

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 15/BKHC/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số 15 phố Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592 Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp : 0100114184

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh Mì Tươi Bơ Ruốc**

2. Thành phần: Bột mỳ, dầu thực vật, đường, bơ (3 % - 6%), ruốc thịt lợn (2% - 5%), trứng gà, sữa bột, men, muối, chất bảo quản (282), enzym (1100).

Wheat flour, vegetable oil, sugar, butter (3% - 6%), shredded meat (2% - 5%), eggs, milk powder, salt, preservative (282), enzym (1100).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 9 ngày kể từ ngày sản xuất

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/CPP, OPP/PP hoặc được xếp vào khay nhựa rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP và hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (35g, 38g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g/gói (hộp).

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

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.

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.

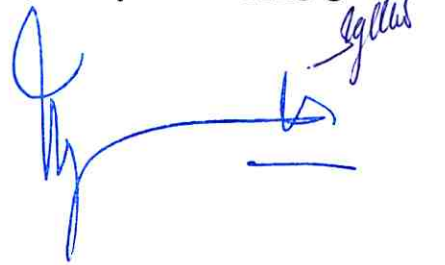
- Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Thủ tướng chính phủ ban hành về “nhãn hàng hóa”

- 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 30 tháng 7 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC





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) -38621520/36365594T

- Tên sản phẩm: **Bánh Mì Tươi Bơ Ruốc**

- Thành phần: Bột mỳ, dầu thực vật, đường, bơ (3 % - 6%), ruốc thịt lợn (2% - 5%), trứng gà, sữa bột, men, muối, chất bảo quản (282), enzym (1100).

Wheat flour, vegetable oil, sugar, butter (3% - 6%), shredded meat (2% - 5%), eggs, milk powder, salt, preservative (282), enzym (1100).

- NSX, HSD, KLT: in trên bao bì sản phẩm

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

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

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và độ giòn của sản phẩm. Bảo quản sản phẩm nơi khô mát, tránh ánh nắng mặt trời và nhiệt độ cao.

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

- Ngày sản xuất: DD / MM / YY (H)

DD / MM / YY (N)

- Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn trực tiếp không cần qua chế biến. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc với ánh sáng mặt trời.

Bên trong gói bánh có khí Ni tơ để bảo quản. Chú ý: Bên trong gói có khí nito để bảo quản.

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Gluxit/Carbonhydrate	50% - 65 %
Lipit/Chất béo	6% - 15%
Đạm/Protein	4% - 10%

Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** bánh mềm, xốp, có hình dạng đặc trưng của sản phẩm
- **Màu sắc:** từ màu vàng nhạt đến màu vàng nâu
- **Mùi vị:** có mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	45 - 75
4	Hàm lượng lipid	%	3 - 12

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	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0

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



VILAS 715



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu thử: Bánh mì bơ ruốc
- 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: 02/11/2020
- Thời gian thử nghiệm: 02/11 - 11/11/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594:1988	52,1
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	10
3	Protein	%	AOAC 991.20	9,43
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1.0×10^2
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

PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 12 tháng 11 năm 2020

PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

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 PTNTHTĐL.
- 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

BÀNH MÌ TUỔI

Bỏ Ruột



Giá trị dinh dưỡng cho 100g
Nutrition Facts
Nutrient value per 100g

Gluxit / Carbohydrate	50 g - 65 g
Chất béo / Lipit	6 g - 15 g
Đạm / Protein	4 g - 10 g



8 934597 1090187

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



ISO 22000

Điện thoại: (84-24) 6736943, 6730173

CÔNG TY CP BÁNH KẸO HẢI CHÂU
NHÀ MÁY BÁNH KẸO HẢI CHÂU

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 28 tháng 7 năm 2021

Kính gửi: Chi Cục An toàn thực phẩm Hưng Yên

Đơn vị: Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: Số 15 phố Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Kính gửi Chi Cục đơn vị chúng tôi đã công bố chất lượng các sản phẩm có tên là Muối tinh sạch và đã được chi cục cấp giấy xác nhận công bố số 03/BKHC/2019

Hiện nay do nhu cầu kinh doanh, phát triển mở rộng thị trường, việc đa dạng về kích thước khối lượng bao gói của sản phẩm để phục vụ nhu cầu của khách hàng nên đơn vị chúng tôi xin được bổ sung thêm quy cách bao gói của sản phẩm là 5 kg/gói, 7 kg/gói, 8 kg/gói, 10 kg/gói, 15 kg/gói, 20 kg/gói, 25 kg/gói, 30 kg/gói, 35 kg/gói, 40 kg/gói, 45 kg/gói, 50 kg/gói.

Kính mong Chi cục An toàn thực phẩm Hưng Yên tạo điều kiện thuận lợi cho đơn vị chúng tôi. Xin chân thành cảm ơn quý Chi cục !



Nguyễn Văn Hối