

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: BNL04-2026/BONALI/2026

TÊN SẢN PHẨM

CIEL BỘT WHIPPING CREAM

TÊN CÔNG TY : CÔNG TY TNHH BONALI

ĐỊA CHỈ : Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: BNL04-2026/BONALI/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH BONALI**

Địa chỉ: Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Điện thoại: 0988931320

Email:

Mã số doanh nghiệp: 0319279902

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ... Ngày cấp .../.../..., nơi cấp ... (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CIEL BỘT WHIPPING CREAM

2. Thành phần: Bột kem thực vật, bột kem tươi, sữa bột gầy, chất làm dày (INS 412), hương vani tổng hợp, chất nhũ hóa (INS 405)

* Sản phẩm có chứa: gluten, sữa, đậu nành, sulphur dioxide

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất, trong điều kiện bao bì nguyên vẹn theo điều kiện bảo quản. Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 500 g/túi, 1 kg/túi, 25kg/bao hoặc theo quy cách khác của nhà sản xuất.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong bao bì túi màng ép, bao giấy nhiều lớp có lớp PE bên trong đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

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

- **Xuất xứ:** Việt Nam

- **Nhà sản xuất:** ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH - CÔNG TY TNHH GIẢI PHÁP THỰC PHẨM FIS

- **Địa chỉ:** D20/530A Trịnh Quang Nghị, Xã Bình Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

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

CIEL BỘT WHIPPING CREAM

Thành phần: Bột kem thực vật, bột kem tươi, sữa bột gầy, chất làm dày (INS 412), hương vani tổng hợp, chất nhũ hóa (INS 405)

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 12 tháng kể từ NSX.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm thành phần whipping cream dùng trong bình xịt kem, trong các món đá xay, làm lớp milk foam cho các món uống từ coffee, trà, kem, sữa cùng các món uống khác,... giúp giữ foam lâu, tăng hương vị ngọt ngào, độ béo, hương vị thơm ngon cho món ăn, thức uống.

Cách dùng:

• **Bình lắc:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 250 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Cho hỗn hợp vào bình xịt kem 500 ml đã được làm lạnh trước, đậy nắp và lắc khoảng 15 lần. Nạp gas, lắc thêm khoảng 50 lần là hoàn thành. Sản phẩm sử dụng tốt nhất khi được ủ lạnh 20 phút trước khi dùng.

• **Máy đánh trứng:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 150 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Đánh hỗn hợp bằng máy đánh trứng ở tốc độ thấp nhất trong 60 giây. Thêm từ từ 300 ml nước lạnh và đánh hỗn hợp ở tốc độ cao hơn thêm 90 giây thì sản phẩm sẵn sàng để sử dụng.

Khối lượng tịnh: 1 kg

Bảo quản: Nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Xuất xứ: Việt Nam

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH BONALI

Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, P. Tân Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Hotline: 0906.972.118

Sản xuất tại: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH - CÔNG TY TNHH GIẢI PHÁP THỰC PHẨM FIS

D20/530A Trịnh Quang Nghị, Xã Bình Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Khuyến cáo: Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

(*) Sản phẩm có chứa: gluten, sữa, đậu nành, sulphur dioxide

CIEL BỘT WHIPPING CREAM

Thành phần: Bột kem thực vật, bột kem tươi, sữa bột gầy, chất làm dày (INS 412), hương vani tổng hợp, chất nhũ hóa (INS 405)

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 12 tháng kể từ NSX.

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm thành phần whipping cream dùng trong bình xịt kem, trong các món đá xay, làm lớp milk foam cho các món uống từ coffee, trà, kem, sữa cùng các món uống khác,... giúp giữ foam lâu, tăng hương vị ngọt ngào, độ béo, hương vị thơm ngon cho món ăn, thức uống.

Cách dùng:

• **Bình lắc:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 250 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Cho hỗn hợp vào bình xịt kem 500 ml đã được làm lạnh trước, đậy nắp và lắc khoảng 15 lần. Nạp gas, lắc thêm khoảng 50 lần là hoàn thành. Sản phẩm sử dụng tốt nhất khi được ủ lạnh 20 phút trước khi dùng.

• **Máy đánh trứng:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 150 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Đánh hỗn hợp bằng máy đánh trứng ở tốc độ thấp nhất trong 60 giây. Thêm từ từ 300 ml nước lạnh và đánh hỗn hợp ở tốc độ cao hơn thêm 90 giây thì sản phẩm sẵn sàng để sử dụng.

Khối lượng tịnh: 25 kg

Bảo quản: Nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Xuất xứ: Việt Nam

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH BONALI

Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, P. Tân Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Hotline: 0906.972.118

Sản xuất tại: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH - CÔNG TY TNHH GIẢI PHÁP THỰC PHẨM FIS

D20/530A Trịnh Quang Nghị, Xã Bình Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Khuyến cáo: Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

() Sản phẩm có chứa: gluten, sữa, đậu nành, sulphur dioxide*

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 8-3:2012/BYT:** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1.	Aflatoxin M1	µg/kg	0,5
2.	As	mg/kg	0,5
3.	Cd	mg/kg	1,0
4.	Pb	mg/kg	0,02
5.	Hg	mg/kg	0,05
6.	Enterobacteriaceae	CFU/g	10
7.	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	10
8.	L. monocytogens	CFU/g	10 ²
9.	Salmonella	/25g	KPH

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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 01 năm 2026

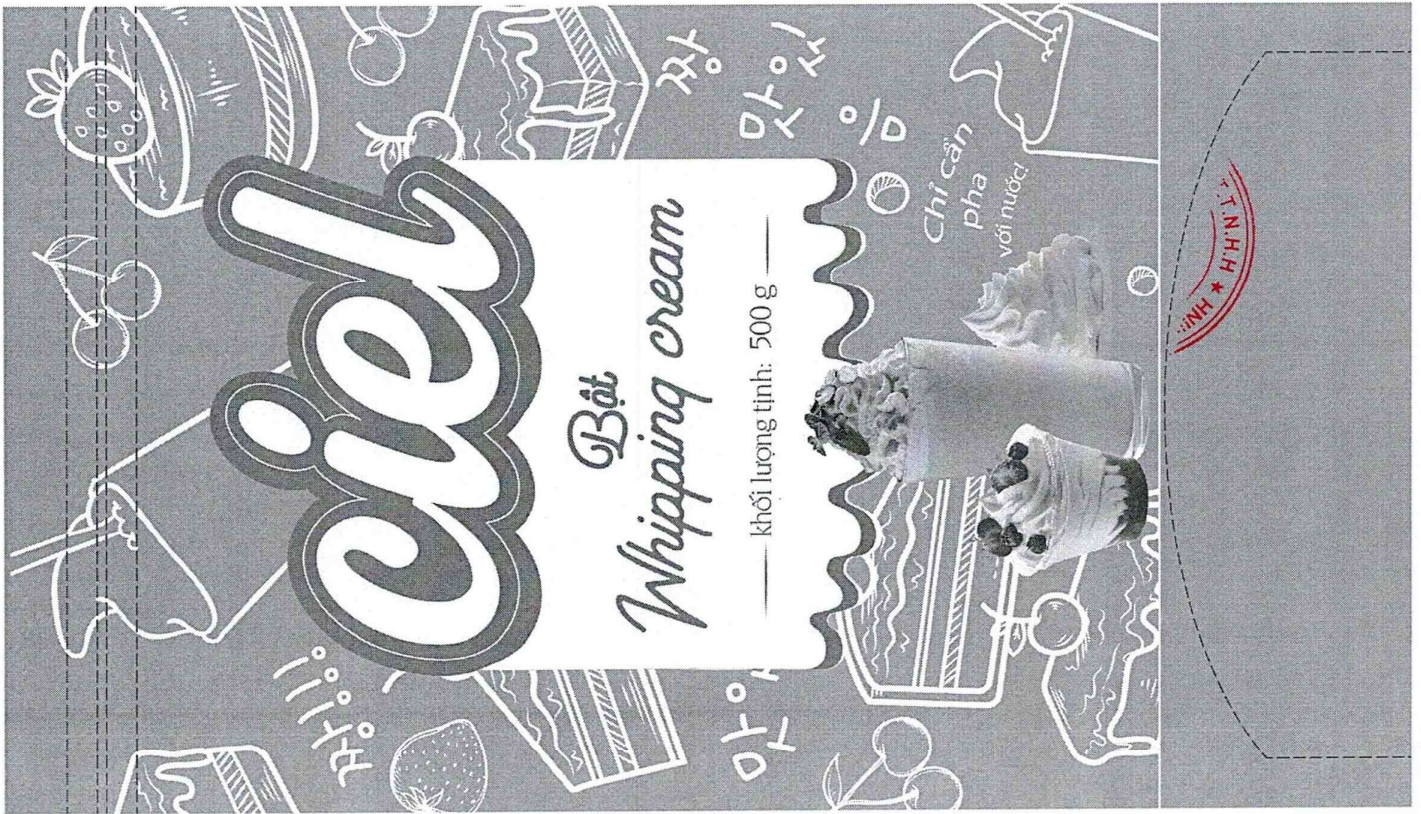
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Huỳnh Phú Vinh

30mm
Zipper 14
cut 20mm



10 10

45mm

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100g sản phẩm	
Năng lượng (kJ/kJ)	486
Chất béo (g)	23,3
Chất đạm (g)	2,5
Carbohydrat (g)	66,5
Đường tổng cộng (g)	22,1
Hàm lượng muối (g)	1,91

Thành phần: Bột kem thực vật, bột kem tươi, sữa bột gầy, chất làm dày (INS 412), hương vani tổng hợp, chất nhũ hóa (INS 405)

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm thành phần whipping cream dùng trong bánh ngọt, kem, trong các món đá xay, làm lớp mứt milk foam cho các món uống từ coffee, trà, kem, sữa cùng các món uống khác, ... giúp giữ foam lâu, tăng hương vị ngọt ngào, độ béo, hương vị thơm ngon cho món ăn, thức uống.

Cách dùng:

- **Bình lắc:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 250 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Cho lớn hộp vào bình lắc kem 500 ml đã được làm lạnh trước, đẩy nắp và lắc khoảng 15 lần. Nạp gas, lắc thêm khoảng 50 lần là hoàn thành. Sản phẩm sử dụng rồi nhất khí được ở lạnh 20 phút trước khi dùng.

- **Máy đánh trứng:** Hòa 150 g Whipping CIEL vào 150 ml nước lạnh (4 °C), khuấy sơ. Đánh bông hộp bằng máy đánh trứng ở tốc độ thấp nhất trong 60 giây. Thêm từ từ 300 ml nước lạnh và đánh hỗn hợp ở tốc độ cao hơn thêm 90 giây thì sản phẩm sẵn sàng để sử dụng.

Khuyến cáo: Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng, dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Sản phẩm có chứa: gluten, sữa, đậu nành, sulphur dioxide

Bao quản: Nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp
NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Xuất xứ: Việt Nam
Sản xuất tại:
ĐIÀ DIỆM KINH DORANH - CÔNG TY TNHH GIAI PHÁP THỰC PHẨM HS
D20/530A Trinch Quang Nghi, Xã Bình Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam



Sản phẩm của:
CÔNG TY TNHH BONALI
Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, P. Tân Hưng, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Hotline: 0906.972.118

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

SỐ: 25G15TPT23664-01

Đơn vị yêu cầu và gửi mẫu:	CÔNG TY TNHH BONALI Số 5, Đường Số 11, Khu Phố 51, Phường Tân Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam		
Tên mẫu:	CIEL BỘT WHIPPING CREAM		
Ký hiệu mẫu:	9836		
Ngày nhận mẫu:	11/12/2025	Ngày thử nghiệm:	11/12/2025
Ngày trả kết quả:	30/12/2025		
Thời gian lưu mẫu:	Không lưu mẫu		

I. Tình trạng mẫu	
- Niêm phong	: Không
- Ngoại quan	: Dạng bột
- Bao gói	: Túi nhựa thành phẩm

II. Kết quả thử nghiệm				
STT	Tên chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Kết quả thử nghiệm	Phương pháp thử
1	Định lượng Enterobacteriaceae.	CFU/g	<10	ISO 21528-2:2017(*)
2	Định lượng Staphylococci dương tính coagulase	CFU/g	<10	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023(**)
3	Phát hiện Salmonella spp.	-/25g	Không phát hiện (eLOD ₅₀ : 3 CFU/25g)	TCVN 10780-1:2017(*) (ISO 6579-1:2017)
4	Định lượng Listeria monocytogenes	CFU/g	<10	ISO 11290-2:2017(*)
5	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,013	TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009)
6	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện (LOD: 0,01)	TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009)
7	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	Không phát hiện (LOD: 0,01)	TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009)
8	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	Không phát hiện (LOD: 0,01)	TCVN 10912:2015 (*) (EN 15763:2009)
9	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	131	PP-109-NT-TT2 (*) (Ref AOAC 2011.14)
10	Năng lượng dinh dưỡng	Kcal/100g	486	VNCHCM-A54 (Ref. TCVN 7088:2015)
11	Hàm lượng Protein (Nx6,25)	g/100g	2,50	VNCHCM-A49(2023)(*) (Ref.AOAC 920.87)

Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Các kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm, dựa vào năng lực và hiểu biết tốt nhất của chúng tôi tại thời điểm thử nghiệm. Hết thời hạn lưu mẫu, Vinacontrol không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng. (*) Phép thử được công nhận VILAS(ISO/IEC 17025); (**) Phép thử sử dụng nhà thầu phụ; (#) phép thử được các Bộ, ngành chỉ định; LOD: giới hạn phát hiện, LOQ: giới hạn định lượng.

BM 01-QPL13-TT2

Page 1 / 2



25G15TPT23664-01

This certificate/report is the intellectual property of Vinacontrol; issued solely to Vinacontrol's Client on the basis of agreed requirements between Vinacontrol and Client; and, in accordance with the "General Terms and Conditions of Service" published at <http://www.vinacontrol.com.vn/cat/general-terms-and-conditions>. Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

Chứng thư/kết quả này là tài sản trí tuệ thuộc sở hữu của Vinacontrol, được phát hành dành riêng cho khách hàng của Vinacontrol, trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Vinacontrol và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải tại <http://www.vinacontrol.com.vn/cat/dieu-khoan-chung>. Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: 25G15TPT23664-01

STT	Tên chỉ tiêu thử nghiệm	Đơn vị	Kết quả thử nghiệm	Phương pháp thử
12	Hàm lượng béo	g/100g	23,3	VNCHCM-A46(2023)(*) (Ref.TCVN 4592:1988)
13	Hàm lượng cacbohydrat ⁽¹⁾	g/100g	66,5	VNCHCM-A52 (Ref.TCVN 4594:1988)
14	Total sugar (as glucose)	g/100g	27,6	VNCHCM-A50(2023)(*) (Ref. TCVN 4594: 1988)
15	<i>Staphylococcal enterotoxin</i> (**)	/25 g	Không phát hiện	FDA BAM Chương 13B (2022)
16	Aflatoxin M1	µg/kg	Không phát hiện (LOD: 0,1)	PP 3.5.1 HPLC-TT2 (Ref. AOAC 980.21)

▪ **Chú thích:**

Mẫu thuộc nhóm hàng (do khách hàng nhận dạng và cung cấp): Thực phẩm

⁽¹⁾ Hàm lượng cacbohydrat không bao gồm xơ tiêu hóa

Theo phương pháp thử:

< 10 CFU/g: không có khuẩn lạc mục tiêu trên đĩa thạch môi trường.

eLOD₅₀: ước lượng giới hạn phát hiện mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính

PHỤ TRÁCH PHÒNG THỬ NGHIỆM



Huỳnh Thị Thúy Diệp

TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ THỬ NGHIỆM 2 - VINACONTROL
 P. GIÁM ĐỐC



Đoàn Thị Lý

Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Các kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm, dựa vào năng lực và hiểu biết tốt nhất của chúng tôi tại thời điểm thử nghiệm. Hết thời hạn lưu mẫu, Vinacontrol không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng. (*) Phép thử được công nhận VILAS(ISO/IEC 17025); (**) Phép thử sử dụng nhà thầu phụ; (#) phép thử được các Bộ, ngành chỉ định; LOD: giới hạn phát hiện, LOQ: giới hạn định lượng.

BM 01-QPL13-TT2

Page 2 / 2



This certificate/report is the intellectual property of Vinacontrol; issued solely to Vinacontrol's Client on the basis of agreed requirements between Vinacontrol and Client; and, in accordance with the "General Terms and Conditions of Service" published at <http://www.vinacontrol.com.vn/cat/general-terms-and-conditions>. Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

Chứng thư/kết quả này là tài sản trí tuệ thuộc sở hữu của Vinacontrol, được phát hành dành riêng cho khách hàng của Vinacontrol, trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Vinacontrol và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải tại <http://www.vinacontrol.com.vn/cat/dieu-khoan-chung>. Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.