

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/DONGHUNG/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Đông Hưng

Địa chỉ: Số nhà 132 đường Điện Biên, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0975294283

Email:.....

Mã số doanh nghiệp: 05A8002712, đăng ký lần đầu ngày 7/11/2012, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 02/GCNATTP - UBND ngày cấp: 25/7/2019, Nơi cấp: Ủy Ban nhân dân thành phố Hưng Yên

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Bánh Dẻo

2. Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính, tinh dầu bưởi.

- Nhân bánh: Ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, hạt dưa, mít bí, vừng, lạc xường, mít sen.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng bằng túi nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm. Khối lượng: 100g, 150g, 200g, 250g, 300g, 400g, 500g.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Đông Hưng

Địa chỉ: Số nhà 132 đường Điện Biên, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0975294283



**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (có mẫu nhãn sản phẩm 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:

- Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- 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.
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

Hưng Yên, ngày 30 tháng 7 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

*Pùng*  
Nguyễn Mạnh Pùng

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### BÁNH DẪO

Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính, tinh dầu bưởi.
- Nhân bánh: Ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, hạt dưa, mít bí, vừng, lạc xường, mít sen.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

Ngày sản xuất:

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng: Sản phẩm dùng ăn ngay, bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng:

Tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Đông Hưng

Địa chỉ: Số nhà 132 đường Điện Biên, phường Lê Lợi, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0975294283

Pùng



## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 255-2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Dẻo

Mã số/Code: 0719255-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Đông Hưng

Địa chỉ/ Add: Số nhà 132 Đường Điện Biên, Phường Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 08/07/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 08/07/2019 đến ngày 16/07/2019

### 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 *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$5,8 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men - nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	20
3	E.coli dương tính $\beta$ -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Phát hiện Salmonella spp/thực phẩm*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9	Độ ẩm	%	HPP/13	22,0
10	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	53,7
11	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 16 tháng 07 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG  
ĐẠI HỌC  
KỸ THUẬT Y TẾ  
HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh



ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

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