

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC NITRƠ VÀ PHOSPHO PHÂN	
CÔNG TY	37.8... 41.14200.18
VĂN	Lãnh đạo...
ĐẾN	Phòng...
	Sao...

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 89/ 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 gà**

2. Thành phần : Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột gà, 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/MCPP

- Quy cách đóng gói: (60g, 80g, 90g, 100g, 110g, 120g, 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 25 tháng 9 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

- 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 gà**

- Thành phần: Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột gà, 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): $\geq 68\%$

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.

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, có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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)	%	≥ 68
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: 1810746/KQKN

Mã số: 1810149-3

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: **BỘT CANH GÀ**

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

Ngày nhận mẫu: 12/10/2018

Thời gian thử nghiệm: 12/10 – 19/10/2018

Ngày trả kết quả: 20/10/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Chỉ tiêu số 08-12 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
(b): Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định
(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện

Phụ trách PTN



Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC



CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
DỊCH VỤ
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
KHUÊ NAM



Nguyễn Thị Hồng

- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
- Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam
This above result shall not reproduced, party or fully, unless written approval of director Khue Nam.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.



Số: 1810746/KQKN
Mã số: 1810149-3
Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Muối ăn (NaCl)	%	72.1	AOAC 937.09(*) (b)
02	Monosodium glutamate	%	6.23	Ref. Application of Sielc About Glutamic Acid(a)
03	Đồng (Cu)	mg/kg	1.62	AOAC 999.11(*) (b)
04	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
05	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
06	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH(LOD=0.01)	AOAC 971.21(*)
07	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	6.5×10^1	ISO 4833-1:2013(*) (b)
08	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
09	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b)
10	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
11	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*) (b)
12	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b)
13	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	ISO 16649-3:2015(*)