

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 11/HKDDĐHY/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân **HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN**

Địa chỉ: Số nhà 45, Ngõ 438, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên .

Điện thoại: 0399.334.443.

Giấy đăng ký kinh doanh Số: 8773312610-001 đăng ký thay đổi lần thứ 1 ngày 26 tháng 09 năm 2025, Nơi cấp: Phòng Kinh tế, hạ tầng và đô thị - UBND Phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên.

II. Thông tin sản phẩm

Tên sản phẩm: **BÁNH BAO CHAY HƯƠNG LÁ NÉP**

1. Thành phần: bột mì, men nở, đường, muối, bột ngô, bột nổi, mỡ, lá nếp.

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: in trên bao bì.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì;

- Chất liệu: Bánh được đóng gói trong túi, hộp nhựa

- Quy cách đóng gói: 120g, 220g, 360g, 500g, 600g, 1000g

4. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại Cơ sở sản xuất: Hộ kinh doanh Đỗ Thị Hải Yến

Địa chỉ: số nhà 45, ngõ 438, tổ 18, phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên

III. Mẫu nhãn sản phẩm

(Xem mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (Phụ lục I đính kèm)

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

- TCVN 7406:2004 Bánh ngọt không kem – Yêu cầu kỹ thuật

- QCVN 8-1:2025/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.

- Thông tư 50/2016/TT-BYT Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

nhiệm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Thông tư 50/2016/TT-BYT Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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./.

Thái Nguyên, ngày 10 tháng 04 năm 2025

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



Đỗ Thị Hải Yến

PHỤ LỤC I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN	BÁNH BAO CHAY HƯƠNG LÁ NÉP	Số 11/HKDDHY/2025
---	---	------------------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu hóa lý và kim loại nặng

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT	Đánh giá
-----	--------------	--------	-----------------------------------	---------------------------------	----------

CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ VÀ KIM LOẠI NẶNG

1	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.03)	1.0	Đạt
2	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	0.05	Đạt

1.2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo QCVN 8-1:2025/BYT	Đánh giá
-----	--------------	--------	-----------------------------------	---------------------------------	----------

CHỈ TIÊU ĐỘC TỐ VI NẤM

1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	10	Đạt
2	Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	750	Đạt

1.3. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị đo lường	Giá trị dinh dưỡng tham chiếu theo TT 29/2023/TT-BYT	Cơ sở đề xuất	Đánh giá
1	Năng lượng	Kcal	2000	276	Đạt
2	Chất đạm	g	50	7,38	Đạt
3	Carbohydrat	g	325	54,0	Đạt
4	Đường tổng số	g	-	20,5	
5	Chất béo, trong đó: Chất béo bão hòa	g	56 20	3,35	Đạt
6	Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*)	mg	2000	291	Đạt

1.4. Nhóm bảo vệ thực vật

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo TT 50/2016/T T-BYT	Thông tư 24/2019/TT-BYT	Đánh giá
NHÓM BẢO VỆ THỰC VẬT						
1	Acephate	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	0,2	-	Đạt
2	2,4 - D	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	0,05	-	Đạt
3	Brilliant blue	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	-	150	Đạt

2. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

2.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Dùng ăn trực tiếp, bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp
- Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:

- Bảo quản: Kho phải thoáng mát, khô ráo, tránh được mưa nắng.
- Vận chuyển: Thành phẩm được vận chuyển bằng xe ô tô, đảm bảo không bị nắng, mưa. Không vận chuyển thành phẩm cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của sản phẩm.

Số/ No.: VLAB0-251108-059/1

Ngày phát hành/ Issue date : 19/11/2025
Trang/ Page : 1/2

Tên khách hàng⁽¹⁾/ Company: **HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN**
Địa chỉ⁽¹⁾/ Address: Số nhà 45 ngõ 438 đường Dương Tự Minh, tổ 18 phường Quan Triều, tỉnh Thái Nguyên
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 08/11/2025
Ngày thực hiện/ Date(s) of testing: 08/11/2025 đến 19/11/2025
Tên mẫu⁽¹⁾/ Sample Name: **BÁNH BAO CHAY HƯƠNG LÁ NÉP**
Tình trạng mẫu/ State of sample: Mẫu đựng trong hộp nhựa/ Sample in plastic box

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULTS
[Xem trang kế/See next page (s)]

Ghi chú/ Notes:

- (1) Thông tin do khách hàng cung cấp/ Information provided by client.
- (a) Chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017/ Item(s) are accredited to ISO/IEC 17025:2017.
- (b) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Bảo vệ thực vật/ Appointed item(s) by Department of Plant Protection.
- (c) Chỉ tiêu được chỉ định của Cục chăn nuôi/ Appointed item(s) by Department of Livestock Production.
- (d) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/ Appointed item(s) by Ministry of Agriculture & Rural Development.
- (e) Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Công thương/ Appointed item(s) by Ministry of Industry & Trade.
- (s) Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ Items are tested by the subcontractor.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận được tại phòng thí nghiệm/ Test result(s) are valid only on submitted sample(s).
 - LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of quantification.
 - KPH/ ND: Không phát hiện/Not detected.
 - Thời gian lưu mẫu 07 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Sample storage time: 07 days from the date of result issuance.
 - Báo cáo thử nghiệm này là một thể thống nhất, không được sao chép một phần báo cáo này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của VietLabs/ Test Report is an unified whole, no part of this test report may be reproduced without the written consent of VietLabs.

PHỤ TRÁCH PHÒNG THÍ NGHIỆM
OFFICER IN CHARGE OF LABORATORY



Phạm Lê Tiến Khánh

TỔNG GIÁM ĐỐC
GENERAL DIRECTOR



Nguyễn Quốc Toàn

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/10/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company
Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Trường Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center:
Ho Chi Minh: Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Trường Ward, HCM City
Can Tho: Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Street 5, An Bình Ward, Can Tho City
Bac Lieu: Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province
Ca Mau: Số 214B, Đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province



Vietlabs

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Số/No. VLAB0-251108-059/1

Ngày phát hành/ Issue date : 19/11/2025
Trang/ Page : 2/2

Kết quả/ result

STT No.	Chỉ tiêu Parameter	Kết quả Result	Đơn vị Unit	LOQ	Phương pháp phân tích Test method
1.	Hàm lượng Asen (As)/Arsenic (As) content	KPH/ND	mg/kg	0,03	AOAC 2015.01(a)
2.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)/Mercury (Hg) content	KPH/ND	mg/kg	0,02	AOAC 2015.01(a)
3.	Aflatoxin tổng số/Aflatoxin total	KPH/ND	µg/kg	2	VLAB-CH-TP-599(a)
4.	Deoxynivalenol (DON)	KPH/ND	µg/kg	50	VLAB-CH-TP-599(a)
5.	Acephate	KPH/ND	mg/kg	0,01	VLAB-CH-TP-674(a)
6.	2,4D	KPH/ND	µg/kg	10	VLAB-CH-TP-660(a)
7.	Brilliant blue	KPH/ND	mg/kg	10	VLAB-CH-TP-741
8.	Năng lượng/Calories	276	Kcal/100g	-	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003
9.	Hàm lượng protein/Protein content	7,38	g/100g	-	TCVN 10034:2013(a)
10.	Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm xơ)/Carbohydrate (not include dietary fiber) content	54,0	g/100g	-	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003
11.	Hàm lượng Béo tổng/Total fat content	3,35	g/100g	-	VLAB-CH-TP-106(a)
12.	Hàm lượng Natri (Na)/Sodium (Na) content	291	mg/100g	-	VLAB-CH-TP-204 (Ref. AOAC 969.23)(a)
13.	Hàm lượng Đường tổng/Total sugar content	20,5	g/100g	-	TCVN 4594:1988(a)

Ghi chú/ Remark(s): Không/ Nil

[Kết thúc báo cáo/ End of report]

Ngày hiệu lực/ Effective date: 10/10/2025

VLAB-QM-LOP-023/F01

Công Ty Cổ Phần Công Nghệ VietLabs
VietLabs Technology Joint Stock Company
Số 60 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
60 Street 2, Long Truong Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (+84) 283 622 1669

Trung tâm phân tích/Testing Center:

Hồ Chí Minh: Số 62 đường số 2, Phường Long Trường, Thành phố Hồ Chí Minh
62 Street 2, Long Truong Ward, HCM City

Can Tho: Lô số LK5-12, Đường Số 5, Phường An Bình, Thành phố Cần Thơ
LK5-12 Street 5, An Binh Ward, Can Tho City

Bạc Liêu: Số 479 Cao Văn Lầu, Phường Vĩnh Trạch, Tỉnh Cà Mau
479 Cao Van Lau Street, Vinh Trach Ward, Ca Mau Province

Ca Mau: Số 214B, Đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường Lý Văn Lâm, Tỉnh Cà Mau
214B Nguyen Dinh Chieu Street, Ly Van Lam Ward, Ca Mau Province

HỘ KINH DOANH
ĐỖ THỊ HẢI YẾN

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

Số: 11HQ/HKDDHY/2025

Thái Nguyên, ngày 10 tháng 04 năm 2025

BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ HỢP QUY BÁNH BAO CHAY HƯƠNG LÁ NẾP

1. Ngày đánh giá:

2. Địa điểm đánh giá: Số nhà 45, Ngõ 438, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên.

3. Tên sản phẩm: **BÁNH BAO CHAY HƯƠNG LÁ NẾP**

4. Số hiệu tiêu chuẩn / quy chuẩn kỹ thuật áp dụng:

- TCVN 7406:2004 Bánh ngọt không kem – Yêu cầu kỹ thuật
- QCVN 8-1:2025/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.
- Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

5. Tên tổ chức thử nghiệm sản phẩm: Hộ kinh doanh Đỗ Thị Hải Yến.

6. Đánh giá về kết quả thử nghiệm theo tiêu chuẩn / quy chuẩn kỹ thuật áp dụng và hiệu lực việc áp dụng, thực hiện quy trình sản xuất:

- Phương thức đánh giá: Phương thức 1 (Thử nghiệm mẫu điển hình), theo quy định

Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ.

- Đối chiếu kết quả thử nghiệm theo báo cáo kết quả thử nghiệm số VLAB0-251108-059/1 ngày 19/11/2025 của Công ty Cổ phần Khoa Học Công Nghệ VietLabs Thành Phố Hồ Chí Minh cho thấy mẫu điển hình có kết quả đánh giá phù hợp (đính kèm bản đánh giá).

7. Các nội dung khác (nếu có):

8. Kết luận: Sản phẩm phù hợp với

- TCVN 7406:2004 Bánh ngọt không kem – Yêu cầu kỹ thuật

- QCVN 8-1:2025/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

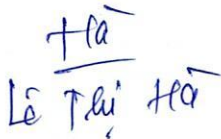
- Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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

- Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Người đánh giá

(ký và ghi rõ họ tên)


Lê Tài Hòa

Xác nhận của chủ cơ sở

(ký tên, chức vụ, đóng dấu)



Đỗ Thị Hải Yến

ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Sản phẩm: Bánh bao chay hương lá nếp

1. Các chỉ tiêu hóa lý và kim loại nặng

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo QCVN 8-2:2011/BYT	Đánh giá
CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ VÀ KIM LOẠI NẶNG					
1	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.03)	1.0	Đạt
2	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	0.05	Đạt

2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo QCVN 8-1:2025/BYT	Đánh giá
CHỈ TIÊU ĐỘC TỐ VI NẤM					
1	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	10	Đạt
2	Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	750	Đạt

3. Các chỉ tiêu dinh dưỡng

STT	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị đo lường	Giá trị dinh dưỡng tham chiếu theo TT 29/2023/TT-BYT	Cơ sở đề xuất	Đánh giá
1	Năng lượng	Kcal	2000	276	Đạt
2	Chất đạm	g	50	7,38	Đạt
3	Carbohydrat	g	325	54,0	Đạt
4	Đường tổng số	g	-	20,5	
5	Chất béo, trong đó: Chất béo bão hòa	g	56 20	3,35	Đạt
6	Natri (Na)(*) / Sodium (Na)(*)	mg	2000	291	Đạt

4. Nhóm bảo vệ thực vật

STT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả / kết quả thử nghiệm (**)	Giới hạn theo TT 50/2016/TT-BYT	Thông tư 24/2019/TT-BYT	Đánh giá
NHÓM BẢO VỆ THỰC VẬT						
1	Acephate	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	0,2	-	Đạt
2	2,4 - D	µg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 2)	0,05	-	Đạt
3	Brilliant blue	mg/kg	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.02)	-	150	Đạt

Khối lượng tịnh
500 g

Bánh Bao Tươi Hải Yến

Bánh Bao Chay Hương lá nếp

Hàm lượng protein /100g: 7,38
Hàm lượng béo tổng /100g: 3,35
Hàm lượng Carbohydrate/100g: 54
Năng lượng /100g: 276
Hàm lượng Natri/100g: 291
Hàm lượng Đường tổng /100g: 20,5

- Không chất bảo quản
- Không chất tẩy trắng



NSX: in trên bao bì
HSD:

Thành phần: Bột mì, men nở, đường, muối, bột ngô, bột nổi, mỡ, lá nếp.

Hướng dẫn sử dụng: Hấp cách thủy từ 7-10 phút, lò vi sóng khoảng 2p

Bảo quản ở nhiệt độ: Từ 0 độ C đến dưới -5 độ C

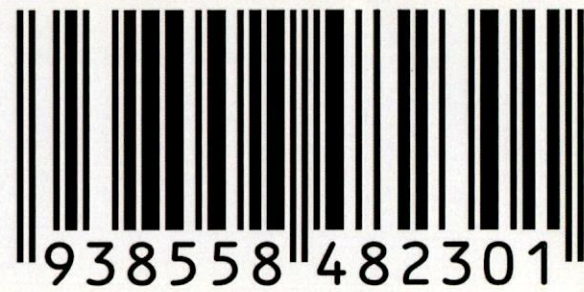
Cảnh báo: không để ở nhiệt độ ngoài trời quá 1 giờ. Đạt chất lượng kiểm định và vệ sinh an toàn thực phẩm

Xuất xứ: Việt Nam

HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ HẢI YẾN

Đ/c : Sn 45, Ngõ 438 Đường Dương Tự Minh, Tổ 18, Phường Quan Triều, Tỉnh Thái Nguyên

Hotline **0399.334.443**



8 938558 482301