

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM | |
| Số... | 242 ngày 09/..6/2020 |
| CHUYÊN | |
| Lãnh đạo CC..... | |
| Phòng..... | |
| Sao..... | |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 12/ 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: Số 15 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 cracker kẹp kem sữa chua**

Thành phần:

Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột (2%), đường dextrose monohydrate, bột sữa chua (1%), chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (vani, cam, sữa chua, sữa), màu thực phẩm (110).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, vegetable oil, glucose syrup, milk powder (2%), dextrose monohydrate, yogurt powder (1%), baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), artificial flavors (vanilla, orange, yogurt, milk), certified food colour (110).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 1 năm

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

- Bánh được bao gói trong màng PA/PE/PP, 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 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). 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 10 tháng 06 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Hồi



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

1. - Tên sản phẩm : **Bánh cracker kẹp kem sữa chua**

Thành phần:

Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột (2%), đường dextrose monohydrate, bột sữa chua (1%), chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (vani, cam, sữa chua, sữa), màu thực phẩm (110).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, vegetable oil, glucose syrup, milk powder (2%), dextrose monohydrate, yogurt powder (1%), baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), artificial flavors (vanilla, orange, yogurt, milk), certified food colour (110).

- 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 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).
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:



7- Bảng thông tin dinh dưỡng:

| Nutrition Facts | |
|--|------------|
| Giá trị dinh dưỡng | |
| Nutrition Information per/Thông tin dinh dưỡng trên: 100 g | |
| Calories/ Năng lượng: | 451 kcal |
| Calories from Fat/ Năng lượng từ chất béo: | 112 kcal |
| % Daily Value* | |
| % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày* | |
| Total Fat/ Tổng chất béo: | 12,5 g 20% |
| Sodium/ Natri: | 236 mg 12% |
| Total Carbohydrate/ Tổng Carbohydrate: | 77,6 g 25% |
| Protein/ Chất đạm: | 7,5 g 12% |
| * 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 | % | 3 - 15 |
| 3 | Hàm lượng glucit | % | 60 - 80 |
| 4 | Hàm lượng lipit | % | 10 - 18 |

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

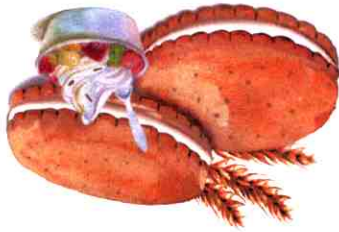
| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|----|--------------------------------|-------------|-------------|
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | $\leq 10^4$ |
| 2 | <i>E. Coli</i> | MNP/g | ≤ 3 |
| 3 | Coliforms | MNP/g | ≤ 10 |
| 4 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/g | ≤ 10 |
| 5 | <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 |

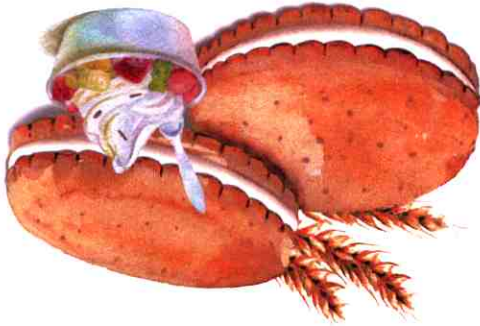


Yoghurt cream sandwich Crackers



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa
MADE IN VIETNAM

| Giá trị dinh dưỡng cho 100 gam Nutrient value per 100g | |
|---|-------------|
| Chất béo / Lipit | 10 g - 18 g |
| Glaxit / Carbohydrate | 60 g - 80 g |
| Bạm / Protein | 3 g - 15 g |



Bánh Cracker Kẹp kem Sữa chua



Yoghurt cream sandwich Crackers

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: phongkdt@haichau@gmail.com Website: http://www.haichau.com.vn
Sản xuất tại:
 (H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
 (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
 Khu Đồng Thủy, thôn Đồng 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 Đồng Hới,
 xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.
 Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238)-3661688

Thành phần: Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột (2%), đường dextrose monohydrate, bột sữa chua (1%), chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (vani, cam, sữa chua, sữa), màu thực phẩm (110).
Ingredients: Wheat flour, sugar, vegetable oil, glucose syrup, milk powder (2%), dextrose monohydrate, yogurt powder (1%), baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), artificial flavors (vanilla, orange, yogurt, milk), certified food colour (110).
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.
 Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm.
 Kỳ hiệu địa chỉ nhà máy (H), (N) nằm bên cạnh ngày sản xuất.

Chúng tôi cam kết sử dụng những nguyên liệu An toàn và Chất lượng đảm bảo. Đạt tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng chuẩn quốc tế

Bánh Cracker Kẹp kem Sữa chua

Phụ mớ nền cùm bánh, logo bóng

240

Kích thước cuộn nhàn: Khó trái 250 (mm), bước cắt: 240(mm), đường hàn bưng: 12 (mm).

Chất liệu: OPP 20 / MCP25

250

12

55

70

55

12



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



1. Tên mẫu thử: Bánh Cracker Kẹo Kem Sữa Chua
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. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chưa trong bao bì kín
5. Ngày nhận mẫu: 18/05/2020
6. Thời gian thử nghiệm: 18/05-29/05/2020

| TT | Chỉ tiêu phân tích | Đơn vị tính | Phương pháp thử | Kết quả |
|----|---------------------------|-------------|-----------------|---------------------|
| 1 | Gluxit | % | TCVN 4594: 1988 | 70,09 |
| 2 | Lipid | % | TCVN 8103:2009 | 18,12 |
| 3 | Protein | % | AOAC 991.20 | 6,86 |
| 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

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN



Hà Nội, ngày 29 tháng 5 năm 2019
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

dm

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 PT/TNTHĐL.
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 phản hồi nào của KH