

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 04/ 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 : **Bột canh i-ốt Family Hải Châu**

2. Thành phần : Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (Dinatri 5'- Inosinat và Dinatri 5'- Guanylat).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: OPP/PP hoặc OPP/MCPPP

- Quy cách đóng gói: (60g, 80g, 100g, 150g, 160g, 170g, 180g, 190g, 200g, 215g, 220g, 240g, 250g, 260g, 265g, 270g, 275g, 280g, 300g, 315g, 320g, 350g, 400g, 500g, 600g, 700g, 800g, 850g, 900g, 950g, 1000g, 1050g, 1100g, 1150g, 1200g, 1250g, 1300g) / gói (hộp).

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 5 tháng 6 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

- Sản xuất tại: **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

Điện thoại: (84-221) -3788283/3730373 Fax: (84-221) -3997733/3788008

- Tên sản phẩm : **Bột canh i-ốt Family Hải Châu**

- Thành phần: Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (Dinatri 5'- Inosinat và Dinatri 5'- Guanylat).

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng muối ăn (NaCl): $\geq 74\%$

Hàm lượng mononatri glutamat: $\leq 15\%$

. - Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh in trên bao bì sản phẩm.

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: dùng để ướp các loại thực phẩm trước khi nấu, nêm các loại canh súp hoặc dùng thay cho các loại nước chấm.

Gia đình bạn sẽ thực sự yên tâm khi dùng bột canh Iốt Hải Châu

Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng

- Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.

- Hãy giữ sạch đường phố

Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột khô, tơi
2	Màu sắc	Màu trắng ngà xen lẫn màu đen hạt tiêu
3	Mùi, vị	Vị mặn, ngọt, không có mùi vị lạ
4	Các đặc tính khác	

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	%	≥ 74
2	Hàm lượng mononatri glutamat	%	≤ 15

1.3. 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	10^4
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10^2
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0
6	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	5
3	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	1
4	Hàm lượng đồng (Cu)	mg/kg	30

Số: 1804558(1)/KQKN
Mã số: 1804130-4

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 YênTên mẫu: **BỘT CANH I-ỐT FAMILY HẢI CHÂU**

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

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Độ ẩm	%	0.34	AOAC 931.04(*)
02	Hàm lượng muối NaCl	%	89.9	AOAC 937.09(*)
03	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*)
05	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
06	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	5.5x10¹	ISO 4833-1:2013(*)
07	<i>Coliforms</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*)
08	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
09	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*)
10	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2005
11	<i>Salmonella</i>	/25g	Không phát hiện	ISO 6579 : 2007

Ghi chú:

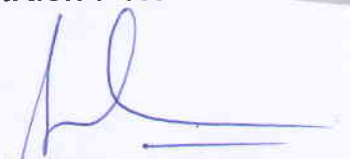
(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005

Các chỉ tiêu số 07-09 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

Chỉ tiêu số 10 có ngưỡng phát hiện = 3MPN/g

KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN


Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC


Nguyễn Thị HồngKết 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: 1804558(2)/KQKN
Mã số: 1804130-4

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: **BỘT CANH I-ỐT FAMILY HẢI CHÂU**

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

Ngày nhận mẫu: 18/04/2018 Thời gian thử nghiệm: 18/04 – 03/05/2018

Ngày trả kết quả: 04/05/2018

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Disodium Guanylate	mg/kg	32.9	Ref.Food chemistry 135 (2012) 150-154 (a)
02	Disodium Inosinate	mg/kg	37.2	Ref.Food chemistry 135 (2012) 150-154 (a)
03	Monosodium glutamate	mg/kg	1.92	Ref. Application of Siecl About Glutamic Acid(a)
04	Đồng (Cu)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện

Phụ trách PTN

Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC

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: 1805410/KQKN
Mã số: 1805080-2

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: **BỘT CANH I-ỐT FAMILY HẢI CHÂU**

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

Ngày nhận mẫu: 10/05/2018 Thời gian thử nghiệm: 10/05 – 17/05/2018

Ngày trả kết quả: 18/05/2018

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	KIO ₃	mg/kg	25.8	TCVN 6341:1998(a)

Ghi chú: (a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện

Phụ trách PTN


Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC


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.

Khổ giấy: 384 mm, bước cắt 255 mm. Kích thước túi sau dán: 255 x 180 mm (DxR).
Dán đầu: 12mm, Dán bụng: 12mm. Chất liệu: OPP20/KCPP50



Thành phần: Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (Dinatri 5'-Inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Hàm lượng muối ăn (NaCl): ≥ 74 (%)
- Hàm lượng mononatri glutamat: ≤ 15 (%)



Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm được sử dụng để ướp các loại thực phẩm trước khi nấu, nêm các loại canh, súp hoặc dùng thay cho các loại nước chấm.

- Gia đình bạn sẽ thực sự yên tâm khi dùng bột canh iốt Hải Châu

- Thực phẩm tăng cường vị chất dinh dưỡng

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

NSX, HSD, KLT: In trên bao bì.

CHƯƠNG TRÌNH QUỐC GIA PHÒNG CHỐNG CÁC RỐI LOẠN
DO THIẾU I-ỐT.



ISO 9001

Bột Canh i-Ốt Family

Hải Châu

Vị đậm đà, Cả nhà mê!



ISO 9001

Bột Canh i-Ốt Family

Hải Châu

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

E-mail: phongkdtthai Chau@gmail.com

Website: <http://www.haichau.com.vn>

Sản xuất tại: CN CÔNG TY CỔ PHẦN BAKH KEO HAI CHAU

(NHÀ MÁY BAKH KEO HAI CHAU)

Khu Đồng Thủy, thôn Đồng Khúc, xã Vinh Khúc,

huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: (84-221) - 3788283 / 3730373

Fax: (84-221) - 3997733 / 3788008