

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... 352 ngày 20/11/2004
VỀ	QUỐC TÊN
ĐỀ	Lĩnh vực 33
	Phòng... m.t.kuam
	Sao... bản hồ 88

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 88/ 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 vùng**

2. Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột, vùng (1.8%), bột dừa, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), vani, hương liệu tổng hợp (hương sữa, hương dừa), phẩm màu thực phẩm (E110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng.

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

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

- Quy cách đóng gói: (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, 300 g, 305g, 310g, 315g, 320g, 325g, 330g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 365g, 380g, 385g, 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 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 25 tháng 9 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
CHI NHÁNH
CÔNG TY CỔ PHẦN
BÁNH KẸO HẢI CHÂU
(NHÀ MÁY BÁNH KẸO
HẢI CHÂU)
H. VẠN GIANG - T. HƯNG YÊN
TỔNG GIÁM ĐỐC
Bùi Hồng Thái

MSCN: 01001
CHI NHÁNH
CÔNG TY
BÁNH KẸO
(NHÀ MÁY
HẢI
H. VẠN GIANG

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 vừng**

Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột, vừng (1.8%), bột dừa, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), vani, hương liệu tổng hợp (hương sữa, hương dừa), phẩm màu thực phẩm (E110).

- 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

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

- 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.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Giá trị dinh dưỡng:

Hàm lượng protêin: 3 % - 15 %

Hàm lượng gluxit: 60 % - 80 %

Hàm lượng lipit: 8 % - 20 %

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: hình dạng theo khuôn mẫu, vân hoa rõ nét.
- Màu sắc: màu vàng đến vàng nâu.
- Mùi vị: có hương vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	3 - 15
3	Hàm lượng glucit	%	60 - 80
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 20

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	$\leq 10^2$

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

Số: 1804555(1)/KQKN
Mã số: 1804130-1
Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **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

Tên mẫu: **BÁNH QUY VỪNG**

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

Ngày nhận mẫu: 18/04/2018 Thời gian thử nghiệm: 18/04 – 24/04/2018

Ngày trả kết quả: 24/04/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Các chỉ tiêu số 12-16 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
Chỉ tiêu số 17 có ngưỡng phát hiện = 3MPN/g
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN


Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC ^u


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.



Số: 1804555(1)/KQKN
Mã số: 1804130-1
Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Độ ẩm	%	1.86	AOAC 925.45 (*)
02	Protein	%	7.69	AOAC 991.20 (*)
03	Lipid	%	18.5	Ref. AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	68.0	TCVN 4594:1988(*)
05	Hàm lượng acid	mL NaOH 1N/100g	1.08	TCVN 4589:1988(*)
06	Phản ứng Kreiss	-	Âm tính	KN/QTTN.H03(*)
07	Kali Sorbate	mg/kg	KPH (LOD=10)	Ref.TCVN 8122:2009
08	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*)
09	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
10	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21
11	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	4.5x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*)
12	<i>Coliforms</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006 (*)
13	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*)
14	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
15	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*)
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*)
17	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2005