



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 71/ BKHC/ 2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **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 Vĩnh Khúc- huyện Văn Giang- tỉnh Hưng Yên – Việt Nam.

Điện thoại: (84- 221) -3788283/3730373 Fax: (84- 221)-3997733/3788008

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số chi nhánh : 0100114184-011

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP : 254/2017/NNPTNT-0321. Ngày cấp: 10 tháng 6 năm 2017. Nơi cấp : Chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh Kem Xốp**

2 - Thành phần:

Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, bột phô mai, bột dậu sữa chua, tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo xốp(500ii, 503ii), chất nhũ hoá(322), muối, hương liệu tổng hợp (phô mai, mận xôi, dâu tây, sữa, vani).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder , cheese powder, strawberry yogurt powder modified starch, dextro monohydrate, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, artificial flavors (cheese, raspberry, strawberry, milk, vanilla).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng.

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

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

- Quy cách đóng gói: (90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 305g, 310g, 315g, 320g, 325g, 330g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 365g, 370g , 375g, 380g, 385g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450g) / gói (hộp).

5. Sản xuất tại :

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373 Fax: (84-221) -3997733/3788008



(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Khu công nghiệp Đông Hải, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238) -3661688

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (có nội dung nhãn dự thảo đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm :

- Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

- Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Theo văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y Tế về thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Thủ tướng chính phủ ban hành về “nhãn hàng hóa”

- 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.

Hà Nội, ngày 01 tháng 10 năm 2019



ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Hội





Nội dung nhãn dự thảo

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

Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi - Hai Bà Trưng - Hà Nội - Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) 38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Tên sản phẩm : **Bánh Kem Xốp**

Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, bột phô mai, bột dâu sữa chua, tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo xốp(500ii, 503ii), chất nhũ hoá(322), muối, hương liệu tổng hợp (phô mai, mâm xôi, dâu tây, sữa, vani).

Ingredients: Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder , cheese powder, strawberry yogurt powder modified starch, dextro monohydrate, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, artificial flavors (cheese, raspberry, strawberry, milk, vanilla).

- Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373 Fax: (84-221) -3997733/3788008

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238) -3661688

- Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm.

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

- 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

- Hãy giữ sạch đường phố.

MADE IN VIỆT NAM

- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100 g	
Gluxit /Carbohydrate	55 g - 75 g
Chất béo / Lipit	18 g - 30 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g



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.

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	55 - 75
4	Hàm lượng lipid	%	18 - 30

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>	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/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	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$

4. Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

Cream Wafer

Bánh Kem Xốp

HAI CHAU CONFECTIONERY JOINT STOCK COMPANY

SUPER QUALITY

ISO 22000

安 康 盛 玗



Cream Wafer

Bánh Kem Xốp

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

SUPER QUALITY

ISO 22000

安 康 盛 玗

Cream Wafer

Sản phẩm của: Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu) Khu Đông Thọ, Quận Đông Khê, xã Vĩnh Khê, huyện Vĩnh Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam Điện thoại: (84-24) 38629520/36365592 Fax: (84-24) 38629520/36365594 E-mail: phanquoc@haiduong.com.vn Website: http://www.haiduong.com.vn

Sản xuất tại: (9) Chi nhánh công ty CP bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II) K. II Đông Hải, xã Chuỳnh Lặc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam Điện thoại: (84-238) 3605657 Fax: (84-238) 3601488

Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật, sữa bột, bột phôi mai, bột dứa vữa chua, tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo độ giòn, sorbit, chất nhũ hóa(S12), muối, hương liệu tổng hợp (phôi mai, mận sữa, dứa tây, sữa, vani).
 Ingredients: Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder, Chener powder, starch, sorbitol powder, modified starch, dextrose monohydrate, leavening powder (D006, S038), emulsifier (S22), salt, artificial flavors (chener, raspberry, strawberry, milk, vanilla).

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp, tránh không sử dụng hết phải bọc gói kín. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
 Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng in trên bao bì sản phẩm.
 Kỳ tiêu thụ chỉ nhà máy (9), (8) xem báo cạnh ngày sản xuất.

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutritional Facts	
Reference values per 100 g	
Glucit/Carbohydrate	55 g / 75 g
Chất béo / Lipid	18 g / 30 g
Đạm / Protein	4 g / 12 g

8 934597 010345

"Duplex hanson, HQ ĐL 350g/m2, cán láng.
 " Bỏ ép nhũ, giảm giá thành



VIỆN HÀN LÂM KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM
 VIỆN ĐỊA LÝ
 PHÒNG PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ
 Địa chỉ: Tầng 7 - Nhà A27, số 18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội
 Tel: 0369838957; Fax: (+84-4) 3836 1192
 Email: huongthuyqlmt@gmail.com



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh Kem Xốp
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HÀI CHÂU
- Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chưa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 25/08/2019
- Thời gian thử nghiệm: 25/8/2019 - 4/9/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	66,4
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	23,1
3	Protein	%	AOAC 991.20	5,14
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	1,0.10 ¹
5	Coliform	CFU/100g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/100g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E coli	CFU/100g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Clostridium perfringen	CFU/100g	TCVN 4991:2005	KPH
9	Bacillus cereus	CFU/100g	TCVN 4992:2005	KPH
10	Staphylococcus aureus	CFU/100g	TCVN 4830:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
12	Hg			<0,01
13	As			<0,01

Ghi chú: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 4 tháng 9 năm 2019
 PHÒNG PHÂN TÍCH
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTINTHDL.
 3. Các chỉ tiêu đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
 4. Mẫu sẽ được hủy trong vòng 7 ngày (mẫu nước) và 20 ngày (mẫu khác) kể từ ngày trả kết quả nếu PPT không nhận được sự phân hồi nào của KH