

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01-CBCLSP/BMBA/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN**

Địa chỉ: 2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (028) 38569234

Hotline: 0939757978

Website: binhanflour.vn

Mã số doanh nghiệp: 0303862241

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 4387 / GCNATTP – SATTP, Ngày cấp: 09/12/2025, Nơi cấp: Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **BỘT MÌ HIỆU BÌNH AN FLOUR B 13.**
2. Thành phần: Bột mì (99,9%), chất xử lý bột INS 928.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên nhãn gắn trên miệng bao sản phẩm hoặc in phun trên mặt bên bao bì sản phẩm.

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

- 4.1. Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 1kg, 2kg, 5kg, 25kg, 40kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ ràng trên nhãn sản phẩm.
- 4.2. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao nhựa PP mới.

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

- 5.1. Tên cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty Cổ phần Bột mì Bình An .
- 5.2. Địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: 2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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

- Tiêu chuẩn TCVN 4359: 2008: Tiêu chuẩn Quốc gia áp dụng cho Bột mì sử dụng trực tiếp làm thực phẩm.
- Quy chuẩn QCVN 8 – 2: 2011 / BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02 / VBHN – BYT ngày 15/06/2015: Văn bản hợp nhất Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 23 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM TP.HỒ CHÍ MINH	THỰC PHẨM	Số: 01-CBCLSP/BMBA/2026
CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN	BỘT MÌ HIỆU BÌNH AN FLOUR B13	Có hiệu lực từ Ngày 23 tháng 06 năm 2026

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng bột, tương đối đồng nhất, không lẫn bụi đen, khô rời, không vón cục.
- Tạp chất vô cơ: không có cát, sạn và tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường, không có sâu mọt.
- Màu sắc: Màu vàng nhạt của bột mì.
- Mùi: Mùi thơm của bột mì, không có mùi chua, mùi mốc hay mùi lạ khác.
- Vị: Vị nhạt, không được có vị đắng, vị chua hay vị lạ khác.

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu : các chỉ tiêu hóa lý áp dụng theo TCVN 4359:2008

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm, không lớn hơn	% khối lượng	14,5
2	Hàm lượng tro tổng, không lớn hơn	% khối lượng	0,7
3	Hàm lượng protein, trong khoảng	% khối lượng	11,5 – 14,0
4	Hàm lượng gluten ướt, trong khoảng	% khối lượng	31,0 – 38,0

1.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng: theo đúng Quy chuẩn QCVN 8-2:2011/BYT.
(Nhóm các loại ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,2

1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn(hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):
theo quy định hiện hành đối với nhóm ngũ cốc.

2. Thành phần:

- Thành phần: Bột mì (99,9%), chất xử lý bột INS 928.

3. Thời hạn sử dụng: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và Hạn sử dụng in trên nhãn gắn trên miệng bao sản phẩm hoặc in phun trên mặt bên bao bì sản phẩm.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm bánh mì cao cấp, Baguette, Pizza, Hoa Cúc, mì sợi, mì ăn liền, hoành thánh.

Hướng dẫn bảo quản: Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và côn trùng xâm nhập.

Thông tin cảnh báo : Sản phẩm làm từ lúa mì, không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

5.1. Chất liệu bao bì: sản phẩm được chứa trong bao nhựa PP mới đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2. Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 1kg, 2kg, 5kg, 25 kg, 40 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ ràng trên nhãn sản phẩm.

6. Xuất xứ và công ty chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: **CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN**

Địa chỉ sản xuất : 2623 đường Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 06 năm 2026

TỔNG GIÁM ĐỐC



Lương Phú Hoàng Nhựt



BÌNH AN FLOUR

Since 1998

B13

BỘT MÌ DÙNG LÀM BÁNH MÌ ĐẶC RUỘT
PROTEIN : 11.5% - 14%



- * **THÀNH PHẦN:** Bột mì (99%), chất xử lý bột INS 928.
- * **CÔNG DỤNG:** Bánh mì cao cấp, Baguette, Pizza, Hòa Cúc, mì sợi, mì ăn liền, hoành thánh.
- * **BẢO QUẢN:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và côn trùng xâm nhập.
- * **THÔNG TIN CẢNH BÁO:** Sản phẩm làm từ lúa mì, không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng.
- * **Xuất xứ:** Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN

ĐỊA CHỈ: 2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, TP. Hồ Chí Minh
Tel: 0283 8569234 - Hotline: 0939757978 - Website: binhhanflour.vn

Hạn sử dụng: 3 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất: xem trên miệng bao.

TÍNH: 40KG

“... Bình An Là Được...!”

B13

“... Bình An Là Được...!”

B13

Q326A057910
(TPTN26010534.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

02/06/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : **BỘT MÌ HIỆU: BÌNH AN FLOUR B13**
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 20/05/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 20/05/2026 - 28/05/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN**
2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, TP Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

Q326A057910
(TPTN26010534.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

02/06/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result
7.1	Hàm lượng gluten ướt Wet gluten content	% (m/m)	AACC Method 38-10 (p.1)	36,1
7.2	Hàm lượng protein Protein content	% (m/m)	QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method)	13,4
7.3	Hàm lượng tro tổng Total ash content	% (m/m)	QUATEST3 1054:2023	0,40
7.4	Độ ẩm Moisture	% (m/m)	AOAC (925.10)	12,8

Ghi chú / Note:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 5,7 x Hàm lượng nitơ tổng / Nitrogen

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

Q326A057908
(TPTN26010533.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu
Name of sample : BỘT MÌ HIỆU BÌNH AN FLOUR B13
- Mô tả mẫu
Description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
- Dụng cụ chứa: bao nylon / *Container: nylon bag*
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receipt : 20/05/2026
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 20/05/2026 - 01/06/2026
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN
2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / *Refer to next page(s)*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

Q326A057908
(TPTN26010533.01)

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 2/2

STT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Đơn vị tính Unit	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test Result	Giới hạn phát hiện Limit of Detection
7.1	Hàm lượng cadimi (Cd) Cadmium content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03
7.2	Hàm lượng chì (Pb) Lead content	mg/kg	QUATEST3 1097:2023 (Ref: AOAC 999.11) (ICP-OES)	KPH	0,03

Ghi chú / Note:

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- KPH: Không phát hiện / Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the samples submitted separately only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần hoặc kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ @quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email address @quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BQA) Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viễn 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viễn 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Chứng nhận

Cơ sở: CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN - VINABOMI

Loại hình sản xuất: Sản xuất bột mì.

Chủ cơ sở: PHẠM HOÀNG THỌ

Địa chỉ sản xuất: 2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, Thành phố Hồ Chí Minh
(2623 Phạm Thế Hiển, Phường 7, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh).

Điện thoại:

Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 09... tháng 12... năm 2025.

GIÁM ĐỐC



Phạm Khánh Phong Lan

Số cấp: 4387.... /GCNATTP-SATTP

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến
ngày 09..... tháng 12..... năm 2028