

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

---

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 01/2018 /BKHC

**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 .

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **Kazoo bánh quy con giống**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, dầu bơ, dầu thực vật, sữa bột, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, lecithin (322), hương liệu thực phẩm (hương dừa, hương sữa), chất chống oxi hóa (319), phẩm màu thực phẩm (160ai).

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

- Quy cách đóng gói: (30g, 35g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 88g, 90g, 95g, 96g, 98g, 100g, 105g, 110g, 115g, 120 g, 125 g, 135g, 150g, 160g, 180 g, 200 g, 205g, 216 g, 220 g, 235 g, 240 g, 252 g, 255 g, 258 g, 260 g, 265 g, 280 g, 285 g, 290 g, 295 g, 300 g, 305 g, 310 g, 320 g, 345 g, 350 g, 355 g, 360 g, 362 g, 365 g, 370 g, 380 g, 400 g, 410 g) / hộp (túi).

**III. Mẫu nhãn sản phẩm : (có nội dung nhãn dự thảo đính kèm)**

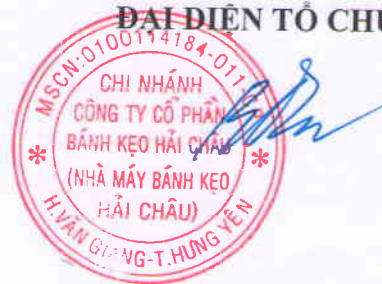
#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm :

- Theo quyết định 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 Quy chuẩn Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP về “nhãn hàng hóa” của Thủ tướng chính phủ ban hành ngày 01/6/2017
- 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 4 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**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 : **Kazoo bánh quy con giống**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu bơ, dầu thực vật, sữa bột, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, lecithin (322), hương liệu thực phẩm (hương dừa, hương sữa), chất chống oxi hóa (319), phẩm màu thực phẩm (160ai).

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

Ngày sản xuất: DD / MM / YY (H)

DD / MM / YY (N)

Ký hiệu địa chỉ nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất

Sản xuất tại:

(H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu I, 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

(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II, KCN Đông Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An

Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238)-3661688

- *Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:*

Hàm lượng protein: 4 % - 12 %

Hàm lượng gluxit: 65 % - 85 %

Hàm lượng lipit: 8 % - 22 %

- Hãy giữ sạch đường phố

## Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét
- Màu sắc: từ màu vàng nhạt đến màu vàng nâu
- Mùi vị: có mùi thơm 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	%	65 - 85
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 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	$\leq 3$
3	Coliforms	MNP/g	$\leq 10$
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10$
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10$
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10$
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





TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG HÀ NỘI  
HANOI CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG  
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoa\_xet\_nghiem.ytdphn@gmail.com



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Số/No.: 17.09.870

1. Tên mẫu: Bánh quy hình con thú  
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Chi nhánh Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)  
Name/Address of customer Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên
3. Mô tả mẫu/Description: Nguyên bao bì
4. Ngày nhận mẫu: 29/09/2017  
Date of receiving
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi  
Sample taking By customer
6. Kết quả thử nghiệm:   
Test result

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	4,9x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (<1 CFU/g)	3
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
5	Clostridium perfringens	TCVN 4991:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
6	Bacillus cereus giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men Total yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	KPH (<10 <sup>2</sup> CFU/g)	10 <sup>2</sup>

**Nhận xét:** Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).  
This sample complies with the standard on ready-to-eat cereal and cereal products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Hà Nội, ngày 04 tháng 10 năm 2017

Hanoi, October 04, 2017

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY

*ThS. Nguyễn Thành Đông*

ThS. Nguyễn Thành Đông

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM  
HEAD OF DEPARTMENT

*BS. Phùng Hoàng Yến*

BS. Phùng Hoàng Yến

GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội/  
The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 kể từ ngày hẹn trả kết quả/  
Do not receive claim in case of no having stored sample or over 05 days after the result.
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm/  
The test result is printed in 02 documents: 01 document is given to customer; 01 document is stored at Department of Laboratories.