

|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM |                            |
| CÔNG                              | Số: 305... ngày 31/10/2007 |
| VĂN                               | CHUYÊN                     |
| ĐỀ                                | Lãnh đạo, CC               |
|                                   | Phòng: <i>Phòng</i>        |
|                                   | Sao: <i>lưu hồ sơ</i>      |

Mẫu số 01

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: BC09/ 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](mailto:customercare@santa.com.vn)

Website: [santa.com.vn](http://santa.com.vn)

Hotline: + 84 246 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: Gourmet- Bánh Quy Petit Beurre**

Thành phần: Bột mì, đường, shortening (dầu cọ), nước đường fructose, dầu bơ khan (> 3 %), bột sữa, muối, chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), hương thực phẩm tổng hợp (bơ sữa, vani), chất nhũ hóa (322(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), chất xử lý bột (223, 1101(i)).

2. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng (kể từ ngày sản xuất), dùng ăn 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 giấy cuộn OPP/MCPP, bên ngoài được đựng trong hộp thiếc. Bao bì đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo qui định của Bộ Y Tế.

Khối lượng tịnh: 128 g/ hộp, 256 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.

Hưng Yên, ngày ~~23~~ tháng ~~10~~ năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Ngô Hồng Thái*



|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| SỞ KẾ HOẠCH VÀ<br>ĐẦU TƯ TỈNH<br>HƯNG YÊN | NHÓM SẢN PHẨM                         | Số: BC09/ STF/ 2018                              |
| CÔNG TY CỔ PHẦN<br>THỰC PHẨM SANTA        | <b>Gourmet- Bánh Quy Petit Beurre</b> | Có hiệu lực từ<br>Ngày ... tháng ... năm<br>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 chữ nhật, giòn.
- + Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nâu.
- + Mùi: Thơm mùi thơm đặc trưng, không có mùi mốc, không có mùi lạ.
- + Vị: Ngọt nhẹ, 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 <sup>4</sup> |
| 2   | E.Coli                       | MPN/g       | 3               |
| 3   | Coliforms                    | CFU/g       | 10              |
| 4   | Staphylococcus aureus        | CFU/g       | 10              |
| 5   | Bacillus cereus              | CFU/g       | 10              |
| 6   | Clostridium perfringens      | CFU/g       | 10              |
| 7   | Tổng số TB nấm men – nấm mốc | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |

#### 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 27 tháng 1 năm 2018

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM SANTA**  
**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**NGÔ HỒNG THÁI**



**BẢN SAO  
COPY****PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Số: 346-4/Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Gourmet – Bánh quy Petit Beurre / Gourmet – Petit Beurre Biscuit

Mã số/Code: 0818346-4

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 : 10/8/2018

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 10/8/2018 đến ngày 23/8/2018/ from may 10<sup>th</sup> 2018 to may 23<sup>th</sup> 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 *<br>total aerobic microorganisms        | CFU/g         | TCVN 4884:2007            | 1,0x10 <sup>2</sup> |
| 2. | Tổng số E.coli *<br>Total E.coli                              | CFU/g         | TCVN 7924-2:2008          | KPH<br>Not detected |
| 3. | Tổng số Coliform*<br>Total Coliform*                          | CFU/g         | TCVN 6848:2007            | KPH<br>Not detected |
| 4. | Định lượng Staphylococcus.aureus*<br>Staphylococcus.aureus*   | CFU/g         | TCVN 4830-1:2005          | KPH<br>Not detected |
| 5. | Định lượng Bacillus cereus *<br>Bacillus cereus *             | CFU/g         | TCVN 4992:2005            | KPH<br>Not detected |
| 6. | Định lượng nấm men – nấm mốc*<br>Yeasts and moulds            | CFU/g         | TCVN 8275-1:2010          | KPH<br>Not detected |
| 7. | Định lượng Clostridium perfringens<br>Clostridium perfringens | CFU/g         | TCVN 4991:2005            | KPH<br>Not detected |

TRƯỜNG  
ĐẠI HỌC  
KỸ THUẬT  
HẢI DƯƠNG

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.  | Hàm lượng chất béo<br><i>Lipid Content</i>                        | %                     | TCVN 4592 -1988 | 16,5                        |
| 9.  | Hàm lượng chất béo no<br><i>Saturated lipid content</i>           | g/100g                | AOAC 966.17     | 7,6                         |
| 10. | Hàm lượng Cholesterol<br><i>Cholesterol content</i>               | mg/100g               | AOAC 970.51     | <b>KPH<br/>Not detected</b> |
| 11. | Tổng Cacbohydrate<br><i>Carbonhydrate total</i>                   | %                     | TCVN 4594 -88   | 72,0                        |
| 12. | Hàm lượng đường tổng<br><i>Total sugar content</i>                | %                     | TCVN 4594 -88   | 33,7                        |
| 13. | Hàm lượng chất xơ<br><i>Fiber content</i>                         | %                     | TCVN 5103:1990  | 0,5                         |
| 14. | Hàm lượng protein<br><i>Protein content</i>                       | %                     | AOAC 981.10     | 8,2*                        |
| 15. | Hàm lượng Natri<br><i>Sodium content</i>                          | mg/100g               | TCVN 6269:2008  | 442                         |
| 16. | Năng lượng<br><i>Energy</i>                                       | Kcal                  | HPP46           | 470                         |
| 17. | Chỉ số acid<br><i>Acid index</i>                                  | mg/g                  | TCVN 6127 -1996 | 0,39                        |
| 18. | HL tro không tan trong HCl 10%<br><i>Insoluble ash in HCl 10%</i> | %                     | TCVN 7765:2007  | 0,1                         |
| 19. | Độ ẩm<br><i>Moiture</i>   | %                     | HPP/13          | 2,7                         |
| 20. | Peroxit<br><i>Peroxide</i>  | meqO <sub>2</sub> /kg | TCVN 6121:2010  | <b>KPH<br/>Not detected</b> |
| 21. | Melamin<br><i>Melamine</i>  | µg/100g               | LC/MS/MS        | <b>KPH<br/>Not detected</b> |
| 22. | Cadimi<br><i>Cadimi</i>   | mg/kg                 | AOAC/AAS        | <b>KPH<br/>Not detected</b> |
| 23. | Chì<br><i>Lead</i>  | mg/kg                 | AOAC/AAS        | 0,003                       |
| 24. | Aflatoxin tổng số<br><i>Total aflatoxin</i>                       | µg/kg                 | TCVN 8350 :2010 | <b>KPH<br/>Not detected</b> |

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.



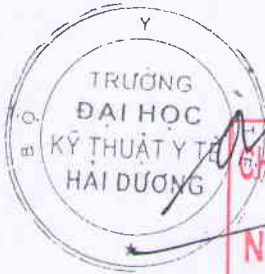
|     |   |         |              |                     |
|-----|---|---------|--------------|---------------------|
| 25. | Aflatoxin B1<br><i>Aflatoxin B1</i>     | µg/100g | AOAC 991.31  | KPH<br>Not detected |
| 26. | Orchatoxin A<br><i>Orchatoxin A</i>     | µg/100g | AOAC 2000.09 | KPH<br>Not detected |
| 27. | Deoxynivanelon<br><i>Deoxynivanelon</i> | µg/100g | AOAC 986.18  | KPH<br>Not detected |
| 28. | Zearalenone<br><i>Zearalenone</i>       | µg/100g | LC/MS/MS     | KPH<br>Not detected |

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

Hải Dương, ngày 23 tháng 8 năm 2018

LÃNH ĐẠO TRƯỜNG/LEADER

Labo XNATVSTP



CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

TS. Master Hoàng Thị Thu Huyền

Ngày: 27-10-2018

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Trần Quang Cảnh



CÔNG CHỨNG VIÊN

Lê Thị Vinh Hoa

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. Chi tiêu đánh dấu (\*) là chi 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.



162x88x55 mm



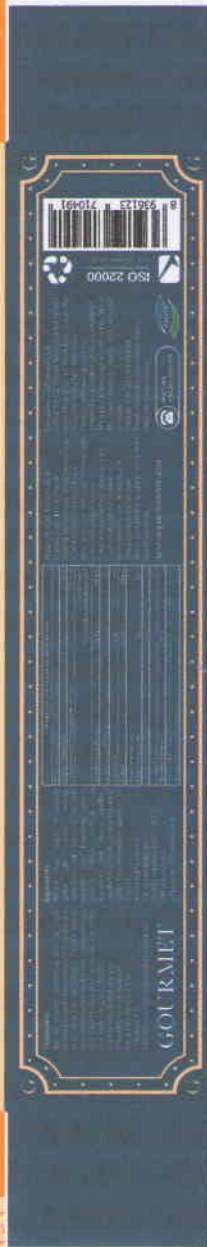
55



115



55



115

