

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 03/Công ty cổ phần Hoàng Giang/Năm 2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN HOÀNG GIANG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thượng, Khu 4, Phường Cẩm Thượng, Thành phố Hải Dương, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Điện thoại: 0220.3848 559/0934 36 26 58

Email: info@rongvanghoanggia.com

Website: rongvanghoanggia.com

Mã số doanh nghiệp: 0800280839

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH ĐẬU SÀU RIÊNG RÒNG VÀNG HOÀNG GIA**

2. Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường, dầu thực vật, bột sắn riềng (0,5%), hương vani tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao bì nhựa, nhôm và giấy phù hợp với quy định hiện hành về vệ sinh an toàn đối với bao bì đựng thực phẩm, có khối lượng tịnh 300 g hoặc tùy theo yêu cầu thị trường.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (Xem mẫu nhãn 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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;

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

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

Hải Dương, ngày 01 tháng 07 Năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Đào Văn Tiến
Giám đốc



BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG RỒNG VÀNG HOÀNG GIA

ĐẶC SẢN QUÀ TẶNG ĐẠT KỶ LỤC CHÂU Á



RONG VANG HOANG GIA - MUNG BEAN DURIAN CAKE

Khối lượng tịnh/Net wt.
170 g (9 hộp nhỏ x 18,9 g)



Sản xuất tại: Công ty cổ phần Hoàng Giang
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Cẩm Thương, khu 4, phường Cẩm
Thương, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương, Việt Nam. Điện
thoại: 02203-848-559. Hotline: 0934-362658. Website:
rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com.
Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, TP Hải Dương, tỉnh Hải Dương. Điện
thoại: 0968-558898. Xuất xứ: Việt Nam

Manufacturer by: Hoàng Giang Joint Stock Company
Address: Cam Thuong industrial cluster, zone 4, Cam Thuong
ward, Hai Duong city, Hai Duong province, Vietnam. Phone: +84
- 2203-848-559. Hotline: +84-934-362658. Website:
rongvanghoanggia.com. Email: info@rongvanghoanggia.com.
Showroom: 209 Tuệ Tĩnh, Hai Duong city, Hai Duong province -
Phone: +84-968-558898. Made in Vietnam



Thành phần: Bột đậu xanh (35%), đường dầu thực
vật, bột sầu riềng (0,5%), hương vani tổng hợp.
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp. Hướng dẫn
bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh
ánh nắng trực tiếp. Thông tin cảnh báo: Không sử
dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng. NSX/HSD:
Xem trên bao bì.

Ingredients: Mung bean powder
(35%), sugar, vegetable oil, durian
powder (0.5%), vanillin. Storage: Store
in a cool, dry place, avoid direct
sunlight. Usage: Ready for eat.
Attention: Do not use expired product.
MFG/EXP: On the package.

Bánh ngon, nhớ lâu!



Trải qua hàng trăm năm, từ khi Vua Kinh lý đến Trấn Hải Dương xưa, đã bạn khen sắc phong "Bánh Ngon",
Rồng Vàng Hoàng Gia bảo tồn và phát triển Tinh hoa đặc sản truyền thống gắn liền với giá trị văn hóa. Rồng
Vàng Hoàng Gia xác lập kỷ lục Đặc sản quả tặng Việt Nam, Đặc sản quà tặng Châu Á.

Handmade



BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG

BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG



Signature

ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2023-00051596	
Analytical Report :	AR-23-VD-058809-01 / EUVNHC-00212638 - 01	

--

Sample described as:	ROYAL GOLDEN DRAGON MUNG BEAN CAKE - DURIAN (LESS SUGAR) BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	28/04/2023
Analysis Time :	04/05/2023 - 15/05/2023
Client due date :	10/05/2023
Your purchase order reference:	XJ8V2304275319
Eol sample code :	005-32410-194893

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
3	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Not detected (LOD=0)
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
5	VD325 VD (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	3.7x10 ²
6	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2, section 2.3:2003)	58.7
7	VD157 VD (a) Dietary fiber	%	AOAC 991.43	3.82
8	VD165 VD (a) Fat	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	23.1
9	VD263 VD (a) Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	11.1
10	VD304 VD (a) Total sugars	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	28.7
11	VD543 VD Energy value (kcal)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	487
12	VD0BN VD (a) Saturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	10.0
13	VD210 VD (a) Moisture	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	5.37
14	VD297 VD (a) Ash	%	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.75
15	VD824 VD Salt Calculated From Sodium	%	AOAC 969.23 (F-AES)	Not detected (LOD=0.001)
16	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	Not detected (LOD=5)

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD0AS VD (a) Acesulfame-K (E950)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5623, 3579 (Ref. BS EN 12856:1999)	Not detected (LOD=10)
18	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
19	VD861 VD (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
20	VD856 VD (a) Arsenic (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
21	VD857 VD (a) Mercury (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.007)
22	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Not detected (LOD=0.5)
23	VD066 VD (a) Zearalenone	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Not detected (LOD=5)
24	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
25	VD821 VD (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
26	VD32A VD (a) Benzo(a)pyrene	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-11260 (Ref. AOAC 973.30)	Not detected (LOD=0.2)
27	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Not detected (LOD=100)
28	VD50X VD (a) Salmonella -n1	/25 g	GB 4789.4-2016	Not Detected
29	VD50X VD (a) Salmonella -n2	/25 g	GB 4789.4-2016	Not Detected
30	VD50X VD (a) Salmonella -n3	/25 g	GB 4789.4-2016	Not Detected
31	VD50X VD (a) Salmonella -n4	/25 g	GB 4789.4-2016	Not Detected
32	VD50X VD (a) Salmonella -n5	/25 g	GB 4789.4-2016	Not Detected
33	VD50U VD (a) Staphylococcus aureus -n1	cfu/ g	GB 4789.10-2016	Not detected (LOD=10)
34	VD50U VD (a) Staphylococcus aureus -n2	cfu/ g	GB 4789.10-2016	Not detected (LOD=10)
35	VD50U VD (a) Staphylococcus aureus -n3	cfu/ g	GB 4789.10-2016	Not detected (LOD=10)
36	VD50U VD (a) Staphylococcus aureus -n4	cfu/ g	GB 4789.10-2016	Not detected (LOD=10)
37	VD50U VD (a) Staphylococcus aureus -n5	cfu/ g	GB 4789.10-2016	Not detected (LOD=10)
38	VD2EB VD (a) Chromium (Cr)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-20044 (Ref AOAC 2015.01& AOAC 2015.06)	Traces (<0.05)

LOD: Limit Of Detection.

ANALYTICAL REPORT

SIGNATURE


Nguyễn Anh Vũ
HCMC Lab Manager



Lý Hoàng Hải
General Manager

Report electronically validated by Nguyễn Anh Vũ 13/06/2023, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 13/06/2023.

EXPLANATORY NOTE

This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample.

Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.

The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

"VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



Mã số mẫu/Sample code Nr.: 743-2023-00051596

Mã số kết quả/ Analytical Report Nr.: AR-23-VD-058809-01 / EUVNHC-00212638

Tên mẫu / Sample described as: BÁNH ĐẬU SẦU RIÊNG RỒNG VÀNG HOÀNG GIA
ROYAL GOLDEN DRAGON MUNG BEAN CAKE - DURIAN (LESS SUGAR)



Nutrition information Table

Item	Per 100g	Nutrient Reference Value % or NRV%
Energy	2003kJ	23%
Protein	11.1g	19%
Fat	23.0g	38%
Carbohydrate	54.9g	18%
Sodium	0mg	0%

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./
Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Web: www.eurofins.vn

Phone: (84.28) 7107 7879

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Document number: EVN-P-AR-FO3559

Version: 10

Effective date: 24/05/2023



Mã số mẫu / Sample code Nr.: 743-2023-00051596

Mã số kết quả / Analytical Report Nr.: AR-23-VD-058809-01 / EUVNHC-00212638

Tên mẫu / Sample described as: BÁNH ĐẬU SÀU RIÊNG RÒNG VÀNG HOÀNG GIA
ROYAL GOLDEN DRAGON MUNG BEAN CAKE - DURIAN (LESS SUGAR)

Nutrition Information

	Per 100 g
Energy	2007 kJ / 479 kcal
Fat	23 g
Of which Saturates	10 g
Carbohydrate	55 g
Of which Sugars	29 g
Fibre	3.8 g
Protein	11 g
Salt	0 g
Salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.	
*Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)	

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.