

## **BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 02-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: binhhanflour.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 11.**
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)**

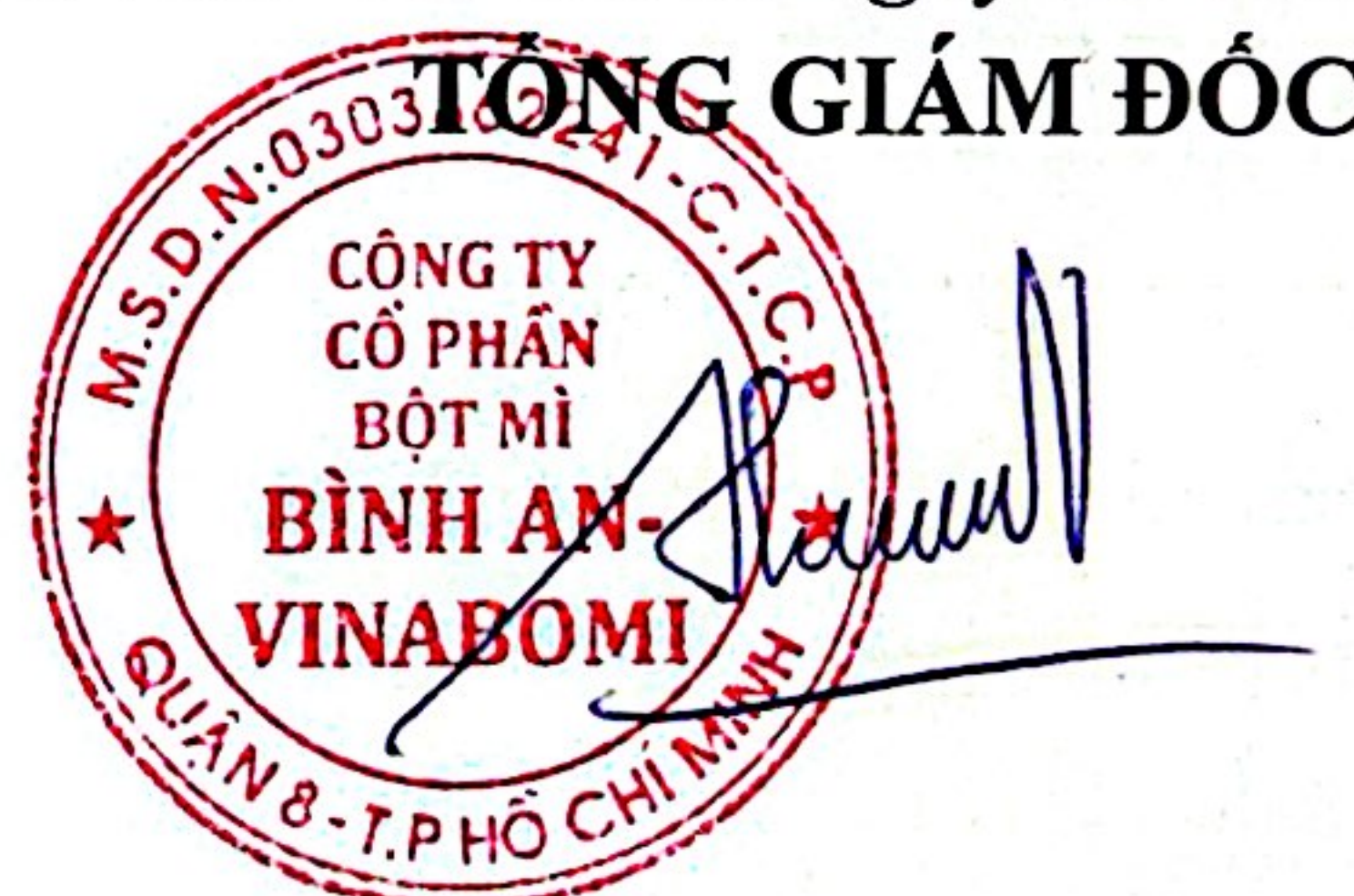
#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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



*Lương Phú Hoàng Nhựt*

**BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM**

|                                                |                                           |                                             |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM<br/>TP.HỒ CHÍ MINH</b> | <b>THỰC PHẨM</b>                          | <b>Số: 02-CBCLSP/BMBA/2026</b>              |
| <b>CÔNG TY CỔ PHẦN<br/>BỘT MÌ BÌNH AN</b>      | <b>BỘT MÌ HIỆU BÌNH AN<br/>FLOUR B 11</b> | Có hiệu lực từ<br>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**

| <b>STT</b> | <b>Tên chỉ tiêu</b>                | <b>Đơn vị tính</b> | <b>Mức công bố</b> |
|------------|------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 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       | 10,0 – 12,0        |
| 4          | Hàm lượng gluten ướt, trong khoảng | % khối lượng       | 29,0 – 33,0        |

**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)

| <b>STT</b> | <b>Tên chỉ tiêu</b>   | <b>Đơn vị tính</b> | <b>Mức tối đa</b> |
|------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| 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, mì sợi, mì ăn liền, tẩm bột chiên giòn, làm nước sốt.

**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**  
  
*Tương Phú Xương Nhật*



# BÌNH AN FLOUR

Since 1998

## BII

### BỘT MÌ ĐA DỤNG

PROTEIN : 10% - 12%



- \* **THÀNH PHẦN:** Bột mì (99%), chất xử lý bột INS 928.
- \* **CÔNG DỤNG:** Bánh mì, mì sợi, mì ăn liền, tẩm bột chiên giòn, làm nước sốt.
- \* **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...!”

BII

“... Bình An Là Được...!”

BII

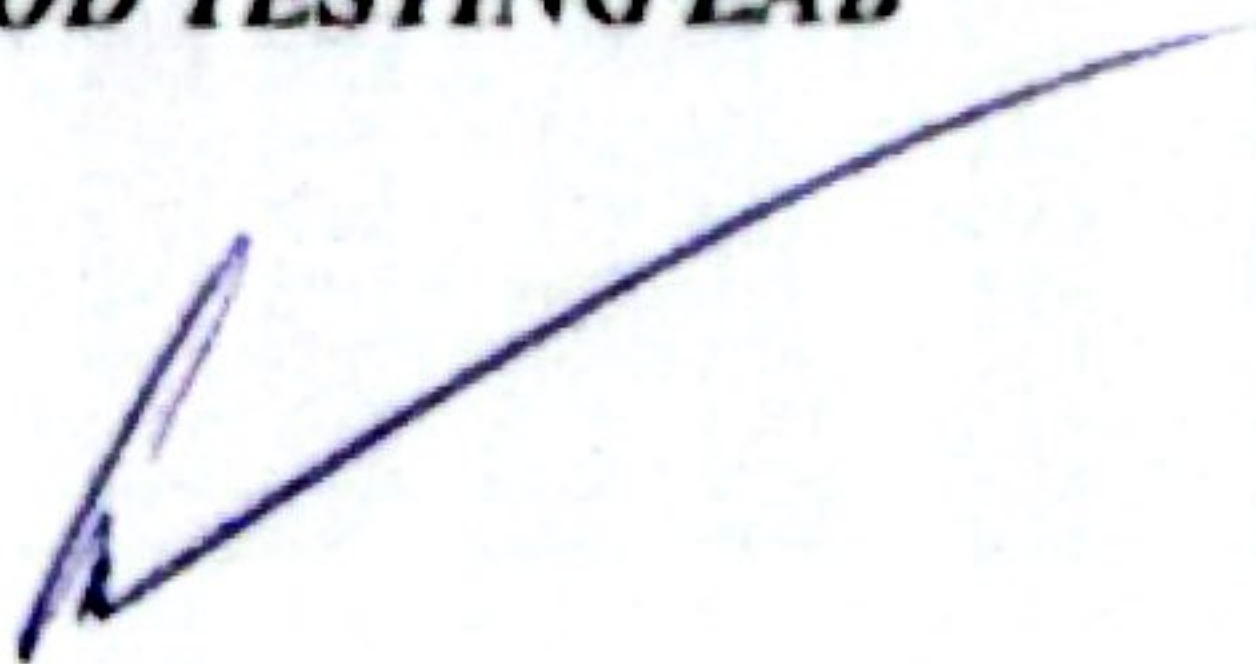
Q326A062937  
(TPTN26011425.01)

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

08/06/2026  
Trang/ Page: 1/2

- Tên mẫu  
Name of sample : BỘT MÌ HIỆU BÌNH AN FLOUR B11
- 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 : 30/05/2026
- Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 30/05/2026 - 08/06/2026
- Nơi gửi mẫu  
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN BỘT MÌ BÌNH AN  
2623 Phạm Thế Hiển, Phường Bình Đông, TP Hồ Chí Minh
- Kết quả thử nghiệm  
Testing result (s) : Xem trang tiếp theo / Refer to next page(s)

TRƯỜNG 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

Q326A062937  
(TPTN26011425.01)

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

08/06/2026

Trang/ Page: 2/2

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic             | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method       | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result |
|---------|--------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 7.1     | Hàm lượng gluten ướt<br>Wet gluten content | g/100g              | AACC Method 38-10:1994               | 32,1                              |
| 7.2     | Hàm lượng protein<br>Protein content       | g/100g              | QUATEST3 1057:2023 (Kjeldahl method) | 11,6                              |
| 7.3     | Hàm lượng tro tổng<br>Total ash content    | g/100g              | QUATEST3 1054:2023                   | 0,34                              |
| 7.4     | Độ ẩm<br>Moisture                          | g/100g              | AOAC (925.10)                        | 13,8                              |

**Ghi chú / Note:**

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Hàm lượng protein: Protein = 6,25 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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  
(TPTN26010533.02)

**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 B11**
- 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  
(TPTN26010533.02)

# PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## TEST REPORT

01/06/2026

Trang/ Page: 2/2

| STT No. | Tên chỉ tiêu<br>Characteristic           | Đơn vị tính<br>Unit | Phương pháp thử<br>Test method                           | Kết quả thử nghiệm<br>Test Result | Giới hạn phát hiện<br>Limit of Detection |
|---------|------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 7.1     | Hàm lượng cadimi (Cd)<br>Cadmium content | mg/kg               | QUATEST3<br>1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11)<br>(ICP-OES) | KPH                               | 0,03                                     |
| 7.2     | Hàm lượng chì (Pb)<br>Lead content       | mg/kg               | QUATEST3<br>1097:2023<br>(Ref: AOAC 999.11)<br>(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 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact QUATEST 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto: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.

**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