

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số 2741 ngày 21/10/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/HUONGQUYNH/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương.

Địa chỉ: Số 135A đường Điện Biên, phường Phố Hiến, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0965.508.855, Email:

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số 0507010001, đăng ký lần đầu ngày 01/02/2001, đăng ký thay đổi lần thứ nhất ngày 05/5/2010, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 06/GCNATTPNL-BCT, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh dẻo.

2. Thành phần: Bột nếp, đường kính, ruốc thịt lợn, hạt dưa, mứt bí, vùng rang, lạp sườn, mứt sen, kali sorbat (INS 202), tinh dầu hoa bưởi.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 20 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong khay nhựa thực phẩm sau đó được bao gói kín bằng túi nhựa PA/PE hoặc hộp nhựa PET có nắp trong suốt theo các khối lượng 100g, 150g, 200g, 250g, 280g, 300g, 350g, 400g, 500g. Quy cách đóng gói có thể thay đổi theo nhu cầu sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: đảm bảo theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): không.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có mẫu nhãn sản phẩm đính kèm)

IV. Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm

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

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn Thực Phẩm.

- Nghị định 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hoá.

Xét duyệt

- Thông tư 09/VBHN-BYT của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 30/2026/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm.

- Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo TCVN 12941:2020: Tiêu chuẩn quốc gia về Bánh dẻo.

- Theo tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

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 18 tháng 10 năm 2026

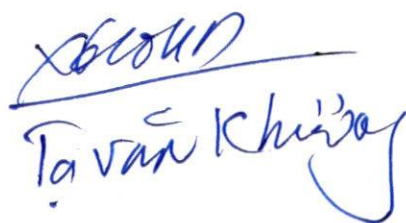
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên và đóng dấu)


Tran Khue

DỰ THẢO MẪU NHÃN SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: Bánh dẻo.
- Thành phần: Bột nếp, đường kính, ruốc thịt lợn, hạt dưa, mứt bí, vừng rang, lạc sùan, mứt sen, kali sorbat (INS 202), tinh dầu hoa bưởi.
- Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm: Năng lượng: 331,4 Kcal, Chất đạm: 4,39 g, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ): 70,10 g, Chất béo: 3,71 g, Natri: 54,7 mg, Đường tổng số 46,1 g.
(Giá trị dinh dưỡng trung bình lớn hơn 71% so với mức công bố).
- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, có dấu hiệu nấm mốc, biến đổi màu sắc, mùi vị hoặc khi bao bì không còn nguyên vẹn.
- Đơn vị công bố, sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:
 - + Tên cơ sở: Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương.
 - + Địa chỉ: Số 135A đường Điện Biên, phường Phố Hiến, tỉnh Hưng Yên.
 - Số tự công bố: 02/HUONGQUYNH/2026
 - Xuất xứ: Việt Nam


Tạ Văn Khương

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan.

- Trạng thái: Dạng đặc trưng của sản phẩm.
- Màu sắc: Màu trắng.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của bánh dẻo, vị ngọt hài hòa, không có mùi lạ.

1.2. Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	331,4
2	Chất đạm	g/100g	4,39
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	70,10
4	Chất béo	g/100g	3,71
5	Natri	mg/100g	54,7
6	Đường tổng số	g/100g	46,1

(Giá trị dinh dưỡng trung bình lớn hơn 71% so với mức công bố).

1.3. Độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Anflatoxin B1	µg/kg	2
2	Anflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3

1.4. Hàm lượng kim loại nặng theo TCVN 12941:2020 về Bánh dẻo

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5

1.5. Chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 12941:2020 về Bánh dẻo

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (CFU/g)	5×10^6
2	E.coli (CFU/g)	10^2
3	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase, CFU/g	10^2
4	Salmonella /25g	KPH
5	Nấm mốc, số bào tử/g	150

1.6. Chỉ tiêu hóa lý theo TCVN 12941:2020 về Bánh dẻo

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Hoạt độ nước, không lớn hơn	0,87
2	Trị số peroxit (meq/kg), không lớn hơn	20
3	Trị số axit (mg/g), không lớn hơn	5
4	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10% (g/100g), không lớn hơn	0,1

Xét duyệt

1.7. Ngày sản xuất, hạn sử dụng.

- Ngày sản xuất: In trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

1.8. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

1.9. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, có dấu hiệu nấm mốc, biến đổi màu sắc, mùi vị hoặc khi bao bì không còn nguyên vẹn.

Hưng Yên, ngày 16. tháng 10. năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Xét duyệt
Tạ Văn Khương



CÔNG TY CỔ PHẦN TECHLAB GLOBAL

**TEST REPORT/
PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỘ KINH DOANH TẠ VĂN KHUÔNG
Address (Địa chỉ) : 135A, Đường Điện Biên I, Phường Phố Hiến, Tỉnh Hưng Yên,
Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : TL260831013
Information provided by applicant
(Thông tin được khách hàng cung cấp) : Bánh dẻo
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín còn nguyên vẹn
Seal No (Số niêm) : Không niêm phong
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 31/08/2026
Testing time (Thời gian thử nghiệm) : 31/08/2026 - 18/09/2026
Report date (Ngày trả kết quả) : 18/09/2026
Test results (Kết quả thử nghiệm) : (See next page/ Xem trang sau)

Note / Ghi chú:

- (*) The test was performed by a subcontracted laboratory evaluated and approved by TECHLAB/ Chỉ tiêu được thực hiện tại phòng thử nghiệm hợp đồng phụ đã được TECHLAB đánh giá và phê duyệt.
- (1) Parameter is accredited ISO/IEC 17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025
- (2) Chỉ tiêu được chỉ định bởi cơ quan nhà nước / Test parameters specified by a state authority
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<1,8;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our TECHLAB Terms and Conditions. TECHLAB only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của TECHLAB. TECHLAB chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of TECHLAB is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện TECHLAB

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

NGUYỄN TUẤN ANH

On behalf of TECHLAB
Đại diện TECHLAB



HOÀNG VĂN HUYNH

TEST REPORT/ PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Code/ Mã mẫu:

TL260831013/2

Sample name/ Tên mẫu:

Bánh dẻo

Information provided by applicant/
Thông tin được khách hàng cung cấp

Bánh dẻo

STT	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
1	Salmonella spp. ⁽¹⁾	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Phát hiện/25g	eLOD50=3 CFU/25g	ND
2	E.Coli ⁽¹⁾	ISO 16649-2:2001	CFU/g	/	<10
3	Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ⁽¹⁾	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	CFU/g	/	<10
4	Nấm men, nấm mốc ⁽¹⁾	ISO 21527-2:2008	CFU/g	/	<10
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC) ⁽¹⁾	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	CFU/g	/	8,9x10 ²
6	Cadimi (Cd) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0,002	0,016
7	Chì (Pb) ⁽¹⁾	AOAC 999.11	mg/kg	0,016	0,060
8	Natri benzoate ^{(1)(*)}	CH.TM-3028 (Ref. TCVN 8122:2009)	mg/kg	5,00	12,92<LOQ
9	Aflatoxin tổng số ^{(1)(*)}	CH.TM-3027 (Ref. TCVN 7596:2007, ISO 16050:2003)	µg/kg	0,50	ND
10	Aflatoxin B1 ^{(1)(*)}	CH.TM-3027 (Ref. TCVN 7596:2007, ISO 16050:2003)	µg/kg	0,50	ND
11	Deoxynivalenol ^(*)	CH.TM-3010 (Ref. TRAC-2008-393.R1)	µg/kg	50,0	ND
12	Ochratoxin A ^{(1)(*)}	CH.TM-3029 (Ref. TCVN 9724:2013)	µg/kg	1,00	ND
13	Zearalenone ^(*)	CH.TM-3010 (Ref. TRAC-2008-393.R1)	µg/kg	5,00	ND



CÔNG TY CỔ PHẦN TECHLAB GLOBAL

**TEST REPORT/
PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

I. CLIENT INFORMATION/ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG:

Applicant/ ref. (Khách hàng/ số yêu cầu) : HỘ KINH DOANH TẠ VĂN KHUÔNG
Address (Địa chỉ) : 135A, Đường Điện Biên I, Phường Phố Hiến, Tỉnh Hưng Yên,
Việt Nam

II. SAMPLE INFORMATION AND TESTING REQUISITION/ THÔNG TIN MẪU VÀ YÊU CẦU:

JOB No. (Số phiếu yêu cầu phân tích) : TL260827005
Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Bánh dẻo
Sample description (Mô tả mẫu) : Mẫu được chứa trong túi kín còn nguyên vẹn
Seal No (Số niêm) : Không niêm phong
Source of sample (Nguồn mẫu) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 27/08/2026
Testing time (Thời gian thử nghiệm) : 27/08/2026 – 18/09/2026
Report date (Ngày trả kết quả) : 18/09/2026
Test results (Kết quả thử nghiệm) : (See next page/ Xem trang sau)

Note / Ghi chú:

- (*) The test was performed by a subcontracted laboratory evaluated and approved by TECHLAB/ Chỉ tiêu được thực hiện tại phòng thử nghiệm hợp đồng phụ đã được TECHLAB đánh giá và phê duyệt.
- (1) Parameter is accredited ISO/IEC 17025 / Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025
- (2) Chỉ tiêu được chỉ định bởi cơ quan nhà nước / Test parameters specified by a state authority
- ND: Not detected/ Không phát hiện D: Detected/ Phát hiện <1;<1,8;<2;<3;<10: Not detected/g sample/ Không phát hiện/g mẫu
LOD: limit of detection/ Giới hạn phát hiện LOQ: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng
- This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our TECHLAB Terms and Conditions. TECHLAB only resolves complaints about analytical results within 7 days from the report date of results / Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của TECHLAB. TECHLAB chỉ giải quyết khiếu nại về kết quả phân tích trong vòng 7 ngày kể từ ngày trả kết quả
- The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of TECHLAB is granted/ Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện TECHLAB

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

NGUYỄN TUẤN ANH

On behalf of TECHLAB
Đại diện TECHLAB

HOÀNG VĂN HUYNH



TEST REPORT/
PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Code/ Mã mẫu:		TL260827005/2			
Sample name/ Tên mẫu:		Bánh dẻo			
Information provided by applicant/ Thông tin được khách hàng cung cấp		Bánh dẻo			
STT	Test Parameter/ Chỉ tiêu phân tích	Test Method/ Phương pháp	Unit/ Đơn vị	LOD	Result/ Kết quả
1	Natri (Na) ⁽¹⁾	TLG-HH536 (Ref. TCVN 10916:2015)	mg/100g	0,500	54,7
2	Năng lượng ^(*)	CH.TM-0253 (Ref. FAO Food Energy 02:2003)	kcal/100g	1,0	331,4
3	Protein/Chất đạm ^{(1)(*)}	CH.TM-0255 (Ref. FAO 14/7:1986, p.221- 223)	g/100g	0,3	4,39
4	Lipid/Chất béo ^{(1)(*)}	CH.TM-0252 (Ref. FAO 14/7:1986, p.214- 219)	g/100g	0,03	3,71
5	Carbohydrat không xơ ^(*)	CH.TM-0367 (Ref. FAO Food Energy 02:2003)	g/100g	0,3	70,10
6	Đường tổng số ^(*)	MKL-HH1091 Ref. TCVN 4594:1988	g/100g	0,500	46,1

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/ HUONGQUYNH/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương.

Địa chỉ: Số 135A đường Điện Biên, phường Phố Hiến, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 0965.508.855, Email:

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số 0507010001, đăng ký lần đầu ngày 01/02/2001, đăng ký thay đổi lần thứ nhất ngày 05/5/2010, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 06/GCNATTPNL-BCT, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh nướng.

2. Thành phần: Bột mỳ, bột nếp, đường kính, lòng đỏ trứng gà, ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, mỡ lợn, hạt dưa, lạc rang, mít bí, vừng rang, lạc sừng, mít sen, lá chanh, dầu thực vật, húng lủi, kali sorbat (INS 202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng trong khay nhựa thực phẩm sau đó được bao gói kín bằng túi nhựa PA/PE hoặc hộp nhựa PET có nắp trong suốt theo các khối lượng 100g, 150g, 200g, 250g, 280g, 300g, 350g, 400g, 500g. Quy cách đóng gói có thể thay đổi theo nhu cầu sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: đảm bảo theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất): không.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có mẫu nhãn sản phẩm đính kèm)

IV. Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm

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

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn Thực Phẩm.

- Nghị định 37/2026/NĐ-CP của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, hàng hoá.

- Thông tư 09/VBHN-BYT của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 30/2026/TT-BYT của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm.

- Theo QCVN 8-1:2011/BYT của Bộ Y tế Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo TCVN 12940:2020: Tiêu chuẩn quốc gia về Bánh nướng.

- Theo tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

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 18 tháng 12 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên và đóng dấu)



Tạ Văn Khương

DỰ THẢO MẪU NHÂN SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: Bánh nướng.
- Thành phần: Bột mỳ, bột nếp, đường kính, lòng đỏ trứng gà, ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, mỡ lợn, hạt dưa, lạc rang, mứt bí, gừng rang, lạc sừng, mứt sen, lá chanh, dầu thực vật, húng lìu, kali sorbat (INS 202).
- Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm: Năng lượng: 455,2 Kcal, Chất đạm: 8,61 g, Carbohydrat (không bao gồm chất xơ): 45,05 g, Chất béo: 26,73 g, Natri: 95,8 mg, Đường tổng số 18,76 g.
(Giá trị dinh dưỡng trung bình luôn lớn hơn 71% so với mức công bố).
- Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, có dấu hiệu nấm mốc, biến đổi màu sắc, mùi vị hoặc khi bao bì không còn nguyên vẹn.
- Đơn vị công bố, sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:
 - + Tên cơ sở: Hộ kinh doanh Tạ Văn Khương.
 - + Địa chỉ: Số nhà 135A đường Điện Biên, phường Phố Hiến, tỉnh Hưng Yên.
 - Số tự công bố: 01/HUONGQUYNH/2026
 - Xuất xứ: Việt Nam

Xét duyệt
Tạ Văn Khương

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA NHÀ SẢN XUẤT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan.

- Trạng thái: Dạng đặc trưng của sản phẩm.
- Màu sắc: Màu vàng đặc trưng cho sản phẩm
- Mùi vị: Mùi thơm, vị mặn nhẹ, vị béo, vị ngọt dịu.

1.2. Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	455,2
2	Chất đạm	g/100g	8,61
3	Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	45,05
4	Chất béo	g/100g	26,73
5	Natri	mg/100g	95,8
6	Đường tổng số	g/100g	18,76

(Giá trị dinh dưỡng trung bình lớn hơn 71% so với mức công bố).

1.3. Độ tổ vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Anflatoxin B1	µg/kg	2
2	Anflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3

1.4. Hàm lượng kim loại nặng theo TCVN 12940:2020 về Bánh nướng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,5

1.5. Chỉ tiêu vi sinh vật theo TCVN 12940:2020 về Bánh nướng

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (CFU/g)	5×10^6
2	E.coli (CFU/g)	10^2
3	Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase, CFU/g	10^2
4	Salmonella /25g	KPH
5	Nấm mốc, số bào tử/g	150

1.6. Chỉ tiêu hóa lý theo TCVN 12940:2020 về Bánh nướng

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
1	Hoạt độ nước, không lớn hơn	0,87
2	Trị số peroxit (meq/kg), không lớn hơn	20
3	Trị số axit (mg/g), không lớn hơn	5
4	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric 10% (g/100g), không lớn hơn	0,1

Xét duyệt

1.7. Ngày sản xuất, hạn sử dụng.

- Ngày sản xuất: In trên bao bì sản phẩm.
- Hạn sử dụng: Không quá 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

1.8. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

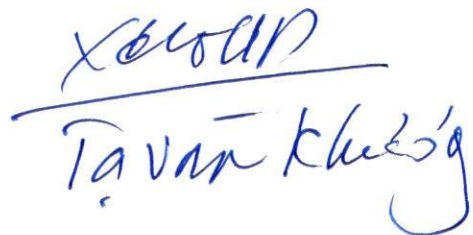
- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp, sử dụng ngay sau khi mở bao bì.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

1.9. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, có dấu hiệu nấm mốc, biến đổi màu sắc, mùi vị hoặc khi bao bì không còn nguyên vẹn.

Hưng Yên, ngày 16 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)


Tạ Văn Khương