

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/ANHTHU/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Anh Thu

Địa chỉ: Thôn Dâu, xã Cẩm Xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 01663155266

Giấy đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 05C8000829, Đăng ký bổ sung lần thứ 1, ngày 5/8/2013, nơi cấp: UBND thành phố huyện Mỹ Hào.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 02/2017/GCNATTP-UBND ngày cấp: 7/9/2017, Nơi cấp: UBND thành phố huyện Mỹ Hào.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bánh dẻo

2. Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính.

- Nhân bánh: lạp xưởng, mít bí, vừng rang, mít sen, tinh dầu hương bưởi, Axit sorbic.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

-Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm được sử dụng trực tiếp nên dùng ngay sau khi đã được mở.

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong túi nilon hoặc hộp nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm.

- Khối lượng: 180gr, 250gr, 370gr, 400gr, 500gr.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Anh Thu

Địa chỉ: Thôn Dâu, xã Cẩm Xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 01663155266

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

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:

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm;

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”;

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”;

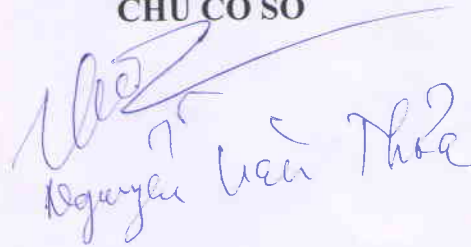
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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.

Hưng Yên, ngày 13 tháng 08 năm 2018

CHỦ CƠ SỞ


Nguyễn Văn Thoa

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH DẼO

Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính.
- Nhân bánh: lạp xưởng, mít bí, vừng rang, mít sen, tinh dầu hương bưởi, Axit sorbic.
- Ngày sản xuất:
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 20 ngày kể từ ngày sản xuất.

-Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sản phẩm được sử dụng trực tiếp nên dùng ngay sau khi đã được mở.
- Bảo quản sản phẩm nơi khô mát, tránh ẩm

Tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Anh Thu

Địa chỉ: Thôn Dâu, xã Cẩm Xá, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 01663155266

Khối lượng tịnh:

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 333-1 / Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Dẻo

Mã số/Code: 0718333-1

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Anh Thu

Địa chỉ/ Add: Thôn Dâu - Xã Cẩm Xá - Huyện Mỹ Hào - Tỉnh Hưng Yên.

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 31/07/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 31/07/2018 đến ngày 07/08/2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$5,2 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	20
3	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	20,0
9	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
10	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Kết luận: Mẫu sản phẩm trên có các chỉ tiêu vi sinh vật đạt tiêu chuẩn theo QĐ 46/2007/QĐ¹- BYTHải Dương, ngày 07 tháng 08 năm 2018
Labo XNATVSTP


ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.