

CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ
BẢO HƯNG

CV số: 2109/2026/CV-BH1

(V/v: sửa đổi, bổ sung Tự công bố sản phẩm)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do – Hạnh phúc

Hưng Yên, ngày 21 tháng 09 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số 238/2026/2026
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC
	Phòng JP
	Sao

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HƯNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Mã số doanh nghiệp: 1000341770

Ngày 10/8/2025, chúng tôi có gửi hồ sơ " Phụ Gia Thực Phẩm Chất Tạo Xốp (Bột Nở Hiệu Suất Cao" có số tự công bố là: 155/BAOHUNG/2026.

Do bổ sung theo Thông tư 24/2019/TT-BYT về tiêu chí nhà sản xuất, Chúng tôi muốn bổ sung thông tin về tiêu chí nhà sản xuất theo điều 7 thông tư 24/2019/TT-BYT và nhận phụ thay đổi thông tin như sau:

Nội dung	Thông tin cũ	Thông tin mới	Ghi chú
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm	-Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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. -Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023. -Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. -Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.	-Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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. -Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023 -Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.	Sửa đổi, bổ sung
Thành phần	Natri hydro carbonat (INS 500(ii)) – 35%, Canxi carbonat (INS 170(i)) – 34%, Dinatri dihydro pyrophosphat (INS 450(i)) – 30%, Tinh bột ngô – 1%.	Chất tạo xốp (Natri hydrocarbonat (INS 500(ii))) – 35%, Chất ổn định (Canxi carbonat (INS 170(i))) – 34%, Chất tạo xốp (Dinatri dihydro pyrophosphat (INS 450(i))) – 30%, Tinh bột ngô – 1%.	Sửa đổi, bổ sung
Ngày, tháng, năm sản xuất	[In trên bao bì].	[In trên bao bì] được xem ở "Date of manufacture", chủ thích trên bao bì sản phẩm "Năm - tháng - ngày "	Sửa đổi, bổ sung
Hướng dẫn sử dụng	Trộn đều với các nguyên liệu khác.	Trộn đều với các nguyên liệu khác. - Đối tượng sử dụng: 07.0 Sản xuất các loại bánh	Sửa đổi, bổ sung

		- Liều lượng sử dụng tối đa: Mức sử dụng tối đa phụ gia trong thực phẩm ML: 20g/kg. - Mục đích sử dụng: Dùng trong quá trình chế biến thực phẩm, hỗ trợ tạo độ xốp, giúp sản phẩm có cấu trúc mềm, nhẹ và đồng đều. - Cách sử dụng: + Bổ sung trong quá trình phối trộn: Trộn đều chế phẩm với các nguyên liệu khô hoặc bổ sung trực tiếp vào khối bột trong quá trình phối trộn. + Trong quá trình chế biến: Phối trộn đều chế phẩm với nguyên liệu để đảm bảo phân bố đồng nhất trước khi thực hiện các công đoạn chế biến tiếp theo	
2. Không được phép sử dụng	Không	Không sử dụng phụ gia này vượt quá mức sử dụng tối đa tại hướng dẫn sử dụng	Sửa đổi, bổ sung

Công ty chúng tôi cam kết:

- Không thay đổi thành phần, xuất xứ của sản phẩm

Thông tin thay đổi chính xác, không làm thay đổi chất lượng sản phẩm.

Hồ sơ gửi kèm

- 01 bản Tự công bố xin điều chỉnh theo thông tin nhà sản xuất
- 02 công văn thay đổi bổ sung tự công bố



Chúng tôi xin cam kết hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính chính xác, hợp pháp của các thông tin bổ sung, thay đổi nêu trên và cam kết thực hiện đúng theo các quy định của pháp luật hiện hành.

Kính mong Quý Chi cục xem xét, tạo điều kiện và chấp thuận bổ sung trên.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: VT.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Bùi Thị Thu Hương

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 155/BAOHUNG/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HUNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02273.618.628

Fax: Không có

Email: bkbaohung@gmail.com / Website: http://www.bkbaohung.com

Mã số doanh nghiệp: 1000341770

Doanh nghiệp đã được cấp chứng nhận “Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018” cho cơ sở sản xuất:

Cơ sở 1: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Cơ sở 2: Km số 8 + 600, quốc lộ 10, Xã Vũ Thư, Tỉnh Hưng Yên

Số chứng nhận: 766755, ngày chứng nhận lần đầu: 18/06/2021, Ngày ban hành: 25/07/2025, ngày hết hạn: 17/06/2027. Nơi cấp: Công Ty TNHH GIC VIỆT NAM.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Phụ Gia Thực Phẩm Chất Tạo Xốp (Bột Nở Hiệu Suất Cao)**

2. Thành phần: Chất tạo xốp (Natri hydrocarbonat (INS 500(ii))) – 35%, Chất ổn định (Canxi carbonat (INS 170(i))) – 34%, Chất tạo xốp (Dinatri dihydro pyrophosphat (INS 450(i))) – 30%, Tinh bột ngô – 1%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất nếu được bảo quản và vận chuyển đúng cách.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Khối lượng tịnh: 20 kg. Sản phẩm được đóng trong bao. Chất liệu bao bì: PET12 / NY15 /Milk White PE80. Bao bì đảm bảo an toàn theo quy định của Bộ Y tế.

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

Công Ty TNHH Công nghiệp Khoa học và Công nghệ Quảng Ý Quảng Đông

Địa chỉ: Số 133, đường Bắc Vọng, thị trấn Trung Đường, thành phố Đông Hoàn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

Xuất xứ: Trung Quốc.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023
- Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.



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./.

Hưng Yên, ngày 05 tháng 08 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Bùi Thị Thu Hương





BẢN THÔNG TIN VỀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Sản phẩm: **Phụ Gia Thực Phẩm Chất Tạo Xốp (Bột Nở Hiệu Suất Cao)**

Số TCB: **155/BAOHUNG/2026**

1. Chỉ tiêu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra	Tần suất kiểm tra
Ngoại quan	Bột màu trắng đến vàng nhạt; màu sắc đồng đều	Quan sát	Mỗi lô
Mùi	Không mùi	Ngửi	Mỗi lô
Trạng thái vật lý	Rắn (dạng bột)	Quan sát	Mỗi lô
Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Quan sát	Mỗi lô

2. Yêu cầu lý hóa và vi sinh

Chỉ tiêu	Giới hạn	Tần suất kiểm tra
Chì (Pb), mg/kg	≤ 2,0	Mỗi lô
Asen (As), mg/kg	≤ 2,0	Mỗi lô
Salmonella/25 g	Âm tính	Mỗi lô



MẪU NHÃN DỰ KIẾN

Phụ Gia Thực Phẩm Chất Tạo Xốp (Bột Nở Hiệu Suất Cao)

Thành phần: Chất tạo xốp (Natri hydrocarbonat (INS 500(ii))) – 35%, Chất ổn định (Canxi carbonat (INS 170(i))) – 34%, Chất tạo xốp (Dinatri dihydro pyrophosphat (INS 450(i))) – 30%, Tinh bột ngô – 1%.

Khối lượng tịnh: 20 kg

Năm, tháng, ngày sản xuất: [In trên bao bì] được xem ở "Date of manufacture", chú thích trên bao bì sản phẩm "Năm - tháng - ngày "

Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Trộn đều với các nguyên liệu khác.

- Đối tượng sử dụng: 07.0 Sản xuất các loại bánh
- Liều lượng sử dụng tối đa: Mức sử dụng tối đa phụ gia trong thực phẩm ML: 20g/kg.
- Mục đích sử dụng: Dùng trong quá trình chế biến thực phẩm, hỗ trợ tạo độ xốp, giúp sản phẩm có cấu trúc mềm, nhẹ và đồng đều.
- Cách sử dụng:
 - + Bổ sung trong quá trình phối trộn: Trộn đều chế phẩm với các nguyên liệu khô hoặc bổ sung trực tiếp vào khối bột trong quá trình phối trộn.
 - + Trong quá trình chế biến: Phối trộn đều chế phẩm với nguyên liệu để đảm bảo phân bố đồng nhất trước khi thực hiện các công đoạn chế biến tiếp theo

Hướng dẫn bảo quản: Đậy kín bao bì sau khi sử dụng. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm và tránh ánh nắng trực tiếp.

Cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị rách, hư hỏng hoặc sản phẩm có dấu hiệu ẩm mốc, vón cục, biến đổi màu sắc hoặc mùi bất thường.

1. Thông tin dị ứng:

Có chứa đậu nành và các sản phẩm đậu nành. Dây chuyền sản xuất này cũng chế biến các loại ngũ cốc có chứa gluten và các sản phẩm từ gluten; Trứng và các sản phẩm từ trứng; Sữa và các sản phẩm từ sữa.

2. Không được phép sử dụng: Không sử dụng phụ gia này vượt quá mức sử dụng tối đa tại hướng dẫn sử dụng.

Xuất xứ: Trung Quốc.

Nhà sản xuất: Công Ty TNHH Công nghiệp Khoa học và Công nghệ Quảng Ý Quảng Đông

Địa chỉ: Số 133, đường Bắc Vọng, thị trấn Trung Đường, thành phố Đông Hoàn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.



Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm chất lượng sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HƯNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02273.618.628



A handwritten signature in blue ink is located at the bottom right corner of the page.

CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ
BẢO HƯNG

CV số: 21094/2026/CV-BHI

(V/v: sửa đổi, bổ sung Tự công bố sản phẩm)

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

Hưng Yên, ngày 21 tháng 09 năm 2026

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số 2836 ngày 29/9/2026
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao.....	

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HƯNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Mã số doanh nghiệp: 1000341770

Ngày 10/8/2025, chúng tôi có gửi hồ sơ " Phụ Gia Thực Phẩm - Chế Phẩm Enzyme Nhũ Hoá Tổng Hợp (Làm Mềm Và Ổn Định)" có số tự công bố là: 156/BAOHUNG/2026.

Do bổ sung theo Thông tư 24/2019/TT-BYT về tiêu chí nhà sản xuất, Chúng tôi muốn bổ sung thông tin về tiêu chí nhà sản xuất theo điều 7 thông tư 24/2019/TT-BYT và nhãn phụ thay đổi thông tin như sau:

Nội dung	Thông tin cũ	Thông tin mới	Ghi chú
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm	-Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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. -Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023. -Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. -Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.	-Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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. -Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023 -Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.	Sửa đổi, bổ sung
Thành phần	Salep (50%), Mono và Diglycerid của axit béo (INS 471) – 20%, Phospholipid (INS 322(i)) – 15%, Bột konjac tinh chế (INS 425) – 10,5%, Gôm xanthan (INS 415) – 2%, Enzyme Alpha-amylase (INS 1100) – 1%, Enzyme Maltogenic amylase – 1%, Enzyme Lipase (INS 1104) – 0,5%.	Tinh bột (Salep) – 50%, Chất nhũ hóa (Mono - và Diglycerid của axit béo (INS 471)) – 20%, Chất nhũ hoá (Phospholipid (INS 322(i))) – 15%, Chất làm dày (Bột konjac (INS 425)) – 10,5%, Chất làm dày (Gôm xanthan (INS 415)) – 2%, Chất xử lý bột (Enzyme Alpha-amylase (INS 1100)) – 1%, Chất hỗ trợ chế biến (Enzyme Maltogenic amylase) – 1%, Chất điều vị (Lipase (INS 1104)) – 0,5%.	Sửa đổi, bổ sung
Ngày, tháng, năm sản xuất	[In trên bao bì].	[In trên bao bì] được xem ở "Date of manufacture", chú thích trên bao bì sản phẩm "Năm - tháng - ngày "	Sửa đổi, bổ sung

Hướng dẫn sử dụng	Trộn đều với các nguyên liệu khác.	Trộn đều với các nguyên liệu khác. - Đối tượng sử dụng: 07.0 Sản xuất các loại bánh - Liều lượng sử dụng tối đa: Mức sử dụng tối đa phụ gia trong thực phẩm ML: 20g/kg. - Mục đích sử dụng: Dùng trong quá trình chế biến thực phẩm, hỗ trợ tạo độ xốp, giúp sản phẩm có cấu trúc mềm, nhẹ và đồng đều. - Cách sử dụng: + Bổ sung trong quá trình phối trộn: Trộn đều chế phẩm với các nguyên liệu khô hoặc bổ sung trực tiếp vào khối bột trong quá trình phối trộn. + Trong quá trình chế biến: Phối trộn đều chế phẩm với nguyên liệu để đảm bảo phân bố đồng nhất trước khi thực hiện các công đoạn chế biến tiếp theo	Sửa đổi, bổ sung
2. Không được phép sử dụng	Không	Không sử dụng phụ gia này vượt quá mức sử dụng tối đa tại hướng dẫn sử dụng	Sửa đổi, bổ sung

Công ty chúng tôi cam kết:

- Không thay đổi thành phần, xuất xứ của sản phẩm

Thông tin thay đổi chính xác, không làm thay đổi chất lượng sản phẩm.

Hồ sơ gửi kèm

- 01 bản TCB xin điều chỉnh theo thông tin nhà sản xuất
- 02 công văn thay đổi bổ sung tự công bố

Chúng tôi xin cam kết hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính chính xác, hợp pháp của các thông tin bổ sung, thay đổi nêu trên và cam kết thực hiện đúng theo các quy định của pháp luật hiện hành.

Kính mong Quý Chi cục xem xét, tạo điều kiện và chấp thuận bổ sung trên.
Trân trọng cảm ơn!



Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: VT.

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN



TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Bùi Thị Thu Hương

17/8

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 156/BAOHUNG/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HUNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02273.618.628

Fax: Không có

Email: bkbaohung@gmail.com / Website: http://www.bkbaohung.com

Mã số doanh nghiệp: 1000341770

Doanh nghiệp đã được cấp chứng nhận “Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018” cho cơ sở sản xuất:

Cơ sở 1: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên

Cơ sở 2: Km số 8 + 600, quốc lộ 10, Xã Vũ Thư, Tỉnh Hưng Yên

Số chứng nhận: 766755, ngày chứng nhận lần đầu: 18/06/2021, Ngày ban hành: 25/07/2025, ngày hết hạn: 17/06/2027. Nơi cấp: Công Ty TNHH GIC VIỆT NAM.

II. Thông tin về sản phẩm

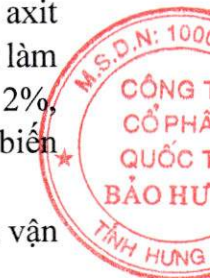
1. Tên sản phẩm: **Phụ Gia Thực Phẩm - Chế Phẩm Enzyme Nhũ Hoá Tổng Hợp (Làm Mềm Và Ổn Định)**
2. Thành phần: Tinh bột (Salep) – 50%, Chất nhũ hóa (Mono - và Diglycerid của axit béo (INS 471)) – 20%, Chất nhũ hoá (Phospholipid (INS 322(i))) – 15%, Chất làm dày (Bột konjac (INS 425)) – 10,5%, Chất làm dày (Gôm xanthan (INS 415)) – 2%, Chất xử lý bột (Enzyme Alpha-amylase (INS 1100)) – 1%, Chất hỗ trợ chế biến (Enzyme Maltogenic amylase) – 1%, Chất điều vị (Lipase (INS 1104)) – 0,5%.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất nếu được bảo quản và vận chuyển đúng cách.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Khối lượng tịnh: 5 kg. Sản phẩm được đóng trong bao. Chất liệu bao bì: NY15 / PE85. Bao bì đảm bảo an toàn theo quy định của Bộ Y tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
Công Ty TNHH Công nghiệp Khoa học và Công nghệ Quảng Ý Quảng Đông
Địa chỉ: Số 133, đường Bắc Vọng, thị trấn Trung Đường, thành phố Đông Hoàn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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:

- Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023
- Theo tiêu chuẩn nhà sản xuất.



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./.

Hưng Yên, ngày 05 tháng 08 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Bùi Thị Thu Hương





BẢN THÔNG TIN VỀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM
Sản phẩm: Phụ Gia Thực Phẩm - Chế Phẩm Enzyme Nhũ Hoá Tổng Hợp (Làm Mềm Và Ổn Định)

Số TCB: 156/BAOHUNG/2026

1. Chỉ tiêu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp kiểm tra	Tần suất kiểm tra
Ngoại quan	Bột màu trắng đến vàng nhạt; màu sắc đồng đều	Quan sát	Mỗi lô
Mùi	Không mùi	Ngửi	Mỗi lô
Trạng thái vật lý	Rắn (dạng bột)	Quan sát	Mỗi lô
Tạp chất	Không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Quan sát	Mỗi lô

2. Yêu cầu lý hóa và vi sinh

Chỉ tiêu	Giới hạn	Tần suất kiểm tra
Chì (Pb), mg/kg	$\leq 2,0$	Mỗi lô
Asen (As), mg/kg	$\leq 2,0$	Mỗi lô
Salmonella/25 g	Âm tính	Mỗi lô



MẪU NHẪN DỰ KIẾN

PHỤ GIA THỰC PHẨM: CHẾ PHẨM ENZYME NHỮ HOÁ TỔNG HỢP (LÀM MỀM VÀ ỔN ĐỊNH)

Thành phần: Tinh bột (Salep) – 50%, Chất nhũ hóa (Mono - và Diglycerid của axit béo (INS 471)) – 20%, Chất nhũ hoá (Phospholipid (INS 322(i))) – 15%, Chất làm dày (Bột konjac (INS 425)) – 10,5%, Chất làm dày (Gôm xanthan (INS 415)) – 2%, Chất xử lý bột (Enzyme Alpha-amylase (INS 1100)) – 1%, Chất hỗ trợ chế biến (Enzyme Maltogenic amylase) – 1%, Chất điều vị (Lipase (INS 1104)) – 0,5%.

Khối lượng tịnh: 5 kg

Năm, tháng ngày sản xuất: [In trên bao bì] được xem ở "Date of manufacture", chú thích trên bao bì sản phẩm "Năm - tháng - ngày "

Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng: Trộn đều với các nguyên liệu khác.

- Đối tượng sử dụng: 07.0 Sản xuất các loại bánh (Bánh ngọt)
- Liều lượng sử dụng tối đa: Mức sử dụng tối đa phụ gia trong thực phẩm ML 20g/kg.
- Mục đích sử dụng: Dùng trong quá trình chế biến thực phẩm
- + Giúp cải thiện cấu trúc và độ mềm của sản phẩm, hỗ trợ ổn định hệ nhũ tương và cải thiện tính chất của khối bột trong quá trình chế biến.
- + Hỗ trợ duy trì độ mềm, cấu trúc và chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản.
- Cách sử dụng:
- + Bổ sung trong quá trình phối trộn: Trộn đều chế phẩm với các nguyên liệu khô hoặc bổ sung trực tiếp vào khối bột trong quá trình phối trộn.
- + Trong quá trình chế biến: Phối trộn đều chế phẩm với nguyên liệu để đảm bảo phân bố đồng nhất trước khi thực hiện các công đoạn chế biến tiếp theo.

Hướng dẫn bảo quản: Đậy kín bao bì sau khi sử dụng. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm và tránh ánh nắng trực tiếp.

Cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị rách, hư hỏng hoặc sản phẩm có dấu hiệu ẩm mốc, vón cục, biến đổi màu sắc hoặc mùi bất thường.

1. Thông tin dự ứng:



Có chứa đậu nành và các sản phẩm đậu nành.

2. Không được phép sử dụng: Không sử dụng phụ gia này vượt quá mức sử dụng tối đa tại hướng dẫn sử dụng.

Xuất xứ: Trung Quốc.

Nhà sản xuất: Công Ty TNHH Công nghiệp Khoa học và Công nghệ Quảng Ý Quảng Đông

Địa chỉ: Số 133, đường Bắc Vọng, thị trấn Trung Đường, thành phố Đông Hoàn, tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm chất lượng sản phẩm:

CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ BẢO HƯNG

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Minh, Xã Tân Thuận, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 02273.618.628

