

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 18/OKANO/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS**

Địa chỉ: Tầng trệt, Số 13 đường Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 3823 5885

Email: hcns-vlotus@lotusgroup.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0314990527

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 2208/GCNATTP-BQLATTP, ngày cấp: 07/06/2023. Nơi cấp: Ban Quản lý an toàn thực phẩm.



II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH BÔNG LAN – POUND CAKE PLAIN**
2. Thành phần: Bơ lạt hiệu Anchor (31,8%), bột mì, đường, kem sữa tươi, trứng gà, phụ gia thực phẩm: bột nổi làm bánh, hương liệu tổng hợp (hương vanilla).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem thông tin trên bao bì (ngày tháng năm).
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 60 g / gói hoặc quy cách khác được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.
 - Chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng trong thực phẩm. Cam kết bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

A. CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS

Địa chỉ: Tầng trệt, số 13 đường Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

B. ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS – CONSERVO CMT8

Địa chỉ: 281 Cách Mạng Tháng 8, Phường 12, Quận 10, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm được đính kèm)

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 chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn sản phẩm số 18/OKANO/2025 ngày 21 tháng 03 năm 2025

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./.



Tp. HCM, ngày 21 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Mạnh Cường

GIÁM ĐỐC

TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS	BÁNH BÔNG LAN – POUND CAKE PLAIN	Số: 18/OKANO/2025
--	---	------------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	YÊU CẦU
1	Trạng thái	Bánh dạng hình chữ nhật. Bánh mềm, mịn.
2	Màu sắc	Phần rìa bánh có màu vàng nâu đặc trưng của bánh nướng. Phần ruột bánh có màu vàng sáng, không có màu sắc lạ.
3	Mùi, vị	Mùi thơm bơ sữa đặc trưng của sản phẩm, bánh có vị ngọt không có mùi vị lạ.

1.2 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CHỈ TIÊU
1	Năng lượng, trong khoảng	Kcal/100g	344 – 516
2	Chất béo, trong khoảng	g/100g	22.64 – 33.96
3	Carbohydrate (không bao gồm xơ), trong khoảng	g/100g	30.24 – 45.36
4	Chất đạm, trong khoảng	g/100g	4.81 – 7.22
5	Đường tổng số, trong khoảng	g/100g	16.56 – 24.84
6	Natri, trong khoảng	mg/100g	86.24 – 129.26

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CHỈ TIÊU
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.Coli	MPN/g	3
4	Cl.perfringens	CFU/g	10
5	B.cereus	CFU/g	10
6	S.aureus	CFU/g	10
7	Enterobacteriaceae	CFU/g	10 ²
8	Salmonella	/25g	0
9	Tổng số nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

1.4 Hàm lượng kim loại nặng: Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CHỈ TIÊU
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

1.5 Hàm lượng độc tố vi nấm: Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: QCVN 8-1:2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CHỈ TIÊU
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4
3	Aflatoxin M1	µg/kg	0.5
4	Ochratoxin A	µg/kg	3
5	Zearaleone	µg/kg	50
6	Deoxynivalenol	µg/kg	500

Tp.HCM, ngày 21 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Mạnh Cường

GIÁM ĐỐC



MẪU TEM NHÃN SẢN PHẨM

BÁNH BÔNG LAN – POUND CAKE PLAIN

Thành phần: Bơ lạt hiệu Anchor (31,8%), bột mì, đường, kem sữa tươi, trứng gà, phụ gia thực phẩm: bột nổi làm bánh, hương liệu tổng hợp (hương vanilla).

Thông tin dinh dưỡng:

Hàm lượng giá trị dinh dưỡng trong 100g	
Năng lượng	430 kcal
Chất béo	28.3 g
Carbohydrate	37.8 g
Chất đạm	6.02 g
Đường tổng số	20.7 g
Natri	107.8 mg

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn bảo quản: Nhiệt độ thường, nơi khô ráo thoáng mát.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn sử dụng. Sản phẩm có thành phần từ lúa mì, trứng, sữa.

Ngày sản xuất:/...../.....

Hạn sử dụng: 04 ngày kể từ ngày sản xuất.

Khối lượng tịnh: 60 g / gói

Xuất xứ: Việt Nam.

Sản xuất tại:

A. CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS

Địa chỉ: Tầng trệt, số 13 đường Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

B. ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS – CONSERVO CMT8

Địa chỉ: 281 Cách Mạng Tháng 8, Phường 12, Quận 10, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tp.HCM, ngày 21 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Mạnh Cường

GIÁM ĐỐC

Trang/ Page No: 1/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 20/01/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Z293A1940

Mã KQ/ RP. No: 002004334.00

1. Tên khách hàng/ Client's Name (c) : **CÔNG TY CỔ PHẦN OKANO V LOTUS**
2. Địa chỉ/ Client's Address (c) : Tầng trệt, Số 13 đường Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
3. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 13/01/2025
4. Thời gian phân tích/ Date of Testing : 13/01/2025 - 20/01/2025
5. Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **BÁNH BÔNG LAN - POUND CAKE PLAIN**
6. Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
7. Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng/ Calories	430	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
2	Carbohydrat (*)/ Carbohydrate (*)	37.8 (không bao gồm xơ)	g/100g	-	TS-KT-HCB-004:2020
3	Béo tổng (*)/ Total fat (*)	28.3	g/100g	-	TS-KT-HCB-002:2018
4	Đạm tổng (*)/ Total protein (*)	6.02	g/100g	-	TS-KT-HCB-001:2018
5	Xơ tổng số (*)/ Total dietary fiber (*)	1.25	g/100g	-	AOAC 991.43
6	Đường tổng (tính theo glucose) (*)/ Total sugar (as glucose) (*)	20.7	g/100g	-	TS-KT-HCB-003:2018 (Ref. TCVN 4594:1988)
7	Natri (Na) (*)/ Sodium (Na) (*)	107.8	mg/100g	-	TS-KT-QP-01:2018 (Ref. TCVN 9588:2013, AOAC 999.11)
8	Cadimi (Cd) (*)/ Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
9	Chì (Pb) (*)/ Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
10	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)/ Total aerobic microorganisms (*)	< 10	CFU/g	-	ISO 4833-1:2013/Amd1:2022
11	Coliforms (*)	< 10	CFU/g	-	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
12	<i>Escherichia coli</i> (*)	0	MPN/g	-	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
13	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	< 10	CFU/g	-	AOAC 975.55
14	<i>Enterobacteriaceae</i> (*)	< 10	CFU/g	-	ISO 21528-2:2017

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.

2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.

3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

Trang/ Page No: 2/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 20/01/2025

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Z293A1940

Mã KQ/ RP. No: 002004334.00

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result(s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
15	Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	-	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020
16	Clostridium perfringens (*)	< 10	CFU/g	-	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
17	Bacillus cereus (*)	< 10	CFU/g	-	AOAC 980.31
18	Tổng số nấm men nấm mốc (*)/ Yeasts and Moulds (*)	< 10	CFU/g	-	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
19	Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
20	Aflatoxin (tổng B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)/ Aflatoxin (sum of B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
21	Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN-2009)
22	Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	21	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
23	Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	5	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
24	Aflatoxin M ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.003	TS-KT-SK-39:2018 (Ref. TCVN 6685:2009)

Chú thích/ Remarks:

Theo phương pháp thử, khi không chứa bất kỳ khuẩn lạc nào trên đĩa, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (sản phẩm dạng khác) hoặc nhỏ hơn 1 CFU/mL (sản phẩm dạng lỏng) có nghĩa là không phát hiện vi sinh vật trên phần mẫu thử. / When there is no colony on the plate, the test method indicates that the result is less than 10 CFU/g or less than 1 CFU/mL that mean not detected microbiology per testing sample.

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017. / (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ. / (**): Items are tested by subcontractor.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp. / LOD: Limit of detection.
- Mẫu do khách hàng cung cấp. / The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

Hào
LÝ BÁ HÀO

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

Nguyễn Văn Cường
NGUYỄN VĂN CƯỜNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.

2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.

3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04