

- Mr. Luu
- liên hồ sơ

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

HỒ SƠ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: 05 /THK – CB/2019

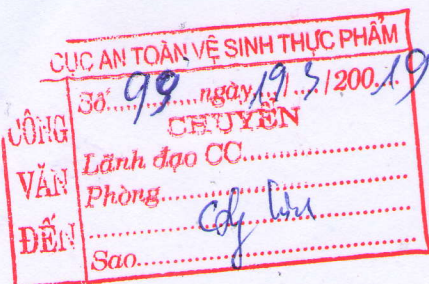
SẢN PHẨM

Bánh gạo Nhật Ichi vị Pizza

Hưng Yên, tháng 01/2019

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/THK - CB/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩmTên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Email: thienhakameda@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2016/GCNATTP- SCT . Ngày cấp: 04/07/2016

Nơi cấp: Sở công thương Tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:**1. Tên sản phẩm :** Bánh gạo Nhật Ichi vị Pizza

2. Thành phần: Gạo Japonica (58%), dầu thực vật, đường kính trắng, muối, tinh bột acetate starch 1420, chất tạo hương(sữa), chất điều vị(621,631,627), bột phô mai(sữa), gia vị thảo mộc, maltodextrin, bột xi dề(đậu nành, lúa mì), chất chống oxy hóa(330,262), chất chống đông vón(551), màu thực phẩm(102,110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất ;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao PP.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 100g
- Cứ 20 gói được xếp vào 1 thùng catton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (Có file chi tiết 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:

- 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.

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

- 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.

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

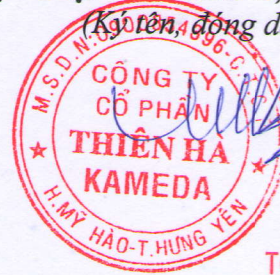
Tiêu chuẩn cơ sở số 03/2018/TCCL- DDBS, ngày 20 tháng 04 năm 2018. (đính kèm)

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 23 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

43
TỶ
ÁN
H.
JA
NG

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

1. **Sản phẩm:** Bánh gạo Nhật Ichi vị Pizza

2. **Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:**

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Xuất xứ: Việt Nam

3. **Trạng thái sản phẩm:**

- Hình dạng: Dạng tròn
- Màu sắc: Màu sắc cơ bản là màu cam nhạt
- Quy cách bao gói:
 - + Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao PP.
 - + Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 100g
 - + Cứ 10 gói này được xếp vào 1 thùng catton.

4. **Thành phần:** Gạo Japonica (58%), dầu thực vật, đường kính trắng, muối, tinh bột acetate starch 1420, chất tạo hương(sữa), chất điều vị(621,631,627), bột phô mai(sữa), gia vị thảo mộc, maltodextrin, bột xi dâ(đậu nành, lúa mì), chất chống oxy hóa(330,262), chất chống đông vón(551), màu thực phẩm(102,110).

5. **Chỉ tiêu chất lượng:**

5.1. **Các chỉ tiêu-cảm quan:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh khô, giòn, xốp.
2	Màu sắc	Dạng khối tròn, màu sắc cơ bản là màu cam nhạt
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị mặn . Không có mùi vị lạ, không có tạp chất lạ.
4	Các đặc tính khác	

5.2. **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	3-8
2	Hàm lượng Chất béo	%	22.75-42.25
3	Hàm lượng ẩm	%	≤ 6
4	Hàm lượng tổng Cacbonhydrat	g/100g	38.3-71.1

5	Hàm lượng sắt	mg/100g	4.33-8.04
---	---------------	---------	-----------

5.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	10^4
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	E.coli	Cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
5	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
6	B.cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Cfu/g	10^2

5.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

5.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxin tổng	ppm	4
3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Dexynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50





Bánh gạo Nhật Ichi phiên bản mới
thật hấp dẫn và độc đáo
với thành phần chính làm từ

gạo Japonica

nên hương vị thơm lừng,
giòn ngon ngọt ngào.

Hãy thưởng thức cùng với bạn bè
để niềm vui thêm trọn vẹn!

THÀNH PHẦN Gạo Japonica (58%), dầu thực vật, đường kính trắng, muối, tinh bột acetate starch (1420), chất tạo hương (sữa), chất điều vị (621, 631, 627), bột phở mai (sữa), gia vị thảo mộc, maltodextrin, bột xi dầu (dầu nành, lúa mì), chất chống oxy hóa (330, 262), chất chống đông vón (551), màu thực phẩm (102,110)
INGREDIENTS: Japonica rice (58%), vegetable oil, granulated sugar, salt, acetate starch (1420), flavour (milk), flavour enhancers (621, 631, 627), cheese powder (milk), herbs, spice, maltodextrin, soy sauce powder (soy-bean, wheat), antioxidants (330, 262), anti-caking agent (551), colours (102, 110).

CÁC CHẤT CÓ KHẢ NĂNG GÂY DỊ ỨNG:
- Chất gây dị ứng có trong thành phần: Sữa, đậu nành, lúa mì.
Allergy advice for allergens including: Milk, soy-bean, wheat.

Độ ẩm ≤ 6%, Moisture: ≤ 6%

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG - NUTRITION FACTS
Khẩu phần/Serving size 100g
Năng lượng/Calories 528.4 kcal/100g

Hàm lượng các chất có mặt trong khẩu phần/Amount per serving	% Giá trị hàng ngày/Daily value
Tổng chất béo/Total fat	22.5g 44.6%
Chất béo no bão hòa/Saturated fat	13.5g 26.6%
Tổng carbohydrate/Total carbohydrate	54.7g 10.9%
Đạm/Protein	4.27g
Sodium	777mg

Amount per serving (10g)	ENERGY	FAT	SAT FAT	SODIUM
	528.4 kcal	22.5g	13.5g	777mg
	26.6%	44.6%		

MỜI

KAMEDA 1 NHẬT
CÔNG TY BÁNH GẠO SỐ

ICHİ
BÁNH GẠO NHẬT

Giòn ngon
ngọt ngào!



VI PIZZA

KHỐI LƯỢNG TÍNH
Net weight

g

ICHİ
BÁNH GẠO NHẬT

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
DIRECTIONS FOR MAINTENANCE: Keep in cool and dry place, avoid direct sunlight.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Sản phẩm ăn liền, không cần qua chế biến, nên ăn ngay sau khi bóc gói. Gói hút chân không bao bì không ăn được, vứt ngay vào sọt rác khi bóc gói.
DIRECTIONS FOR USE: Instant food, cooking is not necessary, should be used once opening the packet.
The inside silica gel bag is inedible, please put it in the wastebasket right after opening the packet.

NGÀY SẢN XUẤT/HẠN SỬ DỤNG: In trên bao bì
Manufactured date/Expired date: Shown on package

SẢN XUẤT TẠI: CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA
Km 29 - Quốc lộ 5A, thôn Bưởi, xã Bạch Sơn, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
ĐT: (84-221)3946789 Fax: (84-221)3946788
Website: www.thienha-kamedafood.com

PRODUCED BY: THIÊN HÀ KAMEDA JOINT STOCK COMPANY
Km 29 - SA Route, Ben Village, Bach Son Commune, My Hao District, Hung Yen Province, Vietnam
Tel: (84-221)3946789 Fax: (84-221)3946788
Website: www.thienha-kamedafood.com
Website: www.kamedaseika.co.jp

NHÂN HIỆU ICHİ ĐÃ ĐƯỢC BẢO HỘ VÀ THUỘC SỞ HỮU CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA
ICHİ brand is a trademark of THIÊN HÀ KAMEDA JOINT STOCK COMPANY

SỐ TỰ CÔNG BỐ: 05/THK-CH/2019
Manufactured according to 05/THK-CH/2019

SẢN XUẤT THEO CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN
Produced by Japanese technology

HOTLINE LIÊN HỆ
1800 555529



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Made in Viet Nam



Số/Nº: 478/4- K8/1831/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 03/5/2018

Trang/Page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NHẬT ICHI VỊ PIZZA**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29-QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **04/4/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 04/4/2018 đến ngày/to: 27/4/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 700g, được chứa trong túi nilon kín.**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Năng lượng	Kcal/100g	544
2.	Hàm lượng Protein	%	4,27
3.	Hàm lượng Lipit	%	32,5
4.	Hàm lượng Carbohydrate	g/100 g	54,7
5.	Xơ thô	%	0,08
6.	Chất béo bão hòa	g/100g	13,5
7.	Cholesterol	mg/kg	KPH (< 10)
8.	Hàm lượng Ca	mg/kg	144
9.	Hàm lượng Fe	mg/kg	6,18
10.	Hàm lượng Na	mg/kg	7774
11.	Hàm lượng NaCl	%	1,83
12.	Hàm lượng Na-Cyclamate	mg/kg	KPH (< 10)
13.	Đường tổng (tính theo Glucose)	g/100g	3,72

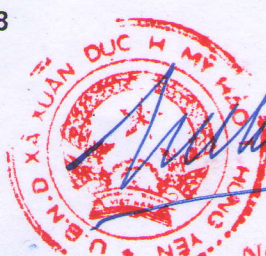
Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến. The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

KT. PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8

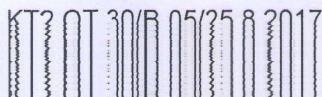
Head of Technical Division 8

Bùi Văn Tuyên



PHÓ CHỦ TỊCH
NGUYỄN VĂN CHIẾN

Đoàn Văn Bắc





Số (N^o): 780/4-K2/1831/KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 03/5/2018

Trang/page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NHẬT ICHI VỊ PIZZA**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29-QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **04/4/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 04/4/2018 đến ngày/to: 27/4/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 700g, được chứa trong bao nilon.**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **-**
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Cảm quan - Trạng thái - Màu sắc - Mùi - Vị	KT2.K2.TN-05/TP	Mẫu có hình dạng theo khuôn mẫu, không dập nát Vàng cam Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Vị mặn, không có vị lạ
2.	Độ ẩm %	TCVN 4069:2009 ^(A)	1,64
3.	Hoạt độ nước (Aw) -	TCVN 8130-2009 (ISO 21807-2004) ^(S)	0,127 (t ^o = 27,35 ^o C)
4.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	75
5.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH (< 10)
6.	Escherichia coli MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH (< 3)
7.	S.aureus CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH (< 10)
8.	Enterobacteriaceae CFU/g	TCVN 5518-2:2007 ^(A)	KPH (< 10)
9.	Cl.perfringens CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH (< 10)
10.	B.cereus CFU/g	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH (< 10)
11.	Salmonella -	TCVN 4829:2005 ^(A)	Âm tính/25g
12.	Listeria monocytogenes -	ISO 11290-1:2004	Âm tính/25g

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable.
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng, tên hợp đồng, ngày lấy mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and contract, date of sampling are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): phép thử được BoA công nhận/ Test method is accredited by BoA
- (S): Kết quả thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Subcontracted test

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

Kaul

Võ Khánh Hà

**CHỨNG THỰC BẢN SAO NÀY
ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

31/01/2018

Số 315.....Quyển 01 TB/SCT/SGT



PHÓ GIÁM ĐỐC
NGUYỄN VĂN CHIẾN

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

PHÓ GIÁM ĐỐC
Tạ Ngọc Tú



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NHẬT ICHI VỊ PIZZA**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **01/10/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 01/10/2018 đến ngày/to: 15/10/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 1 kg, chứa trong bao nilon**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1	Béo chuyển hóa/ Trans Fat g/100g	AOAC 996.06(2012) ^(A)	0,122
2	Hàm lượng Pb/ Pb content mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
3	Hàm lượng Cd/ Cd content mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
4	Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
5	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1,G2)/ Total Aflatoxin µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 1,0)
6	Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
7	Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 5,0)
8	Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 150)
9	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc/ Enumeration of yeasts and moulds CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(A)	KPH (< 10)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8

Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

Số 316 Quyết định TB/SCT/SGT



**PHÓ CHỦ TỊCH
NGUYỄN VĂN CHIẾN**

KT. GIÁM ĐỐC
Director

PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Hữu Trung