

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/BCĐQ/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN BƯU CHÍNH ĐẠI QUÂN

Địa chỉ: 117/128/3 Nguyễn Hữu Cảnh, Phường Thạnh Mỹ Tây, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0385.234.567

Fax: .....

E-mail: sales@daiquan.vn

Mã số doanh nghiệp: 0305967169

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Rioba Biscuits Caramel**

2. Thành phần: Bột mì, đường, dầu cọ, xi-rô đường thô, dầu hạt cải, chất tạo xốp: natri bicarbonate; muối, quế.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 1 thùng 1200g (gồm 200 chiếc), từng chiếc bánh được đóng gói riêng lẻ.

Chất liệu bao bì: Bao bì ngoài: giấy carton (PAP 21); Bánh được đóng gói riêng trong màng nhựa PP (polypropylene).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

**Biscuiterie Willems bvba**

Địa chỉ: Nieuwendorpe 33c, 9900 Eeklo, Bỉ

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

**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 số 8-1:2011/BYT Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số 8-2:2011/BYT Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc;
- Thông tư 29/2023/TT-BYT Thông tư hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn 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 08 tháng 12 năm 2025

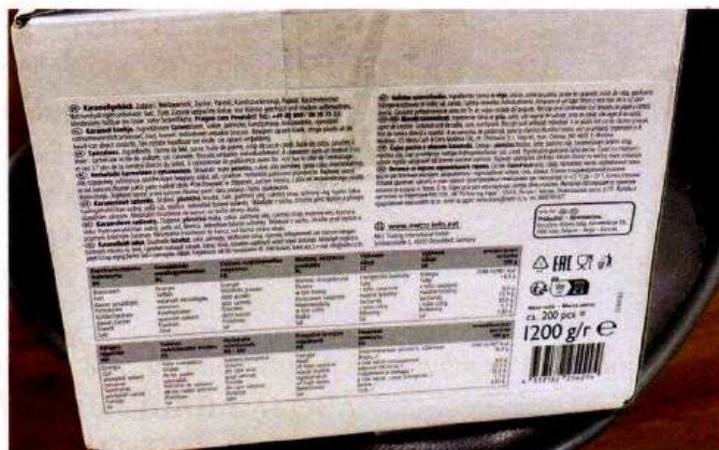
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Lê Xuân Đại*

MẪU NHÃN SẢN PHẨM



15967  
 ÔNG T  
 Ồ PHẨM  
 J CHÍN  
 I QUẢ  
 YỒ HỒ CH

## NHÂN PHỤ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** RIOBA Caramel Biscuits
2. **Thành phần:** Bột mì, đường, dầu cọ, xi-rô đường thô, dầu hạt cải, chất tạo xốp: natri bicarbonate; muối, quế.
3. **Khối lượng tịnh:** 1.200 g (khoảng 200 chiếc)
4. **Xuất xứ:** Đức (Germany)
5. **Nhà sản xuất**  
Biscuiterie Willems bvba  
Địa chỉ: Nieuwendorpe 33c, 9900 Eeklo, Bỉ
6. **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp. Ngon hơn khi dùng kèm cà phê hoặc trà.
7. **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đóng kín sau khi mở hộp.
8. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng nếu bao bì rách, sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.
9. **Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì
10. **Hạn sử dụng:** Xem trên bao bì (mặt đáy hoặc mép hộp).
11. **Chất liệu bao bì:**  
Bao bì ngoài: giấy carton (PAP 21).  
Bánh được đóng gói riêng trong màng nhựa PP (polypropylene).
12. **Thông tin dinh dưỡng (trên 100 g)**
  - Năng lượng: 2046 kJ / 488 kcal
  - Chất béo: 18,4 g (bão hòa: 8,6 g)
  - Carbohydrate: 73,9 g (đường: 33,6 g)
  - Chất đạm: 5,7 g
  - Muối: 0,83 g
13. **Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:**  
**CÔNG TY CỔ PHẦN BƯU CHÍNH ĐẠI QUÂN**  
Địa chỉ: 117/128/3 Nguyễn Hữu Cảnh, Phường Thạnh Mỹ Tây, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.
14. **Số TCB:** 03/BCĐQ/2025





BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
 Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cầu Lộ, TP. HCM, Việt Nam  
 Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thành Tông), Phường Đông Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam  
 Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn



Số: 73233/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

1. Tên mẫu: Rioba Biscuits Caramel
2. Mã số mẫu: 112517931/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong hộp giấy, 200 cái/hộp. Số lượng: 1.  
Số lô: 25204. NSX: Không có - HSD: 07/2026.
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 03/11/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 03/11/2025 - 04/12/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN BƯU CHÍNH ĐẠI QUÂN  
Địa chỉ: 117/128/3 Nguyễn Hữu Cảnh, Phường Thạnh Mỹ Tây,  
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10)
9.2*	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1)
9.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1)
9.4*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.5*	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH (LOD: 10)
9.6*	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1)
9.8*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)	g/100g	AOAC 2020.07	68,1
9.9*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	g/100g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	23,3
9.10*	Hàm lượng Lipid	g/100g	NIFC.02.M.04	18,8
9.11*	Hàm lượng Protein	g/100g	NIFC.02.M.03	6,04
9.12	Năng lượng (tính từ Carbohydrate không bao gồm chất xơ, protein, lipid)	kcal/100g	NIFC.02.M.06	466
9.13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.  
 2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.  
 3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.  
 4. Chỉ tiêu thử nghiệm này tuân theo yêu cầu của ISO/IEC 17035/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.



**BỘ Y TẾ/ MINISTRY OF HEALTH**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

*Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*  
*Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A162, Công B Cảng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam*  
*Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đồng Hải, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam*  
*Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.15*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 60)
9.16*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5)
9.17*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 3)
9.18*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,032
9.19*	Hàm lượng Natri	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	285

*Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)  
 Phương pháp NIFC.02.M.13 (HPLC-RID) được công nhận phù hợp với yêu cầu của TCVN ISO/IEC 17025:2017 đối với chỉ tiêu: Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose, Maltose.*

Hà Nội, ngày 04 tháng 12 năm 2025

**TUQ.VIÊN TRƯỞNG**  
**TRƯỜNG KHOA**  
**NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN**

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thực: **19198** Quyển số: **12** SCT/BS

Ngày: **05** tháng **12** năm **2025**



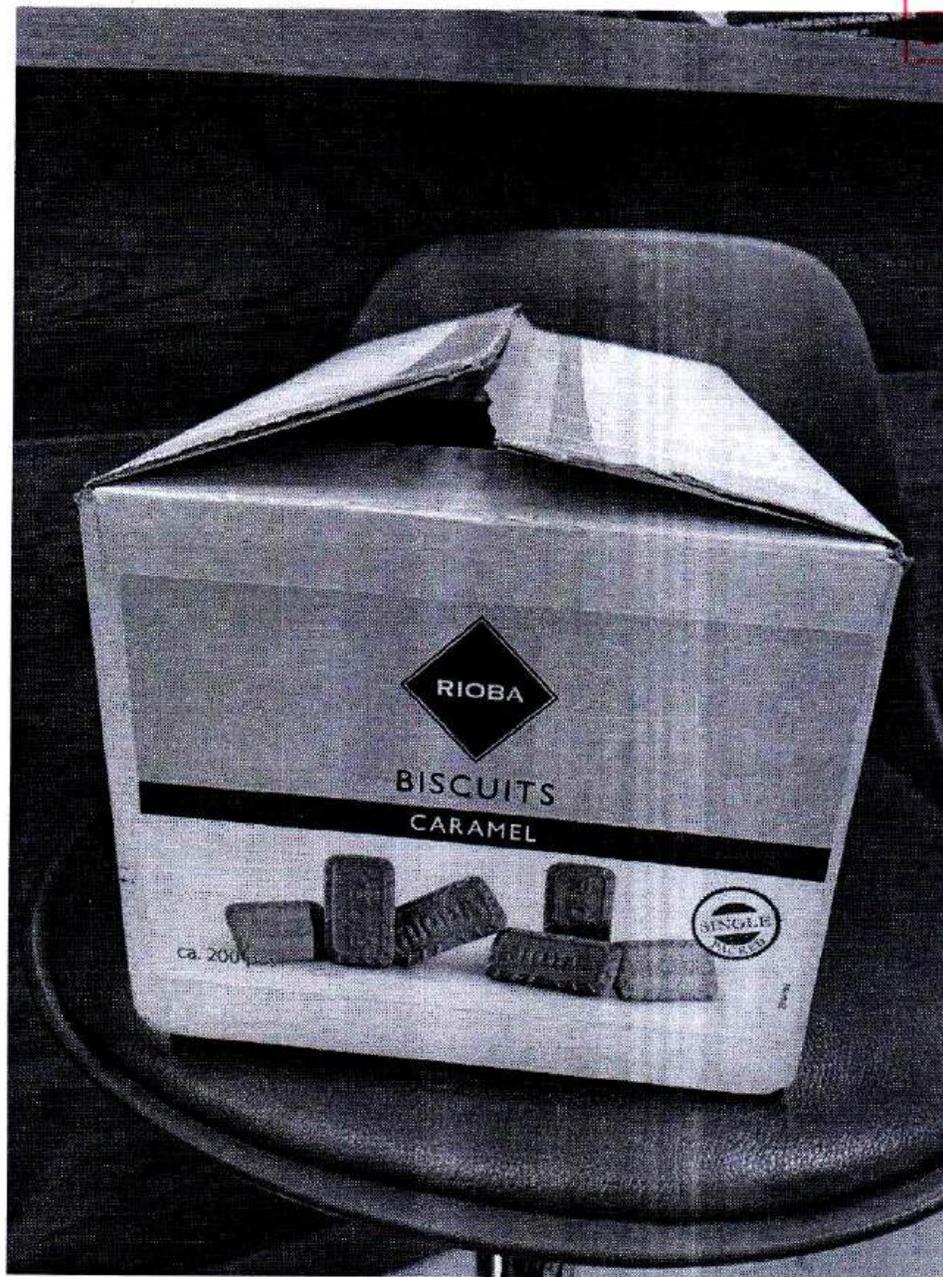
**ThS. Cao Công Khánh**



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**Vũ Thị Thùy Trang**

1. Các kết quả thí nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample.  
 2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia/ This test report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC.  
 3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request.  
 4. (\*) Phương pháp được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025.

BẢN DỊCH  
TRANSLATION



RIOBA

BÁNH QUY CARAMEL

Khoảng 200 cái

ĐÓNG GÓI RIÊNG





Bánh quy caramel. Thành phần: Bột mì, đường, dầu cọ, xi-rô đường thô, dầu hạt cải, chất tạo xốp: natri bicarbonate; muối, quế.

Bánh quy đóng gói riêng.

Bảo quản nơi khô ráo, tránh nhiệt độ cao.

Sử dụng tốt nhất trước ngày: xem trên mặt bên.

Thắc mắc về sản phẩm liên hệ theo SĐT: +49 (0) 800/50 35 75 22.

[www.metro-info.net](http://www.metro-info.net)

Công ty TNHH MCC Trading International

Số 5 đường Schlüterstraße, 40235 Düsseldorf, Đức

Chi dành cho nước Nga, Romania:

Nhà sản xuất: Biscuiterie Willems bvba, Nieuwendorpe 33c, 9900 Eeklo, Bỉ

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Trên 100g	Khối lượng tịnh = khoảng 200 chiếc = 1200 g 4337182 254294
Năng lượng	2046 kJ / 487 kcal	
Chất béo	18,4 g	
trong đó axit béo bão hòa	8,6 g	
Carbohydrate	73,9 g	
trong đó đường	33,6 g	
Chất đạm	5,7 g	
Muối	0,83 g	

253  
TY  
IÂN  
ÔNG M  
THUẬT  
NAM  
TP. H

Tôi, Trần Vĩnh Tiến, Căn cước công dân số: 001083039705 do Cục Cảnh sát QLHC về TTXH cấp ngày 30/11/2023; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ tiếng Đức sang tiếng Việt.

Ngày 08 tháng 12 năm 2025

Người dịch ký và ghi rõ họ tên

*Trần*

**Trần Vĩnh Tiến**

**CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH THUẬT DH VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 67 đường Bùi Thị Xuân, phường Hai Bà Trưng, TP Hà Nội

Xác nhận đã dịch đúng và chính xác nội dung văn bản đính kèm từ Tiếng Đức sang Tiếng Việt

Hà Nội, ngày 08/12/2025

**TM CÔNG TY**



**GIÁM ĐỐC**

*Đỗ Thị Loan Hà*

