

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

<b>CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM</b>	
<b>CÔNG VĂN ĐẾN</b>	Số: 298 ngày 28/5/2021
	<b>CHUYÊN</b>
	Lãnh đạo CC: .....
	Phòng: .....
	Sao: .....

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 12/ BKHC/ 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số 15 phố Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592 Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp : 0100114184

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **Bánh sừng bò mềm mini**

2. Thành phần: Bột mỳ, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202, 282), vani.

Ingredients: Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, emulsifier (471), preservative ( 282), vanillin.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 11 ngày

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/CPP, OPP/PP hoặc PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: (40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 170g, 175g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 310g, 325g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g)/gói (hộp).

5. Sản xuất tại :

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373, Fax: (84-221) - 3997733/3788008.

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam. Điện thoại: (84-238)-3665567, Fax: (84-238) -3661688.

**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 22 tháng 5 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**CHỖ ĐÓNG CHỮ**

*Nguyễn Văn Hội*





## 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 - Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm: **Bánh sừng bò mềm mini**

Thành phần: Bột mỳ, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202, 282), vani.

Ingredients: Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, emulsifier (471), preservative (282), vanillin.

- NSX, HSD, KLT: in trên bao bì sản phẩm

- Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373, Fax: (84-221) - 3997733/3788008

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam. Điện thoại: (84-238)-3665567, Fax: (84-238) -3661688

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và độ giòn của sản phẩm. Bảo quản sản phẩm nơi khô mát, tránh ánh nắng mặt trời và nhiệt độ cao.

- 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, 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 Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An.

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

- Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn 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 Ni tơ để bảo quản. Chú ý: Bên trong gói có khí nitơ để bảo quản.

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein: 4 % - 12 %

Hàm lượng gluxit: 45 % - 75 %

Hàm lượng lipit: 3 % - 12 %

- Hãy giữ sạch đường phố



## Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

### 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	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	45 - 75
4	Hàm lượng lipit	%	3 - 12

### 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	$\leq 3$
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	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	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



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM MẠC-MRA



- Tên mẫu thử: Bánh sừng bò mềm mini
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
- Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 10/05/2021
- Thời gian thử nghiệm: 10/05 - 20/05/2021

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Protein	%	AOAC 991.20	9,20
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	4,10
3	Gluxit	%	TCVN 4594:1988	48,10
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1.1 \times 10^3$
5	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E.Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991 : 2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992 : 2005	KPH
11	Salmonella spp.	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
12	Cd	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
13	Pb			<0,01
14	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN  
 PHÓ TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 20 tháng 05 năm 2021  
 PHÒNG PHÂN TÍCH  
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTTNTHĐL.
- Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận vilas
- Các chỉ tiêu đánh dấu \* được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
- Mẫu sẽ được hủy trong vòng 7 ngày (mẫu nước) và 20 ngày (mẫu khác) kể từ ngày trả kết quả nếu PPT không nhận được sự phản hồi nào của KH

Trang: 1/1

BM01-QT-31/IG



Kích thước: 245 x 430 mm  
Chất liệu: MatOPP20/CPP30

15 100 200 100 15

# bánh sừng bò

mềm mini



# Sùng bò

mềm mini

Italian recipes



Bánh Mè Tươi Hải Châu  
Sản xuất theo công nghệ  
và thiết bị hiện đại của Italia



Giá trị dinh dưỡng cho 100g  
Nutrition Facts  
Nutrient value per 100g

Glucid / Carbohydrate	45 g - 75 g
Chất béo / Lipid	3 g - 12 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g

**Thành phần:**  
Bột mì, đường, bơ, chất thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202,282), vani.

**Ingredients:**  
Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, yeast, emulsifier (471), preservative (202,282), vanillin.

**Chú ý:**  
- Sản phẩm này không chứa gluten. Sản phẩm được sản xuất trong nhà máy có chứa gluten. Vui lòng đọc kỹ nhãn để biết thêm chi tiết. Đừng quên rửa tay sạch sẽ sau khi mở bao bì. Tránh để sản phẩm quá lâu ngoài không khí. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bên trong gói bánh có khí Nitơ để bảo quản.

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh, xem trên bao bì sản phẩm.  
- Kỳ hiệu đặc chỉ nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất.



Xuất xứ Việt Nam

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



ISO 9001

**Các phân cở:**  
Chi nhánh Hải Châu  
Số 15-Mạc Thi Bưởi - Hải Bà Trưng - Hà Nội - Việt Nam  
Điện thoại: (84-24)-38621520/36365592  
Fax: (84-24)-38621520/36365594  
E-mail: phongtathatchau@gmail.com  
Website: http://www.hatchau.com.vn

**Sản xuất tại:**  
Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, Khu Đông Thủy thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.  
Điện thoại: (84-221)-3788283/3730273  
Fax: (84-221)-3997733/3788008

**(N) Chi nhánh công ty có phân hành tại Hải Châu và một số tỉnh khác:**  
Chi nhánh Hải Châu (I)  
Số 15-Mạc Thi Bưởi, Hải Bà Trưng - Hà Nội, Việt Nam.  
Điện thoại: (84-238)-36665567  
Fax: (84-238)-3661688