

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28BCF/QNS/2025

**BÁNH MỀM PHỦ SÔ CÔ LA
NHÂN KEM MARSHMALLOW
VỊ TRÀ XANH SỮA DÂU NICE**



2025

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 28BCF/QNS/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI.**

Địa chỉ: Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, phường Nghĩa Lộ, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.

Điện thoại: 0255.3726110 - 0255.8567171;

Fax: 0255.3822843 - 0255.3811274.

E-mail: info@qns.com.vn; biscafun@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 4300205943

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm ISO 22000.

II. Thông tin về sản phẩm:

**1. Tên sản phẩm: BÁNH MÈM PHỦ SÔ CÔ LA NHÂN KEM
MARSHMALLOW VỊ TRÀ XANH SỮA DÂU NICE**

2. Thành phần:

Bột mỳ, mạch nha, đường, chất béo (shortening, CBR), bột sữa gầy, bột ca cao (1.7%), gelatine, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii), 341(i)), muối, chất nhũ hóa (322(i), 476), bột trà xanh, hương liệu thực phẩm tổng hợp (vani, trà xanh, sữa, dâu, sô cô la), màu xanh tự nhiên (141(ii), 100), màu thực phẩm tổng hợp (124), chất bảo quản (202), đậm đặc nành.

Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa lúa mì, sữa, đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.

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

4.1. Quy cách đóng gói:

- Sản phẩm được đóng trong các loại bao bì với khối lượng tịnh: 156 g, 168 g, 216 g, 240 g, 264 g, 336 g, 440 g, ...

- Tùy theo nhu cầu của thị trường trọng lượng gói bánh có thể thay đổi cho phù hợp.

- Sản phẩm được đóng gói phù hợp theo Thông tư số: 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ.

4.2. Chất liệu bao bì:

- Bánh được đóng gói từng cái một bằng giấy OPP20/MCPP25. Các gói bánh được đựng trong hộp giấy cứng hoặc túi PE, đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT.

- Hộp bánh hoặc túi PE được đựng trong thùng carton với khối lượng thích hợp.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại Việt Nam.

Sản phẩm của Nhà máy Bánh kẹo Biscafun - Chi nhánh Công ty Cổ phần Đường Quảng Ngãi.

Địa chỉ: Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, phường Nghĩa Lộ, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.

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

1. Quy định của các văn bản kỹ thuật:

- 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 về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các bộ, ngành:

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

3. Tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất số: TCCS 28:2025/BCF-QNS

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./.

Quảng Ngãi, ngày 24 tháng 7 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



Võ Thành Dàng



Khối lượng tịnh: 264 g
(12 cái x 22 g)



KT: GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC
Ngô Đình Khai



Sản xuất tại Việt Nam: NHÀ MÁY BÁNH KÉO BISCOFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI

Địa chỉ: Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, phường Nghĩa Lộ, tỉnh Quảng Ngãi.

Việt Nam.

Made in Vietnam: BISCOFUN CONFECTIONERY FACTORY - BRANCH OF QUANG NGAI SUGAR JOINT STOCK COMPANY

Address: 02 Nguyen Chi Thanh street, Nghia Lo ward, Quang Ngai province, Vietnam.

Tel: (84) 0255 3822 153

Email: info@biscofun.com.vn

Website: http://biscofun.com.vn

THÀNH PHẦN:

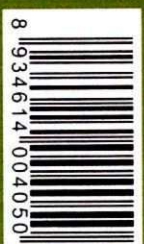
Bột mỳ, mạch nha, đường, chất béo (chocolate, C80), bột sữa gầy, bột ca cao (1,7%), gelatine, chất tạo xốp (E000(i), E033(i)), 341(i)), muối, chất nhũ hóa (E322(i), E476), bột trà xanh, hương liệu thực phẩm tổng hợp (vani, trà xanh, sữa, dâu, sô cô la), màu xanh tự nhiên (E141(i)), 100), màu thực phẩm tổng hợp (E124), chất bảo quản (E202), đậm đặc dầu dừa.

Thông tin di ứng: Sản phẩm có chứa lãa mì, sữa, dầu dừa.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRONG 100 g			
Năng lượng	342 ± 59 kcal	Chất béo	15 ± 23 g
Carbohydrat	50 ± 76 g	Chất bảo hòa	3 ± 12 g
Đường tổng số	28 ± 42 g	Nhiên	95 ± 300 mg
Chất đạm	3 ± 7 g		



NSX: 12 tháng trước HSD.
HSD: Xem trên bao bì
Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp.
Khuyến cáo:
- Sản phẩm chỉ được sử dụng khi bao bì còn nguyên vẹn.
- Không sử dụng sản phẩm khi:
+ Bao bì bị rách, hở, có mùi lạ hay quá hạn sử dụng.
+ Dùng với các thành phần: Lúa mì, sữa, dầu dừa.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.





Số (№): 1182.3-K2/6147/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 04/11/2024

Trang/page:1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

1. Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH MÈM PHỦ SÔ CÔ LA NHÂN KEM MARSHMALLOW VỊ TRÀ XANH SỮA DẦU NICE/ NICE – CHOCOLATE PIE WITH MARSHMALLOW CREAM STRAWBERRY MATCHA MILK FLAVOUR**
2. Ký hiệu mẫu/Mark of sample: /
3. Số lượng mẫu/Quantity: 01
4. Tình trạng mẫu/
State of sample: Mẫu nguyên hộp giấy, khoảng 400 g
Whole paper box sample, about 400 g
5. Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI / QUANG NGAI SUGAR JOINT STOCK COMPANY**
6. Địa chỉ/Address: **02 Nguyễn Chí Thanh, phường Quảng Phú, thành phố Quảng Ngãi, Việt Nam / No.2, Nguyen Chi Thanh Street, Quang Phu ward, Quang Ngai city, Quang Ngai province, Vietnam**
7. Ngày nhận mẫu/
Date of receiving: 18/10/2024
8. Ngày thử nghiệm/
Date of testing: từ ngày/from: 18/10/2024 đến ngày/to: 31/10/2024
9. Kết quả thử nghiệm/
Test results:

TT/ Item	CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
1.	Hàm lượng chất béo/ Fat content g/100g	KT2.QT.CH-058	18,6
2.	Hàm lượng Protein/ Protein content g/100g	KT2.QT.CH-057	4,62
3.	Hàm lượng Na/ Na content mg/100g	AOAC 969.23	105
4.	Hàm lượng Carbohydrate/ Carbohydrate content g/100g	KT2.QT.CH-054	62,9
5.	Năng lượng/ Energy Kcal/100g	KT2.QT.CH-046 ⁽ⁿ⁾	437
6.	Đường tổng (tính theo Glucose)/ Total sugar (as Glucose) g/100g	KT2.QT.CH-055	35,3
7.	Hàm lượng béo bão hòa/ Saturated fat content g/100g	AOAC 996.06	4,16
8.	Hàm lượng Pb/ Pb content mg/kg	AOAC 999.11	KPH/ND (MDL = 0,015)





Số (№): 1182.3-K2/6147/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 04/11/2024

Trang/page: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

TT/ Item	CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
9.	Hàm lượng Cd / Cd content mg/kg	AOAC 999.11	KPH/ND (MDL = 0,015)
10.	Hàm lượng As/ As content mg/kg	AOAC 986.15	KPH/ND (MDL = 0,015)
11.	Hàm lượng Hg/ Hg content mg/kg	AOAC 971.21	KPH/ND (MDL = 0,015)
12.	Hàm lượng Aflatoxin B1/ Aflatoxin B1 content µg/kg	AOAC 991.31	KPH/ND (MDL = 0,5)
13.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)/ Total aflatoxins content µg/kg	AOAC 991.31	KPH/ND (MDL = 1,0)
14.	Hàm lượng Ochratoxin A/ Ochratoxin A content µg/kg	AOAC 2000.03	KPH/ND (MDL = 0,8)
15.	Hàm lượng Zearalenone/ Zearalenone content µg/kg	KT2.QT.CH-101	KPH/ND (MDL = 5)
16.	Hàm lượng Deoxynivalenol/ Deoxynivalenol content µg/kg	KT2.QT.CH-101	KPH/ND (MDL = 150)

Ghi chú/ Notes:

- KPH/ ND: Không phát hiện/Not detectable;
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit;
- (n): phép thử chưa được BoA công nhận/Test method is not accredited by BoA;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng, tên hợp đồng được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and contract are named by client's requirements;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả/ QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results;

KT. TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
PP. Head of technical Division 2
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG, PHỤ TRÁCH
D. Head of technical Division 2

Võ Thị Bích Thủy

KT. GIÁM ĐỐC/ PP. Director
PHÓ GIÁM ĐỐC/ D.Director



Ngô Thị Như Loan

