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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 418 ngày 01/9/2018
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 55/ 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 dủ 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 Hải Châu**

2. Thành phần : Muối I ốt, đường, chất điều vị (621), bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (631, 627).

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 20 tháng 08 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

MSCN:0100114144-011-CP
CHI NHÁNH
CÔNG TY CỔ PHẦN
BÁNH KẸO HẢI CHÂU
(NHÀ MÁY BÁNH KẸO
HẢI CHÂU)
H.VĂN GIANG-T.HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Hội

MSCN:0100
CHI
CÔNG T
BÁNH K
(NHÀ M
HẢI
H.VĂN GIA

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

- 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

- Tên sản phẩm : **Bột canh i ốt Hải Châu**
- Thành phần: Muối I ốt, đường, chất điều vị (621), bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (631 , 627).

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng muối ăn (NaCl):	≥ 74%
Hàm lượng mononatri glutamat:	≤ 15%
Hàm lượng I ốt tính theo KIO3:	20-40(mg/kg)

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì sản phẩm.

- Khối lượng tịnh: in trên bao bì

- Đăng kí Quyền tác giả số 4869/2013/QTG

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

- **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản**: 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.

- Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng.

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

- 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	Mầu sắc	Mầu trắng ngà xen lẫn mầu 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)	%	≥ 74
2	Hàm lượng mononatri glutamat	%	≤ 15
3	Hàm lượng I ốt tính theo KIO3	mg/kg	20-40

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	*E. Coli*	CFU/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10^2
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	10^2
5	*Salmonella*	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	2
3	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	2
4	Hàm lượng đồng (Cu)	mg/kg	30

M.S.C.N: 0100114184-011-CP
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU (NHÀ MÁY BÁNH KẸO HẢI CHÂU)
H. VĂN GIANG - T. HƯNG YÊN

Chất liệu màu sắc như bột canh iot 190 Hải Châu đang triển khai

175mm

10

50mm

Thành phần:
Muối i-ốt, chất điều vị (621), đường, bột tỏi, bột tiêu, chất điều vị (631, 627).

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
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.
Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.
Tránh ánh nắng mặt trời.
Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: In trên bao bì.
Ký hiệu địa chỉ nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất.
Đăng ký Quyền tác giả số 4869/2013/QTG

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:
- Hàm lượng muối ăn (NaCl): ≥ 74 (%)
- Hàm lượng mononatri glutamat: ≤ 15 (%)
- Hàm lượng I ốt tính theo KIO3: 20-40(mg/kg)

8 934597 050091

(Hình dán trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa)

SUPER Haichau QUALITY
ISO 9001

Bột Canh I-ỐT
HẢI CHÂU

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 190 g

VIỆT NAM

SUPER Haichau QUALITY
ISO: 9001

Bột Canh I-ỐT
HẢI CHÂU

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) 38621520/39365592 - Fax: (84-24) 38621520/39365594
E-mail: phongxuatnhaichau@gmail.com - Website: http://www.haichau.com.vn

Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
Khu Đồng Thịnh, thôn Đồng Khuc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Điện thoại: (84-221) 3788383/3793373 - Fax: (84-221) 3997733/3788088

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II)
KCN Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam
Điện thoại: (84-238) 3865367 - Fax: (84-238) 3861688

50mm

100mm

50mm

10

BẢN SAO

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Độ ẩm	%	**0.46**	AOAC 931.04(*)
02	Muối ăn (NaCl)	%	**77.6**	AOAC 937.09(*)(b)
03	Monosodium glutamate	%	**9.42**	Ref. The journal of the argentine chemistry society vol 91, 41-45 (2013) (HPLC-FLR) (a)
04	KIO_3	mg/kg	**39.7**	TCVN 6341:1998(a)
05	Đồng (Cu)	mg/kg	**9.02**	AOAC 999.11(*)(b)
06	Chì (Pb)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)(b)
07	Cadimi (Cd)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)(b)
08	Arsen (As)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 986.15(*)(b)
09	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	**$6.5x10^1$**	ISO 4833-1:2013(*)(b)
10	Coliforms	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 4832:2006(*)(b)
11	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	**Không phát hiện**	AOAC 975.55(*)
12	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 21527-2:2008(*)(b)
13	*Escherichia Coli*	MPN/g	**0**	ISO 16649-3:2015(*)
14	Salmonella	/25g	**Không phát hiện**	ISO 6579-1:2017(*)

BẢN SAO

Số: 1901004/KQKN
Mã số: 1812220-3

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 I ÓT HẢI CHÂU**

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

Ngày nhận mẫu: 25/12/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 25/12 – 11/01/2019

Ngày trả kết quả: 11/01/2019

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: *(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005*
Chỉ tiêu số 10-12 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

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 59157 Quyển số: 01 - SCT/CS
Ngày: 03-09-2019

Phụ trách PTN **GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Kim Liệu **Nguyễn Thị Hồng**

CÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Thị Xuyến

1. Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
2. 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 opproval of director Khue Nam.
3. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.