

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/CONGTYNHHBAOGIA26/2025

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH BẢO GIA 26

Địa chỉ: Số Nhà 217, Tiểu Khu 4, Xã Yên Châu, Tỉnh Sơn La, Việt Nam

Điện thoại: 088 964 5599

Email: congtynhhmongia@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 5500609712

Số Giấy chứng nhận ISO 22000-2018: HA 551-23 do Viện nghiên cứu phát triển tiêu chuẩn chất lượng cấp. Có giá trị từ ngày 27/05/2023 đến 26/05/2026.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Tỏi Đen Hoshi**

2. Thành phần: 100% củ tỏi cô đơn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Khối lượng tịnh: 500 gam, 400 gam, 200 gam hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng

- Chất liệu bao bì: Hộp chất liệu thiếc, chất liệu PET, hũ thủy tinh, túi Zip đóng trong hộp carton. Các chất liệu đảm bảo an toàn thực phẩm không thôi nhiễm vào thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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: 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 định 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

Thông tư số 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.

Cụ thể như sau:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Dạng rắn.

Mùi: mùi thơm, đặc trưng của sản phẩm

Màu sắc: Phần vỏ bên ngoài màu trắng, khô ráo. Phần ruột bên trong có màu đen

Vị: Đặc trưng của sản phẩm



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILL. 60637

DEAR MR. [Name]

RE: [Subject]

I am writing to you in response to your letter of [Date]

and to inform you of the results of my research.

The data I have collected over the past several months

indicates that there is a significant correlation

between the variables you mentioned in your letter.

Specifically, I found that as [Variable A] increases,

[Variable B] also tends to increase, and vice versa.

This finding is consistent with the theory proposed by [Author]

in his 1980 paper on [Topic].

I have also conducted a series of experiments

to further investigate the relationship between these

variables, and the results have been very promising.

I am currently working on a paper that will discuss

these findings in detail, and I hope to have it published

soon.

I am very grateful for your interest in my work, and

for the opportunity to discuss these findings with you.

I look forward to hearing from you again in the future.

Sincerely,
[Signature]

[Name]

I am writing to you in response to your letter of [Date]

and to inform you of the results of my research.

The data I have collected over the past several months

indicates that there is a significant correlation

between the variables you mentioned in your letter.

Specifically, I found that as [Variable A] increases,

[Variable B] also tends to increase, and vice versa.

This finding is consistent with the theory proposed by [Author]

in his 1980 paper on [Topic].

I have also conducted a series of experiments

to further investigate the relationship between these

variables, and the results have been very promising.

I am currently working on a paper that will discuss

these findings in detail, and I hope to have it published

Tạp chất: Không có tạp chất

2. Các chỉ tiêu an toàn:

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,3
2	Asen (As)	mg/kg	1,0
3	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Ecoli	CFU/g	10 ²
2	Salmonella	CFU/g	KPH

* Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2)	µg/kg	≤15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	≤5

* Phù hợp với Thông tư số 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:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Giới hạn cho phép
1	Acetamiprid	Mg/kg	≤0,02
2	Ametoctradin		≤1,5
3	Cyantraniliprole	Mg/kg	≤0,05
4	Pyraclostrobin	Mg/kg	≤0,15

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./.

Sơn La, ngày 09 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Văn Tuấn

GIÁM ĐỐC



(kèm theo bản công bố số: **05/CONGTYTNHHBAOGIA26/2025**)

BAO GIA 26
Tâm trong lòng sản phẩm

TỎI ĐEN
Hoshi
Tỏi đen cô đơn
Trọng lượng: 500g

Lên men
100%
TỰ NHIÊN



BẢO GIA TINH
Tân trong lòng sản phẩm

TÔI ĐEN Hoshi

100% tôi có đơn
lên men tự nhiên

Tôi đen Hoshi được lên men từ những củ tỏi có đơn tuyển chọn kỹ lưỡng, chỉ giữ lại những củ to tròn, chắc khỏe, hàm lượng đường chất cao nhất. Toàn bộ quy trình lên men khép kín theo công nghệ hiện đại của Hoshi giúp giữ trọn vẹn gia vị dinh dưỡng, đồng thời tạo nên hương vị đặc trưng.

Tôi đen Hoshi có vị ngọt tự nhiên chua nhẹ, mềm dẻo và chứa nhiều hợp chất có lợi cho sức khỏe.

THÀNH PHẦN

- Tỏi đen có đơn 100% lên men tự nhiên theo công nghệ Nhật Bản.
- Không chất bảo quản.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Bóc vỏ tỏi và ăn trực tiếp (nên nhai kỹ) có thể chế biến món ăn tùy theo khẩu vị.
- Dùng 6 - 12 g/ngày (2-4 củ/ngày).

BẢO QUẢN

Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm chứa 100% tôi đen lên men tự nhiên.
Không sử dụng nếu sản phẩm đã hết hạn, mốc hỏng hoặc có mùi, vị lạ.

Ngày sản xuất, Hạn sử dụng:

Xem: trên bao bì.

Sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm

CÔNG TY TNHH BẢO GIA TINH

Trụ sở: Tổ 10A 4, Thị trấn Yên Châu, Huyện Yên Châu, Tỉnh Sơn La

HSQT: 5500609712 - Email: toidenhoshi@gmail.com - SĐT: 0783229999

CR: 05/CÔNGTY/HH/BẢO GIA TINH/2025

Made in Việt Nam





Khối lượng tịnh: 500g

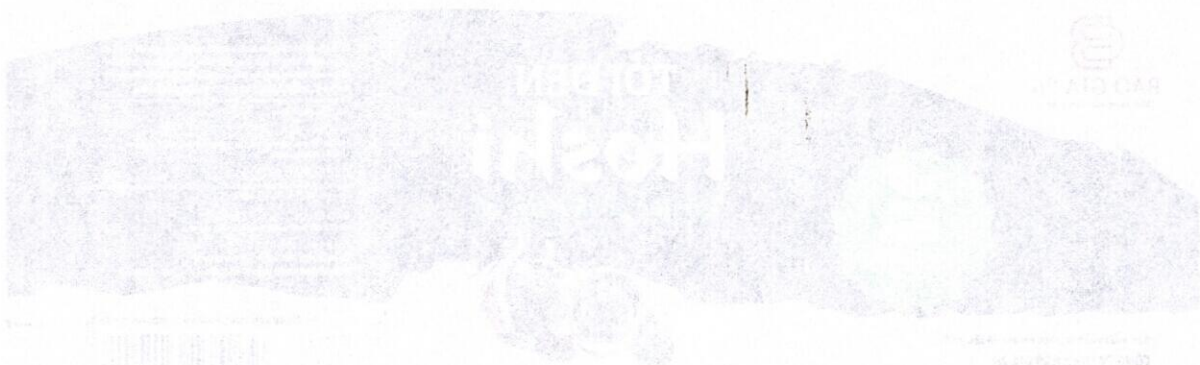
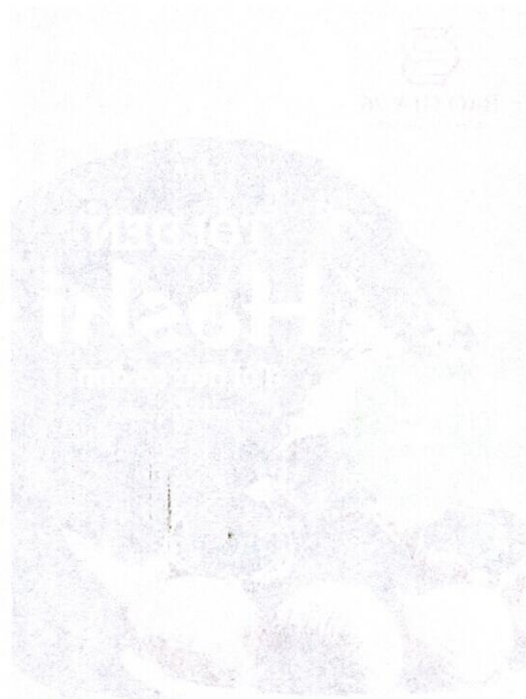
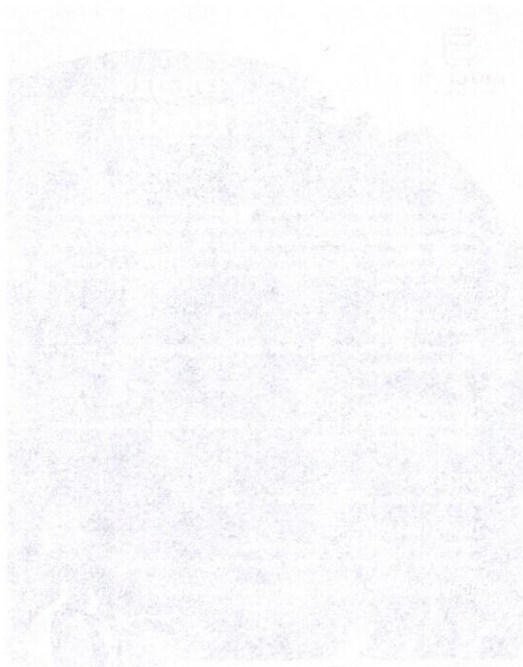
[illegible]

2-C.I.T. 1971
Y
26
SON LA

ALL INFORMATION CONTAINED

HEREIN IS UNCLASSIFIED DATE 05-03-2001 BY 60321

AND IS BEING RELEASED TO THE PUBLIC IN FULL





BAO GIA 26
Tâm trong từng sản phẩm

TỎI ĐEN

Hoshi

Tỏi đen cô đơn

Tỏi đen Hoshi được lên men từ những củ tỏi có đơn tuyển chọn kỹ lưỡng, chỉ giữ lại củ tỏi chắc khỏe, hàm lượng dưỡng chất cao nhất. Toàn bộ quy trình lên men khép kín theo công nghệ hiện đại của Hoshi giúp giữ trọn vẹn giá trị dinh dưỡng, đồng thời tạo nên hương vị đặc trưng.

Tỏi đen Hoshi có vị ngọt tự nhiên chua nhẹ, mềm dẻo và chứa nhiều hợp chất có lợi cho sức khỏe.

THÀNH PHẦN: Tỏi đen 100% lên men tự nhiên

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Bóc vỏ ăn trực tiếp hoặc chế biến món ăn tùy khẩu vị.
- Có thể dùng để ngâm rượu, mật ong, pha trà....

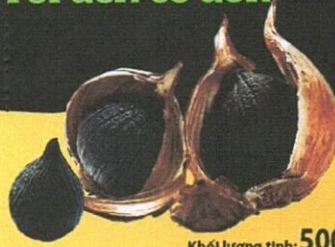
BẢO QUẢN

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh sáng trực tiếp.
- Đóng kín bao bì sau mỗi lần sử dụng

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Sản phẩm chứa 100% tỏi đen lên men tự nhiên. Không sử dụng nếu sản phẩm đã hết hạn, mốc hỏng hoặc có mùi, vị lạ

Sản xuất và chịu trách nhiệm sản phẩm:
CÔNG TY TNHH BẢO GIA 26
Trụ sở: Tiểu khu 4, Xã Yên Châu, Tỉnh Sơn La
MSDN: 5500609712 - Email: toidenhoshi@gmail.com
SĐT: 0846 840 999 - 0976 697 308
TCB Số: 05/CONGTYTNHBAOGIA26/2025



Khối lượng tịnh: 500g

NSX/ HSD:
Xem trực tiếp trên bao bì



8 938537 321003

Made in Viet Nam

KT: 26x13 cm

Tỏi đen Hoshi được lên men từ những củ tỏi có đơn tuyển chọn kỹ lưỡng, chỉ giữ lại củ tỏi chắc khỏe, hàm lượng dưỡng chất cao nhất. Toàn bộ quy trình lên men khép kín theo công nghệ hiện đại của Hoshi giúp giữ trọn vẹn giá trị dinh dưỡng, đồng thời tạo nên hương vị đặc trưng.

Tỏi đen Hoshi có vị ngọt tự nhiên chua nhẹ, mềm dẻo và chứa nhiều hợp chất có lợi cho sức khỏe.

THÀNH PHẦN:
Tỏi đen 100% lên men tự nhiên

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Bóc vỏ ăn trực tiếp hoặc chế biến món ăn tùy khẩu vị.
- Có thể dùng để ngâm rượu, mật ong, pha trà....

BẢO QUẢN

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh sáng trực tiếp.
- Đóng kín bao bì sau mỗi lần sử dụng

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Sản phẩm chứa 100% tỏi đen lên men tự nhiên. Không sử dụng nếu sản phẩm đã hết hạn, mốc hỏng hoặc có mùi, vị lạ

NSX/ HSD: Xem trực tiếp trên bao bì



BAO GIA 26
Tâm trong từng sản phẩm

TỎI ĐEN

Hoshi

Quả quý cho sức khỏe



Black Garlic



BAO GIA 26
Tâm trong từng sản phẩm

Black Garlic



Sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:
CÔNG TY TNHH BẢO GIA 26
Trụ sở: Tiểu khu 4, Xã Yên Châu, Tỉnh Sơn La
MSDN: 5500609712
Email: toidenhoshi@gmail.com
Website: https://baogia26.com/
SĐT: 0846 840 999 - 0976 697 308
TCB Số: 05/CONGTYTNHBAOGIA26/2025




8 938537 321003

Made in Viet Nam

Black Garlic

Khối lượng tịnh: 500g

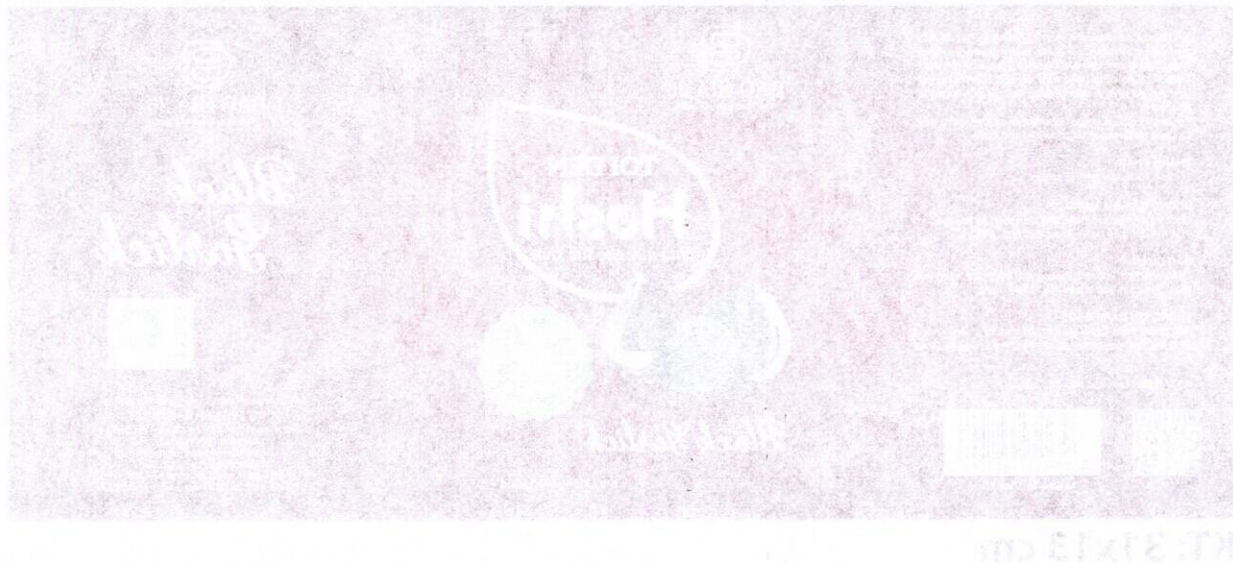
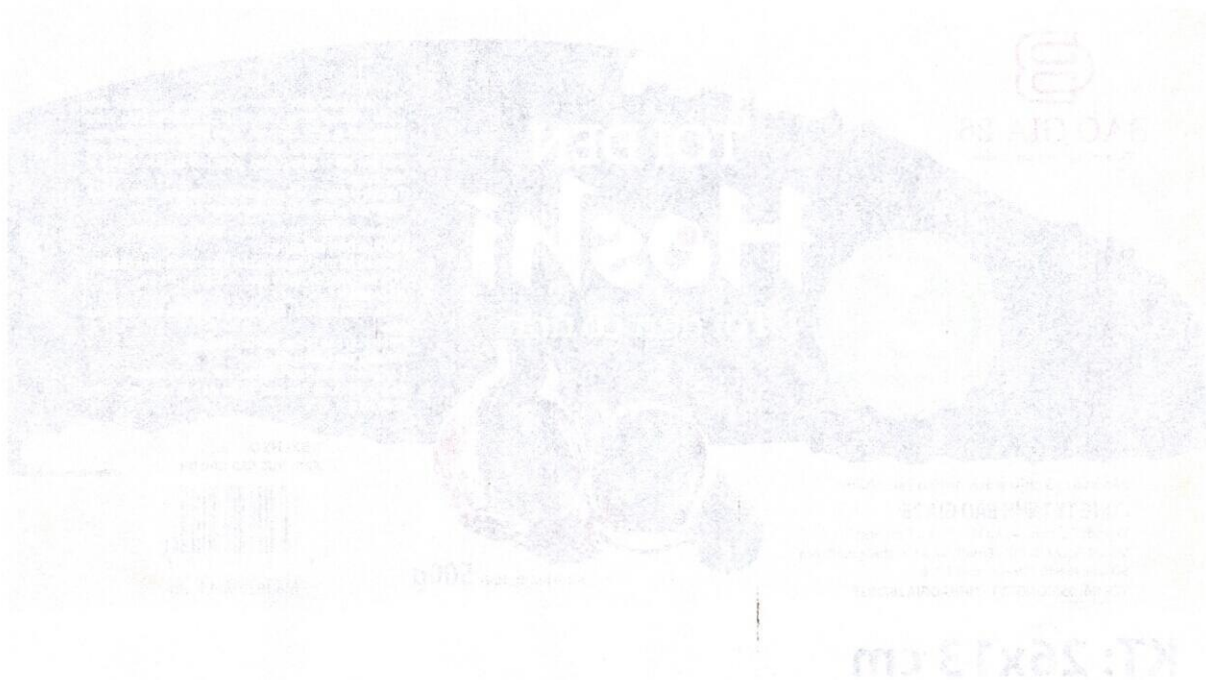
Black Garlic

KT: 31x13 cm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ



Nguyễn Văn Tuấn
GIÁM ĐỐC



Chức Năng Sản Phẩm



Mã số/ Code: DV240830.18/01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

1. Tên Khách hàng/ : CÔNG TY TNHH BẢO GIA 26
Customer's Name
2. Địa chỉ/ : Tiểu Khu 4, Thị Trấn Yên Châu, Huyện Yên Châu, Tỉnh Sơn La
Address
3. Tên mẫu thử/ : Tỏi Đen Hoshi
Name of Sample
4. Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong túi kín
Sample Description
5. Ngày nhận mẫu/ : 30/08/2024
Date sample received
6. Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu
Sample retention time
7. Ngày thử nghiệm/ : 30/08/2024-10/09/2024
Date of test
8. Ngày trả kết quả/ : 10/09/2024
Date of issue

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Cảm quan (Màu sắc, trạng thái, mùi vị)	-	Sản phẩm ở dạng nguyên vỏ. Phần vỏ bên ngoài màu trắng, khô ráo. Phần ruột bên trong có màu đen, mềm dẻo. Mùi, vị đặc trưng cho sản phẩm; không có mùi, vị lạ.	VNT.H.03.V.42
2	Cadimi (Cd)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 8126:2009
3	Chì (Pb)*	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 8126:2009
4	Acetamiprid	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	VNT.H.03.Fo.162
5	Ametoctradin**	mg/kg	KPH (LOD = 0,003)	TS-KT-SK-09:2020
6	Cyantraniliprole**	mg/kg	KPH (LOD = 0,003)	TS-KT-SK-09:2020

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*). Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC & KỸ THUẬT VIỆT NAM
VIỆN KIỂM NGHIỆM VÀ KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG VNTEST
VNTEST INSTITUTE FOR QUALITY TESTING AND INSPECTION

Đc: Số 07, Ngách 168/21, Đường Nguyễn Xiển, P. Hạ Đình, Q. Thanh Xuân, TP. Hà Nội
Điện thoại: 024.66.86.76.38 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn



Mã số/ Code: DV240830.18/01

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
7	Pyraclostrobin**	mg/kg	KPH (LOD = 0,003)	TS-KT-SK-109:2022
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4884-1:2015
9	Tổng số nấm men - nấm mốc*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-2:2010
10	Coliforms*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 7924-2:2008
11	E. coli*	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 6848:2007

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
QC Manager

VIỆN TRƯỞNG
DIRECTOR

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số: 1051 Quyền 03

VŨ THỊ KIM THANH

01-07-2025

UBND XÃ PHIÊN KHỎAI
CHỦ TỊCH



Nguyễn Văn Toàn

THS. TRỊNH CÔNG SƠN



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
2. Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*), thực hiện bởi nhà thầu phụ đánh dấu (**)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*). Items are tested by subcontractors (**).
5. Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vimecerts đánh dấu (b)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b).
6. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.



Mã số/ Code: DV141910698/02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT



I. THÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

- Tên Khách hàng/ : CÔNG TY TNHH BẢO GIA 26
Customer's Name
- Địa chỉ/ : Số Nhà 217, Tiểu Khu 4, Thị Trấn Yên Châu, Huyện Yên Châu, Tỉnh Sơn La
Address
- Tên mẫu thử/ : Tỏi Đen Hoshi
Name of Sample
- Mô tả mẫu/ : Mẫu đựng trong hộp, nắp kín. Khối lượng: 300g/hộp, số lượng: 1 hộp
Sample Description
- Ngày nhận mẫu/ : 16/06/2025
Date sample received
- Thời gian lưu mẫu/ : Không có mẫu lưu
Sample retention time
- Ngày thử nghiệm/ : 16/06/2025-28/06/2025
Date of test
- Ngày trả kết quả/ : 28/06/2025
Date of issue

II. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

STT No.	Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
1	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	TCVN 10912:2015
2	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)
3	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 1,2)	VNT.H.03.Fo.78 (2021) (Ref. AOAC 994.08)
4	Salmonella spp.*	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/ Note:

- KPH: Không phát hiện / Not detected
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limit of detection of method.

PHÒNG KIỂM NGHIỆM

QC Manager

01-07-2025

UBND XÃ PHIÊNNG KHOÀI

CHỦ TỊCH

VŨ THỊ KIM THANH

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



THS TRỊNH CÔNG SƠN

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu kiểm nghiệm chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/ Test result in this report are valid only for the items tested.
- Không được trích dẫn một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Các chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2017 đánh dấu (*)/ Items are accredited ISO/IEC 17025:2017 (*)/ Items are tested by subcontractors (**).
- Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn chỉ định đánh dấu (a), được Bộ Tài nguyên & Môi trường cấp giấy chứng nhận Vircerts đánh dấu (b), được Cục Chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of agriculture and rural development (a), The Ministry of Natural Resources and Environment issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring services (b), items designated by Department of Livestock Production (c).
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết hạn lưu mẫu theo quy định/ We shall not accept any complaint in case the retention samples are expired or lack of retention samples.

