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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VIỄN HỒNG/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**

Địa chỉ: 94/2A1 Lê Thị Riêng, Phường Thới An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 08.37178527-37178528

Mã số doanh nghiệp: 0309187240

Giấy chứng nhận HACCP số: VMF0062, Ngày cấp: 06/06/2024, nơi cấp: CÔNG TY TNHH KMR VIỆT NAM

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **ĐẬU PHỘNG DA CÁ**

2. Thành phần: đậu phộng (60%), bột nếp, bột mì, tinh bột khoai mì biến tính (chất làm dày: INS 1420), dầu thực vật, đường, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Hạn sử dụng: 09 tháng kể từ ngày sản xuất và được bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm chứa trong bao bì có chất liệu bằng PA/PE/PP/PET hoặc chất liệu khác đạt chất lượng dùng trong thực phẩm, đúng theo quy định hiện hành.

Khối lượng tịnh: 40g (gói), 280g (hủ) hoặc theo yêu cầu của thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm tham chiếu 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 ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Bản tiêu chuẩn cơ sở (Đính kèm).

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 01 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0309187240 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG - QUẬN 12 - TP. HỒ CHÍ MINH

VĂN TÚ AN

BẢN TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

(Đính kèm Bản tự công bố sản phẩm số: 01/VIỄN HỒNG/2026)

Áp dụng cho sản phẩm: **ĐẬU PHỘNG DA CÁ** của **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**, sản xuất tại: 94/2A1 Lê Thị Riêng, Phường Thới An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

1. Chỉ tiêu kim loại nặng:

QCVN 8-2:2011/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa
01	Cd	0,1 mg/kg
02	Pb	0,2 mg/kg

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

QCVN 8-3:2012/BYT, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
		n	c	m	M
01	E.coli	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
02	Salmonella	5	0	KPH(2)	

Ký hiệu viết tắt:

(2) trong 25g hoặc 25ml

+ n: số mẫu cần lấy từ lô hàng kiểm nghiệm.

+ c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

+ m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt

+ M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ có 1 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

+ TSVSVHK: Tổng số vi sinh vật hiếu khí.

+ KPH: không phát hiện.

3. Chỉ tiêu về độc tố vi nấm:

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

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	GIỚI HẠN CHO PHÉP
1	Aflatoxin B_1	µg/kg	2
2	Aflatoxin (tổng B_1,B_2,G_1,G_2)	µg/kg	4

4. Phụ gia thực phẩm: sử dụng theo quy định của Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y Tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

5. Các chỉ tiêu giá trị dinh dưỡng áp dụng khoảng dung sai ± 20%

- Giá trị dinh dưỡng tính trên 100g

Chỉ tiêu dinh dưỡng	Mức ghi nhãn	Mức công bố
Năng lượng	500 Kcal	500 Kcal ± 20%
Chất đạm	17.5g	17.5g ± 20%
Carbohydrat	46.8g	46.8g ± 20%
Đường tổng số	14.2g	14.2g ± 20%
Chất béo	27g	27g ± 20%
Chất béo bão hòa	9.04g	9.04g ± 20%
Natri	262mg	262mg ± 20%

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0309187240 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG - QUẬN 12 - TP. HỒ CHÍ MINH

VĂN TÚ AN

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

(Đính kèm Bản tự công bố sản phẩm số: 01/VIỄN HỒNG/2026)

1. Tên sản phẩm: **ĐẬU PHỘNG DA CÁ**

2. Thành phần: đậu phộng (60%), bột nếp, bột mì, tinh bột khoai mì biến tính (chất làm dày: INS 1420), dầu thực vật, đường, muối.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền sau khi mở nắp
- Bảo quản: Bảo quản nơi khô mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn hoặc có mùi lạ.
- Thời hạn sử dụng: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
- NSX: ….ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm
- HSD:….ghi cụ thể trên nhãn sản phẩm

4. Khối lượng tịnh: 40g (gói), 280g (hủ) hoặc khối lượng có thể thay đổi theo nhu cầu của thị trường và được ghi rõ trên nhãn hàng hóa hoặc bao bì của hàng hóa.

5. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa.

- Sản phẩm của công ty: **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**

Địa chỉ sản xuất: 94/2A1 Lê Thị Riêng, Phường Thới An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

- Xuất xứ: Việt Nam.

6. Giá trị dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG		
Giá trị dinh dưỡng tính trong 100g		
		% Giá trị hàng ngày*
Năng lượng	**500 Kcal**	
Chất đạm	17.5g	
Carbohydrat	46.8g	**14%**
Đường tổng số	14.2g	
Chất béo	27g	**48%**
Chất béo bão hòa	9.04g	**45%**
Natri	262mg	**13%**
* Giá trị hàng ngày (%) cho biết một chất dinh dưỡng trong khẩu phần thực phẩm đóng góp bao nhiêu vào chế độ ăn hàng ngày. 2000 Kcal mỗi ngày được sử dụng để đưa ra các khuyến nghị dinh dưỡng chung.		

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0309187240 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG - QUẬN 12 - TP. HỒ CHÍ MINH

VĂN TÚ AN

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD
PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, Phường An Lạc, Thành phố Hồ Chí Minh
Laboratory & Office: No.39A, 4th Street, An Lac Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com
VILAS 1074 VIMCERTS 211

Số/ *No*: 41546.2609/KQ-VTT
Mã số/ *Code*: KH.13491 2608
Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.36051 2608
Trang/ *Page: 1/ 2*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

Tên khách hàng/ *Client* : **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**
Địa chỉ/ *Address* : 94/2A1 Lê Thị Riêng, Phường Thới An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 17/08/2026 **Thời gian phân tích/ *Time of analysis*:** 18-22/08/2026
Ngày trả kết quả/ *Date of issue* : 09/09/2026
Loại mẫu/ *Kind of sample* : Thực phẩm **Số lượng mẫu/ *Quantity of sample*:** 280 g x 1 hũ
Tên mẫu/ *Name of sample* : **ĐẬU PHỘNG DA CÁ**
Tình trạng mẫu / *State of sample* : Đựng trong hũ nhựa.

STT/ *No.*	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ *PARAMETERS*	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ *TESTING METHOD*	KẾT QUẢ/ *RESULT*	ĐƠN VỊ TÍNH/ *UNIT*
1.	Năng lượng	TCVN 7088:2015	500	Kcal/100g
2.	Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)	SOP.01-445:2022 (Ref. AOAC 986.25)	46,8	g/100g
3.	Chất béo (*)	SOP.01-194:2021 (Ref. FAO FOOD 14/7, page 214)	27,0	g/100g
4.	Chất đạm (*)	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	17,5	g/100g
5.	Đường tổng số (*)	SOP.01-122:2020 (Ref. TCVN 4594:1988)	14,2	g/100g
6.	Natri (Na) (*)	SOP.01-173:2020 (Ref. AOAC 969.23)	262	mg/100g
7.	Chất béo bão hòa	SOP.01-416: 2022 (Ref. AOAC 996.06)	9,04	g/100g

Ghi chú/ *Notes*:
Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *The results are valid only for testing sample.*
Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ *Name of samples as the client's requirement.*
LOD: Giới hạn phát hiện / *LOD: Limit of Detection.*
LOQ: Giới hạn định lượng / *LOQ: Limit of Quantitation.* Kết quả được biểu thị < 1, < 10 CFU/đơn vị tính khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *The expression of results is less than 1 or less than 10 CFU/unit when the dish contains no colonies.*
(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2017/ *Items were accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2017).*
(s/c): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/*Items are tested by subcontractor.*

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER

ThS. Huỳnh Ngọc Trưởng

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Văn Tâm

CÔNG TY TNHH PHÂN TÍCH KIỂM NGHIỆM VIỆT TÍN
VIET TIN TESTING CO., LTD
PTN & VP Nhận mẫu: Số 39A, Đường số 4, Phường An Lạc, Thành phố Hồ Chí Minh
Laboratory & Office: No.39A, 4th Street, An Lac Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (028) 3915 8936, (028) 3827 7986 Fax: (028) 3824 7013
Email: ktclviettin@gmail.com Web: kiemnghiemviettin.com
VILAS 1074 VIMCERTS 211

Số/ *No*: 41546.2609/KQ-VTT
Mã số/ *Code*: KH.13491 2608
Mã số mẫu/ *Sample code*: PTN.36051 2608
Trang/ *Page: 2/ 2*

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TESTING REPORT

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Giá trị dinh dưỡng tính trong 100g

		% Giá trị hàng ngày*
Năng lượng	**500 Kcal**	
Chất đạm	17.5g	
Carbohydrat	46.8g	**14%**
Đường tổng số	14.2g	
Chất béo	27g	**48%**
Chất béo bão hòa	9.04g	**45%**
Natri	262mg	**13%**

* Giá trị hàng ngày (%) cho biết một chất dinh dưỡng trong khẩu phần thực phẩm đóng góp bao nhiêu vào chế độ ăn hàng ngày. 2000 Kcal mỗi ngày được sử dụng để đưa ra các khuyến nghị dinh dưỡng chung.

CASE-SMQ
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
HO CHI MINH CITY DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM
VÀ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES, EXPERIMENTATION
AND STANDARDS, METROLOGY, QUALITY OF HO CHI MINH CITY
VILAS 092

Mã số mẫu/ Sample code BN12607.07101827 MM12607.071018271	**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	Ngày/ Date: 21/07/2026

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**

Địa chỉ/ *Address* : 94/2A1 LÊ THỊ RIÊNG, PHƯỜNG THỚI AN, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Tên mẫu/ *Name of sample* : **Đậu phộng da cá**

Số lượng/ *Quantity* : 1

Mô tả mẫu/ *Sample description* : Mẫu chứa trong hũ nhựa

Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 07/07/2026

Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 16/07/2026

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Bacillus cereus (giả định)	CFU/g	< 10	ISO 7932:2004/Amd 1:2020 (*)
2	Clostridium perfringens	CFU/g	< 10	TCVN 4991:2005 (*)
3	Coliforms	CFU/g	< 10	ISO 4832:2006 (*)
4	Escherichia coli	/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2015 (*)
5	Salmonella spp.	/25g	Không phát hiện	TCVN 8342:2010 (*)
6	Staphylococcus aureus	/g	Không phát hiện	ISO 6888-3:2003 (*)
7	Tổng nấm men, nấm mốc	CFU/g	< 10	ISO 21527-2:2008 (*)
8	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TPC)	CFU/g	< 10	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ *Method is accreditated by VILAS.*

- Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 hoặc nhỏ hơn 1 khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 or less than 1 when the dish contains no colony.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

TS. Trương Huỳnh Anh Vũ

KT.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM VÀ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Hoàng Nhiên

1. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This result is valid only for the tested sample.*
2. Thông tin về mẫu (tên mẫu, tên khách hàng, địa chỉ) được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information relating to the sample (sample name, customer name, address) is recorded in accordance with the customer's request.*
3. Không được trích sao một phần phiếu kết quả này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của CASE-SMQ/ *This result shall not be reproduced except in full, without the prior written approval of CASE-SMQ.*

CASE-SMQ
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
HO CHI MINH CITY DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM
VÀ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
CENTER OF ANALYTICAL SERVICES, EXPERIMENTATION
AND STANDARDS, METROLOGY, QUALITY OF HO CHI MINH CITY

Mã số mẫu/ Sample code BN12607.07101827 MM12607.071018271	**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	Ngày/ Date: 21/07/2026

Tên khách hàng/ *Customer* : **CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VIỄN HỒNG**
Địa chỉ/ *Address* : 94/2A1 LÊ THỊ RIÊNG, PHƯỜNG THỚI AN, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Tên mẫu/ *Name of sample* : **Đậu phộng da cá**
Số lượng/ *Quantity* : 1
Mô tả mẫu/ *Sample description* : Mẫu chứa trong hũ nhựa
Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving* : 07/07/2026
Ngày hẹn trả KH/ *Date of issue* : 16/07/2026

STT/ *No*	Chỉ tiêu kiểm nghiệm/ *Parameters*	Đơn vị tính/ *Unit*	Kết quả/ *Result*	Phương pháp/ *Test method*
1	Cd	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,02	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11)
2	Pb	mg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.TN.0018 (2021) (Ref. AOAC 999.11)
3	Chỉ số peroxide	meq/kg chất béo	5,43	CASE.NS.0046 (2022) (*)
4	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (2022) (*)
5	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Aflatoxin B1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin B2: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G1: Không phát hiện, MDL = 0,1 Aflatoxin G2: Không phát hiện, MDL = 0,1	CASE.SK.0018 (2022) (*)

(*) Phương pháp được VILAS công nhận/ *Method is accreditated by VILAS.*
MDL Ngưỡng phát hiện của phương pháp/ *Method Detection Limit.*

Phụ trách phòng thử nghiệm/
Officer in charge of laboratory

Phú Minh Tấn

KT.GIÁM ĐỐC/ PP.DIRECTOR
PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM DỊCH VỤ PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM VÀ TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Hoàng Nhiên

1. Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *This result is valid only for the tested sample.*
2. Thông tin về mẫu (tên mẫu, tên khách hàng, địa chỉ) được ghi theo yêu cầu của khách hàng/ *Information relating to the sample (sample name, customer name, address) is recorded in accordance with the customer's request.*
3. Không được trích sao một phần phiếu kết quả này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của CASE-SMQ/ *This result shall not be reproduced except in full, without the prior written approval of CASE-SMQ.*