CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
Số: 157 ngày 21/5/2020
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 05/ BKHC/ 2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số15 phố Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592 Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp : 0100114184

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh cake hương mật ong**

2. **Thành phần** : Bột mỳ, đường kính, trứng gà (30% – 40%), dầu thực vật, nha, đường trehalose, sữa bột, mật ong, muối, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp(vani, trứng, sữa, phô mai).

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs (30% - 40%), vegetable oil, glucose syrup, sugar trehalose, milk powder, honey, salt, humectant (420(ii), 422), emulsifier (415, 450i), baking powder (500ii, 503ii), Antioxidants (330), preservative (202), artificial flavors (vanilla, egg, milk, cheese).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 45 ngày.

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

- Bánh được bao gói trong màng PA/PE/CPP, OPP/MCPP rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP hoặc hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (12g, 15g, 18g, 20g, 22g, 25g, 28g, 30g, 35g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g)/ cái

- Khối lượng đóng túi/ hộp: (100g, 135g, 145g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 340g, 350 g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450, 488g, 500g, 550g, 600g) / túi (hộp).

5. Sản xuất tại :

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Địa chỉ: Khu Đồng Thuỷ, 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). Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam. Điện thoại: (84-238)-3665567.

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 20 tháng 02 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

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

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Bánh cake hương mật ong**

- **Thành phần** : Bột mỳ, đường kính, trứng gà (30% – 40%), dầu thực vật, nha, đường trehalose, sữa bột, mật ong, muối, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp(vani, trứng, sữa, phô mai).

Ingredients: Wheat flour, sugar, eggs (30% - 40%), vegetable oil, glucose syrup, sugar trehalose, milk powder, honey, salt, humectant (420(ii), 422), emulsifier (415, 450i), baking powder (500ii, 503ii), Antioxidants (330), preservative (202), artificial flavors (vanilla, egg, milk, cheese).

- Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên bao bì sản phẩm

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

- Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Địa chỉ: Khu Đồng Thuỷ, 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). Địa chỉ: 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

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Bảng thông tin dinh dưỡng:

Nutrition Facts **Giá trị dinh dưỡng** Nutrition Information per/Thông tin dinh dưỡng trên: 100 g
Calories/ Năng lượng: 213 kcal Calories from Fat/ Năng lượng từ chất béo: 82 kcal

% Daily Value* % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Total Fat/ Tổng chất béo: 9.1 g	16.9 %
Sodium/ Natri: 262 mg	11%
Total Carbohydrate/ Tổng Carbohydrate: 23 g	8 %
Protein/ Chất đạm: 10 g	
* Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet/ Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính dựa trên chế độ ăn 2000 calorie	

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1.Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp mềm
- Màu sắc: vỏ bánh có màu vàng nâu.
- 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	%	9 - 12
3	Hàm lượng gluxit	%	20 - 24
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 12

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	*E. Coli*	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	≤ 10
5	*Clostridium perfringens*	CFU/g	≤ 10
6	*Bacillus cereus*	CFU/g	≤ 10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$
8	Salmonella	CFU/25g	Không có

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

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

VILAS 715

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: F1219.237-HĐ

1. Tên mẫu thử: Bánh Cake Hương Mật Ong
2. Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
3. Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
4. Số lượng mẫu: 01
5. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
6. Ngày nhận mẫu: 14/01/2019
7. Thời gian thử nghiệm: 14/01 - 21/01/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	*Gluxit*	%	TCVN 4594: 1988	22,76
2	*Lipid*	%	TCVN 8103:2009	9,10
3	*Protein*	%	AOAC 991.20	10,12
4	*Natri*	mg/kg	TCVN 8126:2009	262
5	*Tổng vi sinh vật*	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1.0x10^2$
6	*Coliform*	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
7	*Nấm men, nấm mốc*	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
8	*E.Coli*	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
9	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
10	*Clostridium perfringen*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
11	*Bacillus cereus*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
12	*Salmonella*	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
13	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
14	Cd			<0,01
15	Hg			<0,01

Ghi chú:KPH: Không phát hiện

Hà Nội, ngày 21 tháng 01 năm 2020

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP

PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

VIỆN ĐỊA LÝ

Hồ Lệ Thu

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 PTTNTHĐL.
3. Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận vilas
*4. Các chỉ tiêu đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.*
5. 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 phản hồi nào của KH

Chất liệu: chất liệu: PA15/PE15/CPP25
In mờ phủ bóng cục bộ. In 2 trục trắng

160

12

12

12