

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 175/BKHC/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KEO HẢI CHÂU**

Địa chỉ: Số 15, phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: (84) 2438621520

Hotline: 0886066666

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0100114184

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH QUẾ VỊ SOCOLA

2. Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, bột cacao (1%), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu thực phẩm tổng hợp (socola, vani), socola (0,1%), muối, enzym, màu thực phẩm tổng hợp (150c).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/CPP, OPP/MCPP hoặc được xếp vào khay nhựa rồi được đóng túi OPP/CPP, OPP/MCPP và hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110g, 115g, 120g, 125g, 130g, 135g, 145g, 150g, 160g, 165g, 170g, 175g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260g, 265g, 270g, 288g, 300g, 308g, 325g, 340g, 345g, 350g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g, 450g, 488g, 500g, 600g, 700g, 708g, 800g, 900g, 1000g) / gói (hộp).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại:

(H) 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 Nghĩa Trụ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

(N) Chi nhánh công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu II).

Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, phường Tân Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2383665567

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (xem mẫu nhãn đính kèm)

IV. 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:

1. Thông tư 02/2011/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 13 tháng 01 năm 2011 về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm

- Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Theo Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội ban hành ngày 17/6/2010.

3. Theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Thủ tướng chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn Thực phẩm ngày 17/6/2010.

4. Theo Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5. Theo Thông tư số 09/VBHN-BYT của Bộ Y tế ngày 06/09/2024 Quy định về Quản lý và Sử dụng phụ gia thực phẩm.

6. Theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30/12/2023 về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;

7. Theo thông tư số 05/2012/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 01 tháng 03 năm 2012 về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

8. Theo thông tư số 02/2011/TT – BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y Tế về việc ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

9. 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.

Đính kèm:

- Nhãn chính sản phẩm;
- Kết quả kiểm nghiệm;

Hà Nội, ngày 15 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC.

Nguyễn Văn Hội



Nội dung nhãn dự thảo

- Sản phẩm của Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: Số 15 phố Mạc Thị Bưởi, phường Vĩnh Tuy, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2438621520

Hotline: 0886066666

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Sản xuất tại:

Chi nhánh công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

(H) Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Nghĩa Trụ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

(N) Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu II

Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, phường Tân Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2383665567

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUÉ VỊ SOCOLA**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, bột cacao (1%), chất nhũ hóa (322(i)), hương liệu thực phẩm tổng hợp (socola, vani), socola (0,1%), muối, enzym, màu thực phẩm tổng hợp (150c).

- Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa bột mỳ (gluten), sữa.

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh (NSX, HSD, KLT): in trên bao bì sản phẩm

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp, bánh không sử dụng hết phải bao gói kín. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Ký hiệu nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất

- Hãy giữ sạch đường phố.

XUẤT XỨ VIỆT NAM

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g		
Nutritions Facts		
Nutrient value per 100 g		
Năng lượng (Energy)	kcal	300 - 480
Carbohydrat (Carbohydrate)	g	68 - 90
Chất béo (Total Fat)	g	2,3 - 5
Chất đạm (Protein)	g	5,3 - 10
Đường tổng số (Total Sugars)	g	28 - 45
Natri (Sodium)	mg	80 - 150



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét.
- Màu sắc: bánh có màu nâu nhạt đến nâu đậm..
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng trong 100g
1	Năng lượng (Energy)	kcal / 100g	300 - 480
2	Carbohydrate	g / 100g	68 - 90
3	Chất béo (Total Fat)	g / 100g	2,3 - 5
4	Chất đạm (Protein)	g / 100g	5,3 - 10
5	Đường tổng số (Total sugars)	g / 100g	28 - 45
6	Natri (Sodium)	mg/ 100g	80 - 150

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>	CFU/g	≤ 3
3	Coliforms	CFU/g	≤ 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	/ 25g	Không phát hiện

4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2



5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

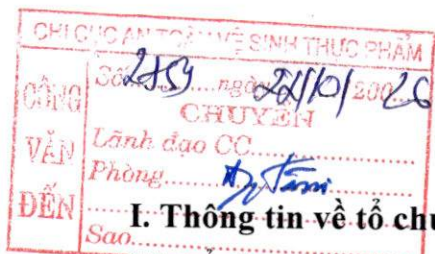
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Ochatoxin A	µg/kg	3
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
4	Zearalenon	µg/kg	50
5	Deoxynivaenol	µg/kg	500

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 174/BKHC/2026



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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KEO HẢI CHÂU**

Địa chỉ: Số 15, phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: (84) 2438621520

Hotline: 0886066666

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0100114184

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: BÁNH QUY NẾP

2. Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu shortening, nha, sữa bột, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột nếp (0,5%), chất nhũ hóa (322(i)), muối, hương liệu thực phẩm tổng hợp (cốm, sữa, vani), màu thực phẩm tổng hợp (102, 110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/CPP, OPP/MCPP hoặc được xếp vào khay nhựa rồi được đóng túi OPP/CPP, OPP/MCPP và hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (45g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 130g, 135g, 155g, 150g, 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, 450g, 488g, 500g, 600g, 700g, 708g, 800g, 900g, 1000g) / gói (hộp).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Sản xuất tại:

(H) 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 Nghĩa Trụ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

(N) Chi nhánh công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu II).

Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, phường Tân Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2383665567

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (xem mẫu nhãn đính kèm)

IV. 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:

1. Thông tư 02/2011/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 13 tháng 01 năm 2011 về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm hóa học trong thực phẩm

- Hàm lượng kim loại nặng: Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Theo Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội ban hành ngày 17/6/2010.

3. Theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Thủ tướng chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn Thực phẩm ngày 17/6/2010.

4. Theo Nghị định 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5. Theo Thông tư số 09/VBHN-BYT của Bộ Y tế ngày 06/09/2024 Quy định về Quản lý và Sử dụng phụ gia thực phẩm.

6. Theo Thông tư số 29/2023/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 30/12/2023 về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;

7. Theo thông tư số 05/2012/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 01 tháng 03 năm 2012 về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

8. Theo thông tư số 02/2011/TT – BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y Tế về việc ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về việc Ban hành các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

9. 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.

Đính kèm:

- Nhãn chính sản phẩm;
- Kết quả kiểm nghiệm;

Hà Nội, ngày 15 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Hội



Nội dung nhãn dự thảo

- Sản phẩm của Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: Số 15 phố Mạc Thị Bưởi, phường Vĩnh Tuy, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2438621520

Hotline: 0886066666

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Sản xuất tại:

Chi nhánh công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

(H) Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Nghĩa Trụ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

(N) Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu II

Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, phường Tân Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

Điện thoại: (84) 2383665567

- Tên sản phẩm: **BÁNH QUY NẾP**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu shortening, nha, sữa bột, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), bột nếp (0,5%), chất nhũ hóa (322(i)), muối, hương liệu thực phẩm tổng hợp (cốm, sữa, vani), màu thực phẩm tổng hợp (102, 110).

- Thông tin dị ứng: Sản phẩm có chứa bột mỳ (gluten), sữa.

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh (NSX, HSD, KLT): in trên bao bì sản phẩm

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp, bánh không sử dụng hết phải bao gói kín. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Ký hiệu nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất

- Hãy giữ sạch đường phố.

XUẤT XỨ VIỆT NAM

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g		
Nutrition Facts		
Nutrient value per 100 g		
Năng lượng (Energy)	kcal	346 – 576
Carbohydrate	g	52 – 86
Chất béo (Total Fat)	g	12 – 21
Chất đạm (Protein)	g	6 – 12
Đường tổng số (Total sugars)	g	14 - 25
Natri (Sodium)	mg	271 – 481



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét.
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến màu vàng nhạt.
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng (Energy)	kcal / 100g	346 – 576
2	Carbohydrate	g / 100g	52 – 86
3	Chất béo (Total Fat)	g / 100g	12 – 21
4	Chất đạm (Protein)	g / 100g	6 – 12
5	Đường tổng số (Total sugars)	g / 100g	14 - 25
6	Natri (Sodium)	mg/ 100g	271 – 481

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>	CFU/g	≤ 3
3	Coliforms	CFU/g	≤ 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	/ 25g	Không phát hiện

4. Hàm lượng kim loại nặng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2



5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Ochatoxin A	µg/kg	3
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
4	Zearalenon	µg/kg	50
5	Deoxynivaenol	µg/kg	500