

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: CK04/ STF/ 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA**

Địa chỉ: Khu công nghiệp Minh Đức, xã Minh Đức, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: +84 221 3 94 88 18

Fax: +84 221 3 94 88 18

Email: customercare@santa.com.vn

Website: santa.com.vn

Hotline: + 0246 6666 076

Mã số doanh nghiệp: 0107 467 527

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000478/ 2017/ ATTP- CNĐK- Ngày cấp:
26/5/2017- Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm

II. Thông tin về sản phẩm

1. Sản phẩm: Frutola – Bánh Cookies nhân chà là

Bột mỳ (có chứa gluten), paste chà là, đường, dầu thực vật (cọ, hướng dương, bông), glucose, sữa bột, chất nhũ hóa (soy lecithin), trứng, muối, chất tạo xốp (ammoni bicarbonate, sodium carbonate, sodium acid pyrophosphate), hương thực phẩm tổng hợp (chà là).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng (kể từ ngày sản xuất), sử dụng trực tiếp, bảo quản sản phẩm ở nơi khô, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh và tránh ánh nắng trực tiếp.
3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Được đóng gói kín trong bao bì màng nhựa tổng hợp. Bao bì đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.

Khối lượng tịnh: 66g/gói, 396g/hộp, 1584 g/ hộp

Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm nhãn sản phẩm)



III. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.

- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

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.

Hung Yên, ngày 3 tháng 8 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



TỔNG GIÁM ĐỐC

Ngô Hồng Thái

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH HUNG YÊN	NHÓM SẢN PHẨM	Số: CK04/ STF/ 2018
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA	FRUTOLA – BÁNH COOKIES NHÂN CHÀ LÀ	Có hiệu lực từ Ngày 5. tháng 8. năm 2018

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- + Trạng thái: Dạng hình tròn, giòn, có nhân ở giữa bánh
- + Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nâu
- + Mùi: Thơm mùi thơm đặc trưng, không có mùi mốc, mùi lạ.
- + Vị: Ngọt, béo đặc trưng, không có vị lạ.
- + Tạp chất: Không có tạp chất.

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Theo quyết định số 46/2007/QĐ – BYT của Bộ Trưởng Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	E.Coli	MPN/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Bacillus cereus	CFU/g	10 ¹
6	Clostridium perfringens	CFU/g	10
7	Tổng số TB nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	Samonella	CFU/25g	Không phát hiện

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2: 2011/BYT.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Pb	mg/kg	0,2
2	Cd	mg/kg	0,1



1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo QCVN 8-1: 2011/BYT

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1B2G1G2)	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	50
5	Hàm lượng Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	500

Hưng Yên, ngày 2 tháng 8 năm 2018

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA

TỔNG GIÁM ĐỐC



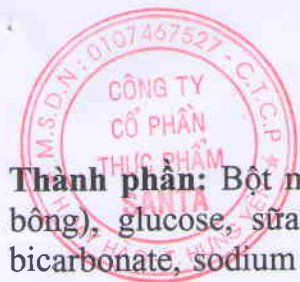
NGÔ HỒNG THÁI





Epak Dimension

Epak Width	189mm
Epak Length	189mm
Epak Height	140mm



FRUTOLA_ BÁNH COOKIES NHÂN CHÀ LÀ FRUTOLA_ DATE FILLED COOKIES

Thành phần: Bột mỳ (có chứa gluten), paste chà là, đường, dầu thực vật (cọ, hướng dương, bông), glucose, sữa bột, chất nhũ hóa (soy lecithin), trứng, muối, chất tạo xốp (ammoni bicarbonate, sodium carbonate, sodium acid pyrophosphate), hương thực phẩm tổng hợp (chà là).

Thông tin chất dị ứng: Sản phẩm có chứa sữa, đậu nành, trứng và gluten. Có thể chứa vi lượng của vừng, hazelnut và đậu phộng.

Được sản xuất trên thiết bị cũng dùng để chế biến: Đậu phộng, hazelnut, sữa, đậu nành và lúa mỳ

Ngày SX và HSD: Xem trên bao bì chính

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp

Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Khối lượng tịnh: 66 g

Số tự CB: CK04/ STF/ 2018

Nhà sản xuất: VENUS BISKUVI SAN. VE TIC. A.S

Địa chỉ: Tabakhane Mah. Organize Sanayi Bolgesi Kume Evler No:9 Yenisehir BURSA 16900, Turkey

Tel: + 90 224 773 40 40

Fax: + 90 224 773 40 46

Thương nhân chịu trách nhiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA

Địa chỉ: KCN Minh Đức, xã Minh Đức, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Tel/Fax: + 84 221 3 94 88 18 Website: santa.com.vn

Email: customercare@santa.com.vn

Hotline: +84 246 6666 076



BẢN SAO
COPY

VILAS 492

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 311-3/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Frutola – Bánh Cookies nhân chà là/ Frutola – Date filled Cookies.

Mã số/Code: 0718311-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu/ 01 sample

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín/ packaged sample

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty cổ phần thực phẩm Santa (Santa food joint stock company)

Địa chỉ/ Add: Xã Minh Đức – KCN Minh Đức – Mỹ Hào – Hưng Yên (Minh Duc Industrial Park, Minh Duc Ward, My Hao District, Hung Yen Province, Viet Nam.)

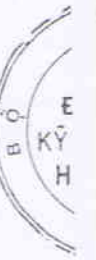
Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 16/7/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 16/7/2018 đến ngày 27/7/2018/ from July 16th 2018 to July 27th 2018

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1.	Tổng số vsv hiếu khí * total aerobic microorganisms	CFU/g	TCVN 4884:2007	10
2.	Tổng số E.coli * Total E.coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH Not detected
3.	Tổng số Coliform* Total Coliform*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH Not detected
4.	Định lượng Staphylococcus.aureus* Staphylococcus.aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH Not detected
5.	Định lượng Bacilluss cereus * Bacilluss cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH Not detected
6.	Định lượng nấm men – nấm mốc* Yeasts and moulds	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH Not detected
7.	Định lượng Clostridium perfingens Clostridium perfingens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH Not detected

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo. Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.





8.	Phát hiện <i>Salmonella</i> <i>Salmonella</i>	/25g	TCVN 4829:2005	KPH Not detected
9.	Hàm lượng chất béo <i>Lipid Content</i>	%	TCVN 4592 -1988	14,1
10.	Hàm lượng chất béo no <i>Saturated lipid content</i>	g/100g	AOAC 966.17	7,2
11.	Hàm lượng Cholesterol <i>Cholesterol content</i>	mg/100g	AOAC 970.51	KPH Not detected
12.	Tổng Cacbohydrate <i>Carbonhydrate total</i>	%	TCVN 4594 -88	62,7
13.	Hàm lượng đường tổng <i>Total sugar content</i>	%	TCVN 4594 -88	33,4
14.	Hàm lượng chất xơ <i>Fiber content</i>	%	TCVN 5103:1990	0,15
15.	Hàm lượng protein <i>Protein content</i>	%	AOAC 981.10	4,8
16.	Hàm lượng Natri <i>Sodium content</i>	mg/100g	TCVN 6269:2008	550
17.	Năng lượng <i>Energy</i>	Kcal	HPP46	410
18.	Chỉ số acid <i>Acid index</i>	mg/g	TCVN 6127 -1996	0,2
19.	HL tro không tan trong HCl 10% <i>Insoluble ash in HCl 10%</i>	%	TCVN 7765:2007	0,1
20.	Độ ẩm <i>Moiture</i>	%	HPP/13	7,2
21.	Peroxit <i>Peroxide</i>	meqO ₂ /kg	TCVN 6121:2010	KPH Not detected
22.	Melamin <i>Melamine</i>	µg/100g	LC/MS/MS	KPH Not detected
23.	Cadimi <i>Cadimi</i>	mg/kg	AOAC/AAS	KPH Not detected
24.	Chì <i>Lead</i>	mg/kg	AOAC/AAS	0,004

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo. Xét nghiệm ATVSTP.

3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.

4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.

321

PHÒNG
KỸ THUẬT
VINH H

LIÊM

Y
TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT
Y TẾ
HẢI DƯƠNG

★



VILAS 492

25.	Aflatoxin tổng số <i>Total aflatoxin</i>	µg/kg	TCVN 8350 :2010	KPH Not detected
26.	Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	µg/100g	AOAC 991.31	KPH Not detected
27.	Orchatoxin A <i>Orchatoxin A</i>	µg/100g	AOAC 2000.09	KPH Not detected
28.	Deoxynivanelon <i>Deoxynivanelon</i>	µg/100g	AOAC 986.18	KPH Not detected
29.	Zearalenone <i>Zearalenone</i>	µg/100g	LC/MS/MS	KPH Not detected

KPH: Không phát hiện (Nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Hải Dương, ngày 27 tháng 7 năm 2018

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG/LEADER



CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

ThS./Master Hoàng Thị Thu Huyền

Ngày: 03-08-2018

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

S. Trần Quang Cảnh

Số chứng thực 7779 Quyền số 02 SCT/BS



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Nguyễn Liên Vinh

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.