

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số... 630 ... ngày... 07/11/2020	CE 1101
Lãnh đạo CC... <i>[Signature]</i>	
Phòng... <i>[Signature]</i>	
Giao...	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 23/ BKHC/ 2020

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 – Việt Nam.

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 bông lan cao cấp**

2. **Thành phần:** Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, muối, enzyme, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (sữa, pho mai, chuối, cốm, bơ, vani, việt quất, dâu), màu thực phẩm (124, 160ai, 110, 133, 143).

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs, vegetable oil, milk powder, corn starch, condensed milk, salt, enzyme, humectant (420(ii), 422), emulsifier (322, 415, 450i), baking powder (500ii, 503ii), Antioxidants (330), preservative (202), artificial flavors (milk, cheese, banana, pandan, strawberry- yogurt, butter, vallin, blueberry, strawberry), certified food colour (124, 160ai, 110, 133, 143).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bánh được bao gói trong màng OPP/PP, OPP/MCPP rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP hoặc hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (12g, 15g, 18g, 20g, 22g, 25g, 28g, 30g, 35g)/ cái

- Khối lượng đóng túi/ hộp: (100g, 135g, 145g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 340g, 350 g, 355g,



360g, 380g, 388g, 396g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450, 488g, 500g, 550g, 600g) / túi (hộp).

5. Sản xuất tại :

(H) 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, Việt Nam. Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373. Fax: (84-221) - 3997733/3788008

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam. Điện thoại: (84-238)-3665567. Fax: (84-238) -3661688

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”

- Theo tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất đính kèm.

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 27 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Hội

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 – Việt Nam.

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm: **Bánh bông lan cao cấp**

Thành phần: Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, muối, enzyme, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (sữa, pho mai, chuối, cốm, bơ, vani, việt quất, dâu), màu thực phẩm (124, 160ai, 110, 133, 143).

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs, vegetable oil, milk powder, corn starch, condensed milk, salt, enzyme, humectant (420(ii), 422), emulsifier (322, 415, 450i), baking powder (500ii, 503ii), Antioxidants (330), preservative (202), artificial flavors (milk, cheese, banana, pandan, butter, vallin, blueberry, strawberry), certified food colour (124, 160ai, 110, 133, 143).

- 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.

- Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu).

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

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

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II).

Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Điện thoại: (84-238)-3665567. Fax: (84-238) -3661688

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Giá trị dinh dưỡng:



Giá trị dinh dưỡng cho 100 g Nutrition Facts Nutrient value per 100 g	
Gluxit /Carbohydrate	30 g - 65 g
Chất béo / Lipit	20 g - 45 g
Đạm / Protein	3 g - 10 g

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét.
- Màu sắc: vỏ bánh có màu vàng nâu, nhân kem có màu sắc đặc trưng
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	3 - 10
3	Hàm lượng gluxit	%	30 - 65
4	Hàm lượng lipit	%	20 - 45

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	<i>E. Coli</i>	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$

4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05





VIỆN HÀN LÂM KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM
VIỆN ĐỊA LÝ

PHÒNG PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

Địa chỉ: Tầng 7 - Nhà A27, số 18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội

Tel: 0369838957; Fax: (+84-4) 3836 1192

Email: huongthuyqlmt@gmail.com

VILAS 715

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu thử: Bánh Bông Lan Cao Cấp
- 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: 01/10/2020
- Thời gian thử nghiệm: 01/10 - 05/10/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Protein	%	AOAC 991.20	4.17
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	34.7
3	Carbohydrate	%	TCVN 4594:1988	39.9
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	3.5×10^2
5	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E.Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
12	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
13	Cd			<0,01
14	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 5 tháng 10 năm 2020
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

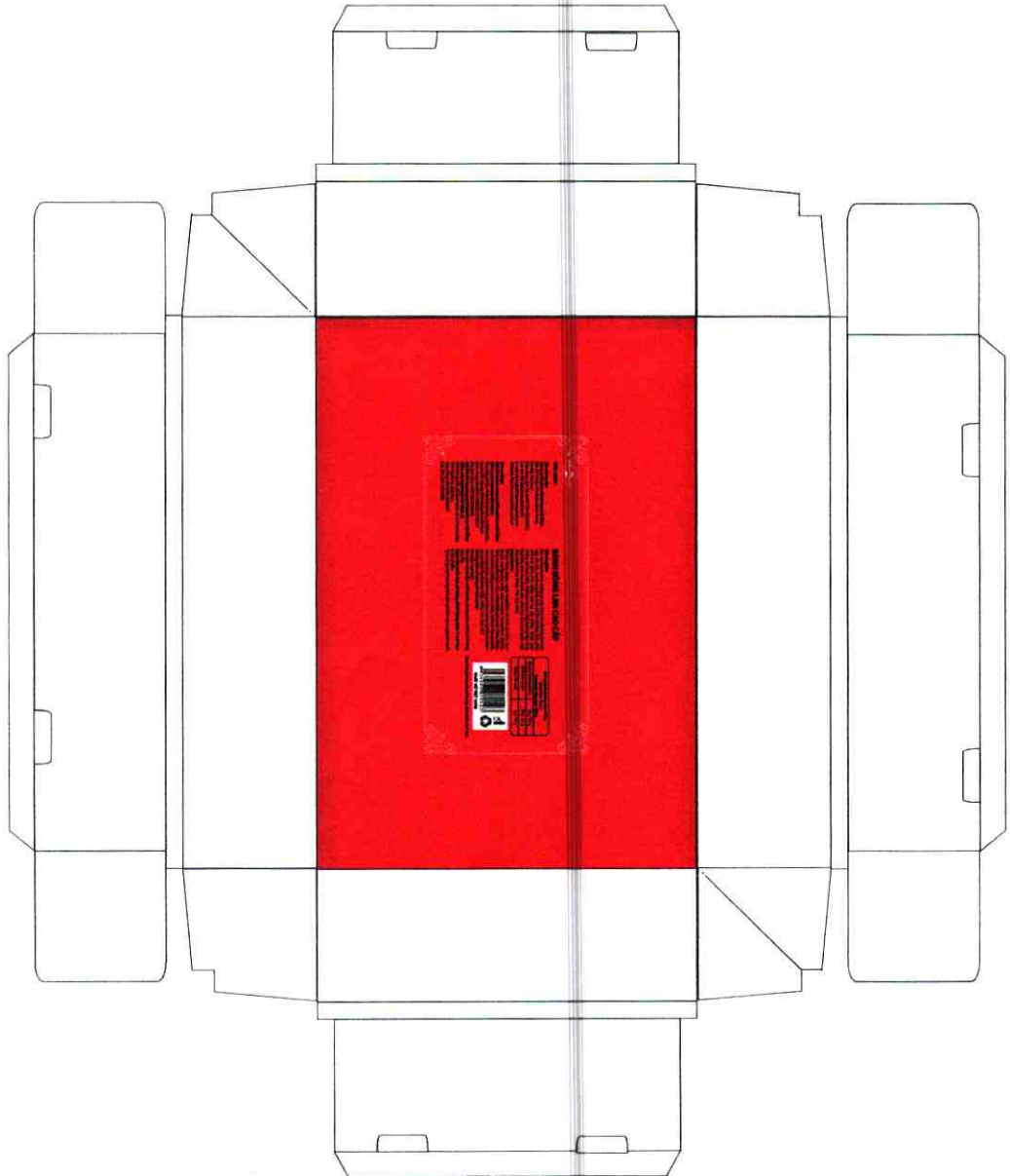
dlm

TS. Dương Thị Lịm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTTNTHDL.
- Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận vilas
- Các chỉ tiêu đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
- 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

Trang: 1/1

BM01-QT-31/IG







ISO: 22000

Sản phẩm của Công ty Cổ phần Bánh kẹo HẢI CHÂU Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hải Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam Điện thoại: (84-24) 39821520 / 36365592 Fax: (84-24) 39821520/36365594 E-mail: phonggdh@haitian.com.vn Website: http://www.haitian.com.vn

Sản xuất tại: (H) Chi nhánh công ty CP bánh kẹo HẢI CHÂU (Nhà máy bánh kẹo HẢI CHÂU) Khu Đông Thọ, thôn Đông Khê, xã Vĩnh Khê, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373 Fax: (84-221)-3997733/3788208 (N) Chi nhánh công ty CP bánh kẹo HẢI CHÂU (Nhà máy bánh kẹo HẢI CHÂU II) KCN Đông Hải, xã Quỳnh Lặc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam Điện thoại: (84-238)-3661689 Fax: (84-238)-3661689

BÁNH BÔNG LAN CAO CẤP

Thành phần:

Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, soda bột, tinh bột ngô, sữa đặc, muối, enzyme, chất giữ ẩm (4200II), 422I, chất nhũ hoá (322, 415, 450I), chất tạo xốp (500I, 503II), chất chống oxy hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (soda, pho mai, chuối, dâu, cam, chanh, việt quất), màu thực phẩm (124, 160ai, 110, 133, 143I).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, eggs, vegetable oil, milk powder, corn starch, condensed milk, salt, enzyme, humectant (4200II), 422I, emulsifier (322, 415, 450I), bulking powder (500I, 503II), Antioxidants (330), preservative (202), artificial flavors (milk, cheese, banana, strawberry, pear, date, vanilla, bilabaw-ry), certified food colour (124, 160ai, 110, 133, 143I).
Hàng dẫn sử dụng và bảo quản
Dùng ăn trực tiếp.

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

Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh in trên bao bì sản phẩm.

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

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutrition Facts	
Giảm / Carbohydrate	30 g - 65 g
Chất béo / Lipid	20 g - 45 g
Đạm / Protein	3 g - 10 g



Hành động trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa