

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 112/PPSD-AG/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH PHÂN PHỐI SÀNH ĐIỀU

Địa chỉ: Lầu 5, 322 Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, Thành Phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3823 5800 Fax:

E-mail: info@annam-gourmet.com

Mã số doanh nghiệp: 0311187079

Số Giấy chứng nhận ATTP: 1068/GCN ATTP-SCT. Ngày cấp/ Nơi cấp: 08/06/2017 tại thành phố Hồ Chí Minh, hiệu lực đến 08/06/2020

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: Bánh Homemade Whole Meal Toast - Homemade Whole Meal Toast
2. Thành phần: Bột mì, nước, bột whole meal, bột dark rye (bột lúa mạch đen, xơ lúa mạch, gluten, chất nhũ hóa (E472i), enzyme, axit ascorbic), nho khô, bột muesli, men tươi, S500, muối iot
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 7 ngày  
Ngày sản xuất và hạn sử dụng xem trên bao bì
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Chất liệu bao bì: túi nhựa, hộp nhựa hoặc bao bì khác theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì đảm bảo yêu cầu về an toàn khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
  - Quy cách đóng gói: đóng gói với khối lượng tịnh hoặc tùy theo yêu cầu thị trường và ghi rõ trên nhãn sản phẩm.
5. Tên và địa chỉ cơ sở đóng gói sản phẩm:
  - Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH Phân Phối Sành Điều
  - Địa chỉ: 484G, đường 38, Khu Phố 1, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm dự thảo**

Bánh Homemade Whole Meal Toast - Homemade Whole Meal Toast

Thành phần: Bột mì, nước, bột whole meal, bột dark rye (bột lúa mạch đen, xơ lúa mạch, gluten, chất nhũ hóa (E472i), enzyme, axit ascorbic), nho khô, bột muesli, men tươi, S500, muối iot

NSX:



HSD: 7 ngày

KLT:

Sản xuất tại: Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH Phân Phối Sành Điệu, địa chỉ: 484G, đường 38, Khu Phố 1, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Lưu ý: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần trong sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn ngay

Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh nắng trực tiếp

Sản xuất theo tiêu chuẩn số 112/PPSD-AG/2018

#### **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:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm QCVN 8-1:2011/BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm QCVN 8-2:2011/BYT
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm QCVN 8-3:2012/BYT
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Qui định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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./.

*TP. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 10 năm 2018*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

*(Ký tên, đóng dấu)*



YASMINA CHENITI

