

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM | |
| Số: 334 | ngày 15/11/2018 |
| CSTĐ | |
| Lãnh đạo CC | |
| Phòng | |
| Sao | |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 64/ 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 đủ 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 quy cam**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối tinh, chất nhũ hoá (322), hương liệu thực phẩm (hương cam), màu thực phẩm (110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

- Quy cách đóng gói: (80g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 288g, 300 g, 310g, 325g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 390g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450g) / gói (hộp).

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. 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 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 25 tháng 8 năm 2018



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 quy cam**

Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối tinh, chất nhũ hoá (322), hương liệu thực phẩm (hương cam), màu thực phẩm (110).

- 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

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sản phẩm được sử dụng trực tiếp.

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

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

- Hãy giữ sạch đường phố.

- *Giá trị dinh dưỡng:*

| | |
|--------------------|-------------|
| Hàm lượng protein: | 5 % - 12 % |
| Hàm lượng glucit: | 55 % -80 % |
| Hàm lượng lipid: | 10 % - 22 % |



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu.

- **Màu sắc:** bánh màu vàng nhạt đến màu vàng nâu.

- **Mùi vị:** có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

2. Giá trị dinh dưỡng :

| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|-------------------|-------------|-------------|
| 2 | Hàm lượng protein | % | 5 - 12 |
| 3 | Hàm lượng gluxit | % | 55 - 80 |
| 4 | Hàm lượng lipit | % | 10 - 22 |

2. 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 | $\leq 10^2$ |

3. 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 |

Số: 1808021(1)/KQKN
Mã số: 1807239-13
Trang 1 | 2

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 quy cam**

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

Ngày nhận mẫu: 26/07/2018 Thời gian thử nghiệm: 26/07 – 08/08/2018

Ngày trả kết quả: 08/08/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Chỉ tiêu số 14-19 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện
(b): Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định

Phụ trách PTN



Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Thị Hồng



Số: 1808021(1)/KQKN
Mã số: 1807239-13
Trang: 2 | 2

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ | KẾT QUẢ | PHƯƠNG PHÁP THỬ |
|-----|------------------------------------|--------------------|----------------------|--|
| 01 | Độ ẩm | % | 2.02 | AOAC 925.45(*) |
| 02 | Protein | % | 7.42 | AOAC 991.20 (*) |
| 03 | Lipid | % | 15.9 | Ref. AOAC 948.22(*) |
| 04 | Carbohydrate | % | 70.7 | TCVN 4594:1988(*) |
| 05 | Đường tổng | % | 25.1 | TCVN 4594:1988(*) (b) |
| 06 | Hàm lượng axit | mL NaOH 1N/100g | 0.23 | TCVN 4589:1988(*) (b) |
| 07 | Axit sorbic | mg/kg | KPH (LOD=10) | Ref. TCVN 8122:2009 Ref. TCVN 8102:2009 |
| 08 | Aspartame | mg/kg | KPH (LOD=2.0) | Ref. J. AOAC 91 (2008) 1095-1102 (a) |
| 09 | Phản ứng Kreiss | - | Âm tính | KN/QTTN.H03 (Ref. KNLTPP) (*) (b) |
| 10 | Định danh màu sunset yellow (E110) | - | Có màu sunset yellow | TCVN 5517:1991(a) |
| 11 | Arsen (As) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 986.15(*) (b) |
| 12 | Chì (Pb) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 999.11(*) (b) |
| 13 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 971.21 |
| 14 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | Không phát hiện | ISO 4833-1:2013(*) (b) |
| 15 | Coliforms | CFU/g | Không phát hiện | ISO 4832:2006 (*) (b) |
| 16 | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 7937:2004(*) (b) |
| 17 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 6888-1:2003(*) |
| 18 | <i>Bacillus cereus</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 7932:2004(*) (b) |
| 19 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | Không phát hiện | ISO 21527-2:2008(*) (b) |
| 20 | <i>Escherichia Coli</i> | MPN/g | 0 | ISO 16649-3:2015 |