

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 002/TĐMT/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MỪNG THANH

Địa chỉ: Số nhà 25, tổ dân phố 21, Phường Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên

Điện thoại: 0215 381 0043

Mã số doanh nghiệp: 0106011932

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH TRUNG THU MÈ ĐEN

2. Thành phần: Đậu trắng, mè đen xay (7%), bột mỳ, bột ngô, bột nếp, đường kính, muối, dầu thực vật, dầu mè, sữa bột, trứng gà, ascorbic acid, natri propionate (E281), natri acetate (E262i), hương liệu mè đen tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 100g/bánh

4.2. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được chứa trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

KHÁCH SẠN MỪNG THANH HÀ NỘI – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MỪNG THANH

Địa chỉ: Khách sạn Mừng Thanh Hà Nội, Lô CC2, khu Bắc Linh Đàm, phường Định Công, thành phố Hà Nội

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 26/GCNATTP-SCT

Ngày Cấp: 04/6/2024

Nơi cấp: Sở Công thương Thành phố Hà Nội

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:



- **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 8-3:2011/BYT:** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- **TCVN 12940:2020:** Tiêu chuẩn quốc gia về bánh nướng
- **Thông tư 29/2023/TT-BYT:** Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm
- **Thông tư 50/2016/TT-BYT:** Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- **Thông tư 24/2019/TT-BYT:** Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- **Nghị định 15/2018/NĐ-CP:** Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm
- **Nghị định 43/2017/NĐ-CP:** Về nhãn hàng hóa và **Nghị định 111/2021/NĐ-CP** sửa đổi Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

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. / *phần*

Điện Biên, ngày 07 tháng 7 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN  
CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MƯỜNG THANH**

**Tổng Giám đốc**



**Lê Thị Hoàng Yến**





**NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN**

**BÁNH TRUNG THU MÈ ĐEN**

**Sản phẩm của:**

**CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MƯỜNG THANH**

Địa chỉ: Số nhà 25, tổ dân phố 21, Phường Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên

**Sản xuất tại:**

**KHÁCH SẠN MƯỜNG THANH HÀ NỘI – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN MƯỜNG THANH**

Địa chỉ: Khách sạn Mùong Thanh Hà Nội, Lô CC2, khu Bắc Linh Đàm, P. Định Công, TP. Hà Nội

**Xuất xứ:** Việt Nam

**Định lượng:** 100g/bánh/6 bánh/hộp

**NSX và HSD:** In trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn trực tiếp

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng và có dấu hiệu hư hỏng.

**Thành phần:** Đậu trắng, mè đen xay (7%), bột mỳ, bột ngô, bột nếp, đường kính, muối, dầu thực vật, dầu mè, sữa bột, trứng gà, ascorbic acid, natri propionate (E281), natri acetate (E262i), hương liệu mè đen tổng hợp