

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/ĐL/2026

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

Tên tổ chức: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long

Địa chỉ: thôn Lựu Phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.

Điện thoại: 02283.819.269

Hotline: 0948.372.371

Mã số doanh nghiệp: 0601070523 do phòng Đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch đầu tư tỉnh Nam Định cấp lần đầu ngày 23 tháng 06 năm 2015; đăng ký thay đổi lần thứ 4 ngày 07 tháng 10 năm 2024.

Giấy chứng nhận ISO số HA 688.24.CIV (cấp cho địa chỉ sản xuất. kinh doanh: Lô C0 + 1 phần lô C3 – Tờ bản đồ quy hoạch KCN Hòa Xá - Phường Thành Nam – tỉnh Ninh Bình.

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Bánh mochi vị dâu
2. **Thành phần:** Đường mạch nha, bột làm bánh ngọt BL2001 (*bột nếp xay nước, hydroxypropyl distarch phosphate (INS 1442), chất nhũ hóa mono và glyceride của các acid béo (INS 471), xanthan gum (INS 415)*), nước tinh khiết, sorbitol (INS 420), đường trehalose, glycerin (INS 422), sortening, dừa (dạng bột hoặc dạng mảnh), nước sốt vị dâu, chất bảo quản (INS 202), muối ăn, hương liệu tổng hợp (hương dâu), chất điều chỉnh độ axit (INS 330).
3. **Hạn sử dụng:** 9 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**
 - 4.1. Quy cách đóng gói:
 - 4.1.1. Bao bì trực tiếp: màng PET/PE hoặc CPP/PE đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - 4.1.2. Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng carton hình chữ nhật, khối lượng đóng gói được ghi rõ trên thùng sản phẩm.
 - 4.2. Chất liệu bao bì
 - 4.2.1. Bao bì trực tiếp: màng PET/PE hoặc CPP/PE, phù hợp theo QCVN 12-1:2011/BYT ngày 30 tháng 08 năm 2011 của Bộ y tế quy định về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



4.2.2. Bao bì dùng lưu trữ, vận chuyển, bảo quản: Dạng thùng có hình chữ nhật, làm bằng carton. Bao bì này phù hợp các yêu cầu về vệ sinh, an toàn theo các quy định hiện hành đối với bao bì dùng cho thực phẩm.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất.

Sản xuất tại: Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long
Địa chỉ: thôn Lự Phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.

Nhà máy sản xuất: Lô C0 + 1 phần lô C3 – Tờ bản đồ quy hoạch KCN Hòa Xá - Phường Thành Nam – tỉnh Ninh Bình.

Điện thoại: 02283. 819. 269

Hotline: 0948.372.371

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Công ty Cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long sản xuất, kinh doanh sản phẩm Bánh mochi vị dâu đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2021/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
- Tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 02:2026/ĐL ban hành ngày 20/01/2026 (có TCCS đính kèm).
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của chính phủ về nhãn hàng hóa
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa;
- Thông tư số 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm;

Chúng tôi 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.

Ninh Bình, ngày 01 tháng 01 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Trần Thị Thu Hà

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN



- Tên sản phẩm:** Bánh mochi vị dâu
- Thành phần:** Đường mạch nha, bột làm bánh ngọt B1-2001 (bột nếp xay nước, hydroxypropyl distarch phosphate (INS 1442), chất nhũ hóa mono và glyceride của các acid béo (INS 471), xanthan gum (INS 415)), nước tinh khiết, sorbitol (INS 420), đường trehalose, glycerin (INS 422), sortening, dừa (dạng bột hoặc dạng mảnh), nước sốt vị dâu, chất bảo quản (INS 202), muối ăn, hương liệu tổng hợp (hương dâu), chất điều chỉnh độ axit (INS 330).
- Khối lượng tịnh:** in trực tiếp trên bao bì sản phẩm.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng:** in trực tiếp trên bao bì sản phẩm.
- Hướng dẫn sử dụng:** mở bao bì sản phẩm, lấy sản phẩm ra ăn trực tiếp không cần chế biến.
- Bảo quản:** Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Cảnh báo:** không ăn sản phẩm khi có dấu hiệu ôi mốc, hư hỏng hoặc mùi lạ.
- Công ty sản xuất và chịu trách nhiệm về sản phẩm:**
 Công ty cổ phần sản xuất và thương mại xuất nhập khẩu Đại Long
 Địa chỉ: thôn Lựu phố, phường Nam Định, tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.
 Điện thoại: 02283. 819. 269 Hotline: 0948.372.371
 Nhà máy sản xuất: Lô C0 + 1 phần lô C3 – Tờ bản đồ quy hoạch KCN Hòa Xá -
 Phường Thành Nam – tỉnh Ninh Bình
 Xuất xứ: Việt Nam

9. Thông tin dinh dưỡng

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Thành phần dinh dưỡng	*Trên 100g	% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	320 kcal	16.0
Chất đạm (Protein)	1.2 g	2.4
Carbohydrate	60.0 g	18.5
Chất béo (Fat)	8.0 g	14.3
Đường tổng (Total sugars)	12 g	-
Natri (Sodium)	44 mg	2.2
% giá trị dinh dưỡng tham chiếu (nutrient reference values – NRV) là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000kcal) của mỗi thành phần dinh dưỡng có trong 100g.		

Ghi chú: * Giá trị thực tế không nhỏ hơn 80% so với giá trị ghi trong bảng trên.



Mã số/ Code: DV142510726/01



LIỆU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ TEST RESULT

ÔNG TIN CHUNG/ GENERAL INFORMATION

Tên Khách hàng/ Customer's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI XUẤT NHẬP KHẨU ĐẠI LONG
Địa chỉ/ Address : Thôn Lưu Phố, Phường Nam Định, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam
Tên mẫu thử/ Name of Sample : Bánh mochi vị dâu
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đựng trong túi PE. Khối lượng mẫu: 250 g/túi; số lượng: 01 túi
Ngày nhận mẫu/ Date sample received : 10/12/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of test : 10/12/2025-24/12/2025
6. Thời gian lưu mẫu/ Sample retention time : Không có mẫu lưu
8. Ngày trả kết quả/ Date of issue : 24/12/2025



QUẢ THỬ NGHIỆM/ RESULT TABLE

Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
Năng lượng	Kcal/100g	330,28	VNT.H.03.Fo.277
Protein	g/100g	1,34	TCVN 10034:2013
Béo tổng *	g/100g	8,16	TCVN 4072:2009
Carbohydrate hiệu dụng	g/100g	62,87	VNT.H.03.Fo.187
Đường tổng (Fructose, Glucose, Sucrose/ Saccharose, Maltose, Lactose) – Phương pháp sắc ký lỏng	g/100g	14,49	VNT.H.03.Fo.53
Natri (Na)	mg/100g	42,45	TCVN 10916:2015
Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,05)	TCVN 10912:2015
Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,025)	TCVN 10912:2015
Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015

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.
Bản báo cáo này chỉ được tái sản xuất nếu được sự đồng ý của VNTEST/ This report will not be reproduced or republished without VNTEST approval.
Nội dung và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ Name of sample and customer are written as customer's request.
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 tested by subcontractors (**).

Chỉ tiêu được Bộ Nông nghiệp và Môi trường chỉ định, đánh dấu (a), chỉ tiêu được cấp giấy chứng nhận Vincerts đánh dấu (b), được Cục chăn nuôi chỉ định đánh dấu (c)/ Items designated by Ministry of Agriculture and Environment (a), Items issued a certificate of eligibility to provide environmental monitoring (b), Items designated by Department of Livestock Production (c).

Chúng tôi không chấp 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

Địa chỉ hoạt động: Lô DM10-1 Điểm tiêu thụ công nghiệp, Làng nghề dệt lụa Vạn Phúc, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội
 Điện thoại: 024 66 86 76 38 - Email: info@vntest.vn - Website: www.vntest.vn



VIAS 1298
 ISO/IEC 17025:2017

VIAS 1298
 ISO/IEC 17025:2017

Mã số/ Code: DV142510726/01

Chỉ tiêu Parameter(s)	Đơn vị Unit	Kết quả Result(s)	Phương pháp thử Test Method
ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,01)	TCVN 10912:2015
số vi sinh vật hiếu khí *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 4884-1:2015
số nấm men - nấm mốc *	CFU/g	KPH (LOD = 10)	TCVN 8275-1:2010
oli *	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017
monella spp. *	/25g	KPH	TCVN 10780-1:2017

Note:

ông phát hiện

hạn phát hiện của phương pháp

VIỆN TRƯỞNG

DIRECTOR



★ Ths. TRỊNH CÔNG SƠN