

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM
MR.BEE

Số: 02/2026/CV-MRBEE

CÔNG VĂN PHÚC ĐÁP

V/v bổ sung thông tin hàm lượng phụ gia
thực phẩm trong hồ sơ tự công bố sản
phẩm

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

Hung Yên, ngày 13 tháng 07 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

CÔNG
VĂN
ĐẾN

Số: 1762/6/2/2026
CHUYỂN
Lãnh đạo Công
Phòng
Sao

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên.

Công ty TNHH Thực phẩm MR.BEE trân trọng cảm ơn Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên đã xem xét hồ sơ tự công bố sản phẩm của Công ty và có ý kiến hướng dẫn tại Công văn số 495/ATTP-VP về việc tiếp nhận hồ sơ tự công bố sản phẩm.

Sau khi tiếp nhận ý kiến của Quý Chi cục, Công ty đã rà soát toàn bộ hồ sơ và thực hiện bổ sung theo yêu cầu. Cụ thể:

- Đã bổ sung thông tin về hàm lượng các phụ gia thực phẩm sử dụng trong sản phẩm vào hồ sơ tự công bố đối với các sản phẩm sau:

STT	Tên sản phẩm	Số tự công bố	Thành phần
1	Bột trộn sẵn làm bánh mochi chịu đông lạnh yn (không ăn liền) - freeze-resistant xuemeiniang yn pastry premix (non-ready-to-eat)	04/MR.BEE/2026	Trehalose 40%), bột nếp (35%), tinh bột biến tính (Chất làm dày Hydroxypropyl distarch phosphate INS 1442) (23.45%), chất làm dày: Natri carboxymethyl cellulose INS 466 (0.6%), xanthan gum INS 415 (0.4%), guar gum INS 412 (0.3%), chất nhũ hóa Este của polyglycerol với các acid béo INS 475 (0.25%).
2	Bột trộn sẵn gốc tinh bột cho bánh mochi chịu nướng yn (không ăn liền) - bake - resistant xuemeiniang yn starch-based premix for pastry (non-ready-to-eat)	05/MR.BEE/2026	Trehalose (đường trehalose) (46.4%), tinh bột ngô (40%), tinh bột biến tính (Chất làm dày Hydroxypropyl distarch phosphate INS 1442) (12.55%), chất làm dày: xanthan gum INS 415 (0.55%), chất xử lý bột: sodium stearoyl lactylate INS 481(i) (0.25%), chất nhũ hóa: Este của sucrose với các acid béo INS 473 (0.25%).



3	Bột trộn sẵn gốc tinh bột cho bánh nhân chảy yn (không ăn liền) - flow filling powder yn starch-based premix for pastry (non-ready-to-eat)	06/MR.BEE/2026	Tinh bột ngô (44.3%); đường trắng (36%); maltodextrin (10.7%); chất nhũ hóa Starch natri octenyl succinat (INS 1450) (7.5%); chất nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS 471) (0.5%); Este của polyglycerol với các acid béo (INS 475) (0.5%); Gôm xanthan (INS 415) (0.5%).
---	--	----------------	---

- Đồng thời, Công ty đã cập nhật bổ sung định lượng các phụ gia thực phẩm trên tem nhãn phụ của các sản phẩm nêu trên nhằm bảo đảm đầy đủ thông tin để tổ chức, cá nhân sử dụng nguyên liệu có cơ sở kiểm soát việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong quá trình sản xuất, phù hợp với quy định hiện hành.
- Hồ sơ bổ sung gửi kèm công văn này gồm:
 - Bản tự công bố sản phẩm đã cập nhật;
 - Mẫu nhãn phụ đã bổ sung định lượng phụ gia thực phẩm;

Công ty TNHH Thực phẩm MR.BEE cam kết các nội dung bổ sung là chính xác, trung thực và việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản phẩm bảo đảm tuân thủ quy định của Thông tư số 24/2019/TT-BYT và các quy định pháp luật hiện hành về an toàn thực phẩm.

Kính đề nghị Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên xem xét, ghi nhận nội dung bổ sung của Công ty để hồ sơ tự công bố sản phẩm được tiếp tục thực hiện theo quy định.

Công ty xin trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT.

ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CÔNG TY
(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thụy Ngọc Nhung



Handwritten text in red ink, possibly a signature or date, located above the circular stamp.



CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số...	ngày 16/7/2026
CÔNG	CHUYÊN
VĂN	Lãnh đạo CC...
ĐẾN	Phòng...
	Sao...

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/MR.BEE/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM MR.BEE

Địa chỉ: Căn số 212 Thảo Nguyên, KĐT Ecopark, Xã Phụng Công, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0982107659

E-mail: info.mrbefood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901206849

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: (Sản phẩm nhập khẩu)

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: BỘT TRỘN SẴN GÓC TINH BỘT CHO BÁNH MOCHI CHỊU NƯỚNG YN (KHÔNG ĂN LIỀN) - BAKE - RESISTANT XUEMEINIANG YN STARCH-BASED PREMIX FOR PASTRY (NON-READY-TO-EAT)
- Thành phần: Trehalose (đường trehalose) (46.4%), tinh bột ngô (40%), tinh bột biến tính (Chất làm dày Hydroxypropyl distarch phosphate INS 1442) (12.55%), chất làm dày: xanthan gum INS 415 (0.55%), chất xử lý bột: sodium stearoyl lactylate INS 481(i) (0.25%), chất nhũ hóa: Este của sucrose với các acid béo INS 473 (0.25%).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất: in trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 20 kg
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao giấy nhiều lớp có lót túi PE bên trong, bao bì kín phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Huachuang Hà Nam

Địa chỉ: Số 001, phía Đông giao lộ đường Jingcheng và đường YuxiSecond, thị trấn Yulong, thành phố Huỳnh Dương (Xingyang), thành phố Trịnh Châu, tỉnh Hà Nam, Trung Quốc

Xuất xứ: Trung Quốc

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn phụ và hình ảnh nhãn sản phẩm)

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 về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	75
6	Hàm lượng Fumonisin	µg/kg	1.000

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Asen	mg/kg	1.0
2	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	0.1
3	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.2

- Yêu cầu đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ³
8	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không phát hiện

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức sử dụng tối đa
1	Hàm lượng Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/ kg	50
2	Hàm lượng Natri benzoat	mg/ kg	1500
3	Hàm lượng Kali sorbat	mg/ kg	1000
4	Hàm lượng Acid benzoic	mg/ kg	1500
5	Hàm lượng Acid propionic	mg/ kg	3000
6	Hàm lượng Natri dehydroacetat	mg/ kg	500

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP Nghị định về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP về luật an toàn thực phẩm;

06
ÔN
TN
ƯC
IR
H H

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./.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

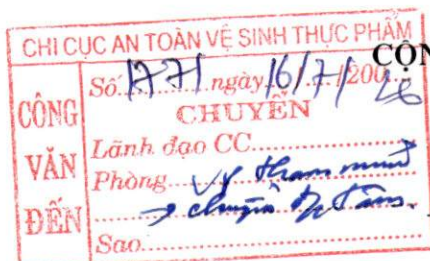
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thủy Ngọc Nhung

849.
G T
HH
PH
.BE
NG



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/MR.BEE/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM MR.BEE

Địa chỉ: Căn số 212 Thảo Nguyên, KĐT Ecopark, Xã Phụng Công, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0982107659

E-mail: info.mrbefood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901206849

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: (Sản phẩm nhập khẩu)

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **BỘT TRỘN SẴN GỐC TINH BỘT CHO BÁNH NHÂN CHẤY YN (KHÔNG ĂN LIỀN) - FLOW FILLING POWDER YN STARCH-BASED PREMIX FOR PASTRY (NON-READY-TO-EAT)**
- Thành phần: Tinh bột ngô (44.3%); đường trắng (36%); maltodextrin (10.7%); chất nhũ hóa Starch natri octenyl succinat (INS 1450) (7.5%); chất nhũ hóa: Mono và diglycerid của các acid béo (INS 471) (0.5%); Este của polyglycerol với các acid béo (INS 475) (0.5%); Gôm xanthan (INS 415) (0.5%).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất: in trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 30 kg
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao giấy nhiều lớp có lót túi PE bên trong, bao bì kín phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Huachuang Hà Nam

Địa chỉ: Số 001, phía Đông giao lộ đường Jingcheng và đường YuxiSecond, thị trấn Yulong, thành phố Huỳnh Dương (Xingyang), thành phố Trịnh Châu, tỉnh Hà Nam, Trung Quốc

Xuất xứ: Trung Quốc

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn phụ và hình ảnh nhãn sản phẩm)

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 về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	75
6	Hàm lượng Fumonisin	µg/kg	1.000

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Asen	mg/kg	1.0
2	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	0.1
3	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.2
4	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	0.05

- Yêu cầu đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ³
8	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không phát hiện

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức sử dụng tối đa
1	Hàm lượng Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/ kg	50
2	Hàm lượng Natri benzoat	mg/ kg	1500
3	Hàm lượng Kali sorbat	mg/ kg	1000
4	Hàm lượng Acid benzoic	mg/ kg	1500
5	Hàm lượng Acid propionic	mg/ kg	3000
6	Hàm lượng Natri dehydroacetat	mg/ kg	500

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP Nghị định về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP về luật an toàn 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./.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Lê Huy Ngọc Nhung



CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: H69 ngày 16/7/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC:
	Phòng: VP. Quản lý
	Sao: chuyên để in

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/MR.BEE/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM MR.BEE

Địa chỉ: Căn số 212 Thảo Nguyên, KĐT Ecopark, Xã Phụng Công, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0982107659

E-mail: info.mrbeefood@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0901206849

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: (Sản phẩm nhập khẩu)

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: BỘT TRỘN SẴN LÀM BÁNH MOCHI CHỊU ĐÔNG LẠNH YN (KHÔNG ĂN LIỀN) - FREEZE-RESISTANT XUEMEINIANG YN PASTRY PREMIX (NON-READY-TO-EAT)
- Thành phần: Trehalose 40%), bột nếp (35%), tinh bột biến tính (Chất làm dày Hydroxypropyl distarch phosphate INS 1442) (23.45%), chất làm dày: Natri carboxymethyl cellulose INS 466 (0.6%), xanthan gum INS 415 (0.4%), guar gum INS 412 (0.3%), chất nhũ hóa Este của polyglycerol với các acid béo INS 475 (0.25%).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất: in trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 20 kg
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao giấy nhiều lớp có lót túi PE bên trong, bao bì kín phù hợp quy định an toàn vật liệu tiếp xúc thực phẩm của Bộ Y tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Huachuang Hà Nam

Địa chỉ: Số 001, phía Đông giao lộ đường Jingcheng và đường YuxiSecond, thị trấn Yulong, thành phố Huỳnh Dương (Xingyang), thành phố Trịnh Châu, tỉnh Hà Nam, Trung Quốc

Xuất xứ: Trung Quốc

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn phụ và hình ảnh nhãn sản phẩm)

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 về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.



STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	75

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Hàm lượng Asen	mg/kg	1.0
2	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	0.1
3	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.2

- Yêu cầu đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức giới hạn
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ³
8	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không phát hiện

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị đo	Mức sử dụng tối đa
1	Hàm lượng Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/ kg	50
2	Hàm lượng Natri benzoat	mg/ kg	1500
3	Hàm lượng Kali sorbat	mg/ kg	1000
4	Hàm lượng Acid benzoic	mg/ kg	1500
5	Hàm lượng Acid propionic	mg/ kg	3000
6	Hàm lượng Natri dehydroacetat	mg/ kg	500

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 37/2026/NĐ-CP Nghị định về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP về luật an toàn thực phẩm;

0682

ĐNG
TNHH
/C PH
R.B

HUNG

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./.

Hưng Yên, ngày 25 tháng 06 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thùy Ngọc Nhung

