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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 57/ BKHC/ 2018

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

Số giấy chứng nhận cơ sở dủ điều kiện ATTP : 254/2017/NNPTNT-0321. Ngày cấp: 10 tháng 6 năm 2017. Nơi cấp : Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh mỳ tươi vị cốm dừa**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, bột dừa, bơ, men, muối, hương liệu tổng hợp (hương cốm, hương dừa), chất giữ ẩm (E422), chất bảo quản (E200, E282), màu thực phẩm (E133).

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

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

- Chất liệu bao bì: Bánh được bao gói bằng màng OPP/CPP, OPP/PP, OPP/MCPP hoặc PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: (350g, 320g, 300g, 270g, 250g, 230g, 220g, 200g, 180g, 150g, 130g, 120g, 110g, 100g, 95g, 90g, 85g, 80g, 75g, 70g, 65g, 60g, 58g, 55g, 50g, 45g, 40g, 38g, 35g, 30g, 25g, 20g, 15g, 10g) / gói

5. 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

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 15 tháng 7 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

TỔNG GIÁM ĐỐC

Bùi Hồng Thái

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

- Tên sản phẩm : **Bánh mỳ tươi vị cốm dừa**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, bột dừa, bơ, men, muối, hương liệu tổng hợp (hương cốm, hương dừa), chất giữ ẩm (E422), chất bảo quản (E200, E282), màu thực phẩm (E133).

- Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: 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)

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

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein:	3 % - 12 %
Hàm lượng gluxit:	40 % - 70 %
Hàm lượng lipit:	3 % - 15 %

- Chú ý: Bên trong gói có khí nitơ để bảo quản.

- Hãy giữ sạch đường phố

Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh mềm, xốp, có hình dạng đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến màu vàng nhạt
- 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	%	3 - 12
3	Hàm lượng gluxit	%	40 - 70
4	Hàm lượng lipit	%	3 – 15

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	*E. Coli*	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	≤ 10
5	*Clostridium perfringens*	CFU/g	≤ 10
6	*Bacillus cereus*	CFU/g	≤ 10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$
8	*Salmonella*	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

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
Q. HAI BÀ TRƯNG - TP. HÀ NỘI
S.Đ.K.K.D:0100114184-C.T.C.P

325 kcal/100g
100g sản phẩm này cung cấp 16,25 % nhu cầu năng lượng mỗi ngày

Giá trị dinh dưỡng cho 100g

Nutrition Facts

Nutrient value per 100g

Gluxit / Carbohydrate	40 g - 70g
Chất béo / Lipit	3 g - 15 g
Đạm / Protein	3 g - 12 g

Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính dựa trên chế độ ăn 2000 kcal. Giá trị dinh dưỡng hàng ngày của bạn có thể cao hơn hoặc thấp hơn tùy theo nhu cầu năng lượng của bạn.

Thành phần nguyên liệu

Bột mỳ, đường, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, bột dừa, bơ, men, muối, hương liệu tổng hợp (hương cốm, hương dừa), chất giữ ẩm (E422), chất bảo quản (E200, E282), phẩm màu thực phẩm (E133).

Chúng tôi cam kết sử dụng những nguyên liệu An toàn và Chất lượng đảm bảo đạt tiêu chuẩn của hệ thống **quản lý chất lượng chuẩn quốc tế**

MADE IN VIETNAM

**Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa*

SUPER Haichau QUALITY

Bánh sản xuất theo công nghệ hiện đại Italy

Bánh mi Tươi

Bánh mi Siêu mềm vị Cốm Dừa

SUPER Haichau QUALITY

ISO 9001

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO Haichau

Địa chỉ: 15-Mạc Thị Bưởi - Hai Bà Trưng - Hà Nội.
Điện thoại: (84-24)38621520 /36365592
Fax: (84-24) 38621520/36365594
E-mail: phongkdthaichau@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)
Khu Đồng Thây, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên
Điện thoại: (84-221)3788283/3730373
Fax: (84-221)3997733/3788008

Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh(NSX, HSD, KLT) : In trên bao bì
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng 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 Nitơ để bảo quản.

8 934597 090095

DON'T LITTER SORT OUT YOUR CONTENT

RECYCLABLE PACKAGING

Số: 1807681(1A)/KQKN
Mã số: 1807185-1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

Địa chỉ: Số 15, Phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP.Hà Nội

Tên mẫu: **Bánh mỳ tươi vị cốm dừa**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu: 20/07/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 20/07 – 27/07/2018

Ngày trả kết quả: 27/07/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: *(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005*
Chỉ tiêu số 09-13 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN **GIÁM ĐỐC**

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN DỊCH VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ KHUÊ NAM

Nguyễn Kim Liễu **Nguyễn Thị Hồng**

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	**7.16**	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	**14.4**	Ref. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	**47.2**	TCVN 4594:1988(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 986.15(*)
05	Chì (Pb)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)
06	Cadmi (Cd)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)
07	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 971.21
08	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	**$4.0x10^1$**	ISO 4833-1:2013(*)
09	*Coliforms*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 4832:2006 (*)
10	*Clostridium perfringens*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7937:2004(*)
11	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 6888-1:2003(*)
12	*Bacillus cereus*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7932:2004(*)
13	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 21527-2:2008(*)
14	*Escherichia Coli*	MPN/g	**0**	ISO 16649-3:2015
15	Salmonella	/25g	**Không phát hiện**	ISO 6579-1:2017