

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: W07/ STF/ 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA**

Địa chỉ: Khu công nghiệp Minh Đức, xã Minh Đức, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: +84 221 3 94 88 18

Fax: +84 221 3 94 88 18

Email: [customercare@santa.com.vn](mailto:customercare@santa.com.vn)

Website: [santa.com.vn](http://santa.com.vn)

Hotline: + 0246 6666.076

Mã số doanh nghiệp: 0107 467 527

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000478/ 2017/ ATTP- CNĐK- Ngày cấp: 26/5/2017- Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Sản phẩm: MERRY – BÁNH QUÉ KEM VỊ DƯA LƯỚI**

Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật, shortening (dầu cọ), bột whey, bột biến tính, bột sữa, chất nhũ hóa (322(i)), muối, hương thực phẩm tổng hợp (dưa lưới, vani), màu thực phẩm tổng hợp (160a(i), 133), màu thực phẩm tự nhiên (141(i)).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất), sử dụng trực tiếp, bảo quản sản phẩm ở nơi khô, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh và tránh ánh nắng trực tiếp.

3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Được đóng gói kín trong bao bì màng giấy cuộn OPP/MCPP hoặc nhựa tổng hợp. Bao bì đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.

Khối lượng tịnh: 90g/ khay, 270g/ hộp, 360g/ hộp, 450g/ hộp.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm nhãn sản phẩm)**

**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.

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 2 tháng 8 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Ngô Hồng Hải*



SỔ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH HƯNG YÊN	NHÓM SẢN PHẨM	Số CB: W07/ STF/ 2018
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA	MERRY – BÁNH QUẾ KEM VỊ DƯA LƯỚI	Có hiệu lực từ Ngày ./. tháng ./. năm 2018

## BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

### 1. Yêu cầu kỹ thuật

#### 1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- + Trạng thái: Bánh dạng hình ống, có kem bên trong, giòn, xốp.
- + Màu sắc: Vỏ màu trắng ngà đến vàng nâu, chỉ màu xanh, bên trong là kem màu xanh nhạt.
- + Mùi: Thơm mùi thơm đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ.
- + Vị: Ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.
- + Tạp chất: Không có tạp chất.

#### 1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
8	Samonella	CFU/25g	Không phát hiện

#### 1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1



**1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

Hung Yên, ngày 3 tháng 3 năm 2018  
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA**  
**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NGÔ HỒNG THÁI**







ẢN SAO  
COPY

VILAS 492

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 202-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Merry – Bánh quế kem vị dưa lưới/ Merry – Melon cream Wafer

Mã số/Code: 0518202-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu/ 01 sample

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty cổ phần thực phẩm Santa ( Santa food joint stock company)

Địa chỉ/ Add: Xã Minh Đức – KCN Minh Đức – Mỹ Hào – Hưng Yên ( Minh Duc Industrial Park, Minh Duc Ward, My Hao District, Hung Yen Province, Viet Nam.)

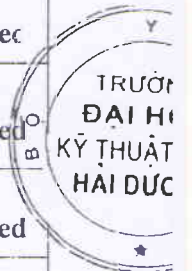
Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 8/5/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 8/5/2018 đến ngày 22/5/2018/ from may 8<sup>th</sup> 2018 to may 22<sup>th</sup> 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 * total aerobic microorganisms	CFU/g	TCVN 4884:2007	36
2.	Tổng số E.coli * Total E.coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH Not detected
3.	Tổng số Coliform* Total Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH Not detected
4.	Định lượng Staphylococcus.aureus* Staphylococcus.aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH Not detected
5.	Định lượng Bacillus cereus * Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH Not detected
6.	Định lượng nấm men – nấm mốc* Yeasts and moulds	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH Not detected
7.	Định lượng Clostridium perfringens Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH Not detected

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





8.	Hàm lượng chất béo <i>Lipid Content</i>	%	TCVN 4592 -1988	22,5
9.	Hàm lượng chất béo no <i>Saturated lipid content</i>	g/100g	AOAC 966.17	7,7
10.	Hàm lượng Cholesterol <i>Cholesterol content</i>	mg/100g	AOAC 970.51	<b>KPH Not detected</b>
11.	Tổng Cacbohydrate <i>Carbohydrate total</i>	%	TCVN 4594 -88	66,3
12.	Hàm lượng đường tổng <i>Total sugar content</i>	%	TCVN 4594 -88	49,5
13.	Hàm lượng chất xơ <i>Fiber content</i>	%	TCVN 5103:1990	1,1
14.	Hàm lượng protein, <i>Protein content</i>	%	AOAC 981.10	5,3
15.	Hàm lượng Vitamin C <i>Vitamin C content</i>	mg/100g	HPLC	<b>KPH Not detected</b>
16.	Hàm lượng Vitamin A <i>Vitamin A content</i>	mcg/100g	HPLC	38,3
17.	Hàm lượng canxi <i>Calcium content</i>	mg/100g	HPP/41	143
18.	Hàm lượng Sắt <i>Iron content</i>	mg/100g	AOAC 999.11	3,5
19.	Hàm lượng Natri <i>Sodium content</i>	mg/100g	TCVN 6269:2008	172
20.	Năng lượng <i>Energy</i>	Kcal	HPP46	489
21.	Chỉ số acid <i>Acid index</i>	mg/g	TCVN 6127 -1996	0,2
22.	HL tro không tan trong HCl 10% <i>Insoluble ash in HCl 10%</i>	%	TCVN 7765:2007	0,09
23.	Độ ẩm <i>Moiture</i>	%	HPP/13	3,5
24.	Peroxit <i>Peroxide</i>	meqO <sub>2</sub> /kg	TCVN 6121:2010	<b>KPH Not detected</b>

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.



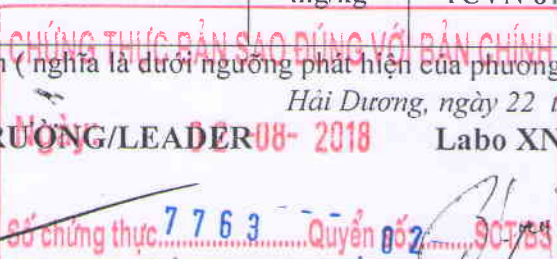


25.	Melamin <i>Melamine</i>	µg/100g	LC/MS/MS	KPH Not detected
26.	Cadimi <i>Cadimi</i>	mg/kg	AOAC/AAS	KPH Not detected
27.	Chì <i>Lead</i>	mg/kg	AOAC/AAS	0,003
28.	Aflatoxin tổng số <i>Total aflatoxin</i>	µg/kg	TCVN 8350 :2010	KPH Not detected
29.	Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	µg/100g	AOAC 991.31	KPH Not detected
30.	Orchatoxin A <i>Orchatoxin A</i>	µg/100g	AOAC 2000.09	KPH Not detected
31.	Deoxynivanelon <i>Deoxynivanelon</i>	µg/100g	AOAC 986.18	KPH Not detected
32.	Zearalenone <i>Zearalenone</i>	µg/100g	LC/MS/MS	KPH Not detected
33.	Định danh phẩm màu <i>Color determination</i>	mg/kg	HPLC	Phát hiện Fast Green
34.	Kali sorbate <i>Kali sorbate</i>	mg/kg	TCVN 8122:2009	KPH Not detected
35.	Kali benzoate <i>Kali benzoate</i>	mg/kg	TCVN 8122:2009	KPH Not detected

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

Hải Dương, ngày 22 tháng 5 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG/LEADER 08-2018 Labo XNATVSTP



ThS./Master Hoàng Thị Thu Huyền

\*PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
 TS. Trần Quang Cảnh



CÔNG CHỨNG VIÊN

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 ATVSTP.
3. Chi tiêu đánh dấu (\*) là chi 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.

