample received* : **04/07/2024**
Ngày hẹn trả kết quả/ *Date of results delivery*: **11/07/2024**

Mã số mẫu/ *Sample ID*	Chỉ tiêu phân tích/ *Parameters*	Kết quả/ *Result*	LOD	Đơn vị/ *Unit*	Phương pháp/ *Test method*
2407085	Năng lượng (*)(b)	433	-	kcal/100g	Calculated value (FAO, Food & Nutrition, P 77, 2003)
	Béo tổng (*)(b)	21.3	-	g/100g	Ref.AOAC 996.06
	Protein(*)(b) (N x 6.25)	10.6	-	g/100g	Ref. AOAC 991.20
	Carbohydrate (*)(b)	49.6	-	g/100g	SG.NB.HD.TN.021
	Thủy ngân (Hg) (*)(b)	KPH	0.02	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Arsen (As) (*)(b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Cadimi (Cd) (*)(b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Chì (Pb) (*)(b)	KPH	0.05	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
	Aflatoxin B_1	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Aflatoxin tổng ($B_1B_2G_1G_2$)	KPH	0.3	µg/kg	Ref. EN 15662-2018

SAIGONSTC
Hi-Tech Analytical Center

Công ty TNHH Khoa Học và Công Nghệ SÀI GÒN
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH KỸ THUẬT CAO SÀI GÒN
Phân tích kiểm tra chất lượng hàng hóa, nông thủy sản, thực phẩm, môi trường
Địa chỉ : 743/32 Hồng Bàng, F6, Q6, TP.HCM. MST: 0313500385
ĐT : 39600708, 39600709, Fax : 39600067

BN: 240704-005/TTSG
Mã số mẫu / *Sample ID*: 2407085

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results

Mã số mẫu/ *Sample ID*	Chỉ tiêu phân tích/ *Parameters*	Kết quả/ *Result*	LOD	Đơn vị/ *Unit*	Phương pháp/ *Test method*
2407085	Ochratoxin A	KPH	1.0	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Zearalenone (ZON)	KPH	10	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Deoxynivalenol (DON)	KPH	100	µg/kg	Ref. EN 15662-2018
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)(b)	1.0×10^2	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	Escherichia coli (*)(b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	Nấm mốc	< 10	-	Số bào tử/g	TCVN 8275 – 2:2010
	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*)(b)	< 10	-	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	Salmonella spp.(*)(b)	KPH	-	/25g	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/Note :
- Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên /The *results only valid for the sample encoded as above*
- Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / *The results shall not be reproduced except in full , without the writen approval of the director*
- (*) Phương pháp được Văn phòng Công nhận Chất lượng công nhận (VILAS)/ *The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)*
- (a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / *The parametters tested by subcontractor*
- (b) Phòng thử nghiệm được chỉ định bởi Bộ Y Tế / *Lab approved by Ministry of Health*
- LOD: Giới hạn phát hiện / *Limit of detection.* KPH : Không phát hiện / *Not detected*
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g hoặc nhỏ hơn 1 CFU/ml khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/*According to the test method, the result of microbiology is expressed as less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/ml when the dish contains no colony*
- Theo phương pháp thử, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 MPN/g hoặc MPN/ml nghĩa là không có phản ứng cho thấy sự phát triển của vi sinh vật đích trong môi trường nuôi cấy /*According to the test method, the result of microbiology is expressed 0 MPN/g or MPN/ml as there is not reaction indicated growth of target microorganism in culture medium.*
- Đối với chất lượng của nước, kết quả vi sinh được biểu thị là 0 nghĩa là không có phát hiện khuẩn lạc trong thể tích mẫu được phân tích / *Water quality, the result of microbiology is expressed 0 as not detected colony in the sample volume tested.*

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

Phạm Thị Kim Cúc

Giám Đốc
Director

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ SÀI GÒN

TS. Phạm Kim Phương