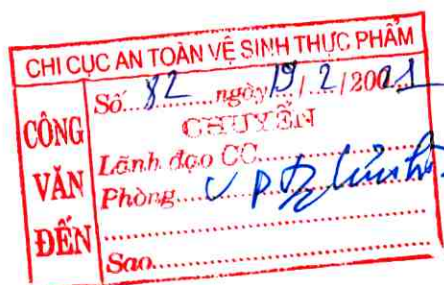


# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 01/ BKHC/ 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu- Nhà máy bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Khu Đồng Thủy - thôn Đông Khúc- xã Vĩnh Khúc- huyện Văn Giang- tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: (84- 221) - 3788283/3730373 Fax: (84 - 221) - 3997733/3788008

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số chi nhánh : 0100114184 - 011

### II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **BÁNH KEM XÓP**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột biến tính, dextro monohydrate, muối, enzym, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), chất nhũ hóa (322i), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, dứa, cam, dâu, pho mai, khoai môn, cốm).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được xếp khay chất liệu PS và được đóng túi chất liệu OPP/PP hoặc OPP/MCPP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: đóng gói dạng túi khối lượng tịnh 60g, 70g, 80g, 90g, 100g, 110g, 120g, 150g, 200g, 210g, 240g, 250g, 300g, 310g, 320g, 350g, 400g, 420g, 440g, 450g, 480g, 500g, 520g, 600g, 650g, 700g, 750g, 800g, 850g, 900g, 950g, 1000g

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (có nội dung nhãn dự thảo đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm :

- Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.



- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y Tế về thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Thủ tướng chính phủ ban hành 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.

Hà Nội, ngày 04 tháng 02 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**TỔNG GIÁM ĐỐC.**  
*Nguyễn Văn Hải*





## Nội dung nhãn dự thảo

- Sản phẩm của: **Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Điện thoại: (84-24) - 38621520/36365592

Fax: (84-24) - 38621520/36365594

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

Website: <http://www.haichau.com.vn>.

- Sản xuất tại: Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)

Địa chỉ: Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: (84-221) - 3788283/3730373

Fax: (84-221) - 3997733/3788008

- Tên sản phẩm: **BÁNH KEM XÓP**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột biến tính, dextro monohydrate, muối, enzym, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), chất nhũ hóa (322i), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, dứa, cam, dâu, phô mai, khoai môn, cốm).

- Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên bao bì sản phẩm

- Ký hiệu địa chỉ nhà máy (H), (N): xem bên cạnh ngày sản xuất

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

<b>Giá trị dinh dưỡng cho 100g</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Nutrient value per 100g</b>	
Gluxit/Carbohydrat	55g – 75g
Chất béo/Lipit	18g – 30g
Đạm/Protein	4g – 12g

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp, bảo quản sản phẩm nơi khô ráo thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp .

- Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn hoặc bao bì rách, thủng. Bánh không sử dụng hết phải bao gói kín.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Hãy giữ sạch đường phố





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh Kem Xốp
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
- Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 3/9/2020
- Thời gian thử nghiệm: 3/9 - 10/9/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	<i>Protein</i>	%	AOAC 991.20	5.16
2	<i>Lipid</i>	%	TCVN 8103:2009	23.2
3	<i>Carbohydrate</i>	%	TCVN 4594:1988	66.5
4	<i>Tổng vi sinh vật hiếu khí</i>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1.0x10 <sup>1</sup>
5	<i>Coliform</i>	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	<i>Nấm men, nấm mốc</i>	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	<i>E.Coli</i>	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	<i>Clostridium perfringen</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
12	Cd			<0,01
13	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 10 tháng 9 năm 2020  
 PHÒNG PHÂN TÍCH  
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
 2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTTNTHDL.  
 3. Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận vi-las.  
 4. Các chỉ tiêu đánh dấu \* được thực hiện bởi nhà thầu phụ.  
 5. Mẫu sẽ được hủy trong vòng 7 ngày (mẫu nước) và 20 ngày (mẫu khác) kể từ ngày trả kết quả nếu PPT không nhận được sự phản hồi nào của KH



Ci: OPP 30/MC/P25

KT: 105x240, dân đầu 10mm+1, gấp hông 53mm

Túi gấp hông và gấp dọc ở bên cạnh bên và dân 2 đầu

SIZE: 336\*240MM

**Kem Xốp**  
*cream wafers*

Giá trị dinh dưỡng cho 100g	
<b>Nutrition Facts</b>	
Energy	1000 kcal
Total Fat	10g
Total Carbohydrate	10g
Total Protein	10g

Thành phần Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột biến tính, dextrose monohydrate, muối, enzyme, chất tạo ngọt (S000II, S00III), chất nhũ hóa (S22I), hương liệu tổng hợp (S0A, vani, dứa, cam, dâu, pho malnkhoal mèn, cốm).

Thông tin dị ứng: sản phẩm có chứa sữa và bột mỳ.  
**Ingredients:**  
Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder, modified starch, dextrose monohydrate, salt, enzyme, leavening powder (S000II, S00III), emulsifier (S22I), artificial flavors, milk, vanilla, pineapple, orange, strawberry, cheese).  
Allergen information: contains milk and wheat flour.

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**  
Dùng ăn trực tiếp.  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh sáng trực tiếp.  
Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm khi hết hạn hoặc bao bì bị rách, hỏng. Sản phẩm không sử dụng hết phải báo giới hạn.  
Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh: xem trên bao bì sản phẩm.  
KI Nhựa dẻo chỉ nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất.



Sản xuất trên dây chuyền công nghệ Châu Âu  
Produced under EURO Technology



ISO 22000

Sản phẩm của:  
Công ty Cổ phần Bánh Kẹo Hải Châu  
Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hải Đà Nẵng,  
Hà Nội, Việt Nam | 38621520 / 24685592  
Điện thoại: 38621520 / 24685594  
E-mail: phoan@bkhacvietnam@gmail.com  
Website: http://www.haichau.com.vn

Sản xuất tại:  
(H) Chi nhánh công ty CP bánh Kẹo Hải Châu  
(Như máy bánh Kẹo Hải Châu)  
Khu Đông Thủy, thôn Đông Phước, xã Minh Khúc,  
huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam  
Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373  
Fax: (84-221)-3897733/3788008  
(N) Chi nhánh công ty CP bánh Kẹo Hải Châu  
Nhà máy bánh Kẹo Hải Châu III  
Thị trấn Thuận Hải, xã Thuận Hải, huyện  
Thới Bình, tỉnh Cà Mau, Việt Nam  
Điện thoại: (84-238)-3656597  
Fax: (84-238)-3661688



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



Sản xuất trên dây chuyền công nghệ Châu Âu  
Produced under EURO Technology