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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 611 ngày 01/11/2019
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 72/ 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 dủ 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 Paris**

**2 - Thành phần:**

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

**Ingredients:**

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

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 Hồi, 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**

MSCN:0100114 CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU (NHÀ MÁY BÁNH KẸO HẢI CHÂU) H.VĂN GIANG-T.HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC

*Nguyễn Văn Hội*

MSCN:0100114 CHI NHÁ CÔNG TY CỔ BÁNH KẸO HẢ (NHÀ MÁY BÁ HẢI CH H.VĂN GIANG-T

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 Paris**

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

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

- 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**<br>**Nutrition Facts**<br>**Nutrient value per 100 g** | |
|---|---|
| Gluxit /Carbohydrate | 55 g - 72 g |
| Chất béo / Lipit | 18 g - 30 g |
| Đạm / Protein | 4 g - 12 g |

MSCN:0100114184-011-CP
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU (NHÀ MÁY BÁNH KẸO HẢI CHÂU)
H. VĂN GIANG-T. HƯNG YÊN

**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 gluxit | % | 55 - 72 |
| 4 | Hàm lượng lipit | % | 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 | *E. Coli* | MNP/g | $\leq 3$ |
| 3 | Coliforms | MNP/g | $\leq 10$ |
| 4 | *Staphylococcus aureus* | CFU/g | $\leq 10$ |
| 5 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | $\leq 10$ |
| 6 | *Bacillus cereus* | CFU/g | $\leq 10$ |
| 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 |

Duplex hanson, HQ ĐL 350g/m2, cán láng.

BẢN SAO

VILAS 911

**Số: 1811741/KQKN**
**Mã số: 1811197-2**


# KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

**Tên khách hàng:** **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU**

**Địa chỉ:** Số 15, Phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP.Hà Nội

**Tên mẫu:** **Bánh kem xốp Paris**

**Tình trạng mẫu:** Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín

**Ngày nhận mẫu:** 20/11/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 20/11 – 26/11/2018

**Ngày trả kết quả:** 27/11/2018

**Kết quả:** Xem trang 2/2

*Ghi chú:* *(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005*
*Chỉ tiêu số 18-22 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g*
*KPH: Không phát hiện LOD: Giới hạn phát hiện*
*(b): Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định*

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 48058
Ngày: 14-10-2019

**Phụ trách PTN** **GIÁM ĐỐC**

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN DỊCH VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ KHUÊ NAM

**Nguyễn Kim Liễu** **Nguyễn Thị Hồng**

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG

CÔNG CHỨNG VIÊN
Đặng Ánh

1. *Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request*
2. *Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam This above result shall not reproduced, party or fully, unless written opproval of director Khue Nam.*
3. *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.*

BẢN SAO

| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ | KẾT QUẢ | PHƯƠNG PHÁP THỬ |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Độ ẩm | % | **2.29** | AOAC 925.45(*) |
| 02 | Protein | % | **5.69** | AOAC 991.20 (*) |
| 03 | Lipid | % | **24.8** | Ref. AOAC 948.22(*) |
| 04 | Carbohydrate | % | **62.6** | TCVN 4594:1988(*) |
| 05 | Đường tổng | % | **34.8** | TCVN 4594:1988(*)(b) |
| 06 | Hàm lượng axit | ml NaOH 1N/100g | **0.78** | TCVN 4589:1988(*)(b) |
| 07 | Phản ứng Kreiss | - | **Âm tính** | KN/QTTN.H03 (TK.KNLTTP)(*)(b) |
| 08 | Kali Sorbate | mg/kg | **KPH (LOD=10)** | Ref.TCVN 8122:2009 |
| 09 | Aspartame | mg/kg | **KPH (LOD=30)** | TCVN 8471:2010 |
| 10 | Acesulfam K | mg/kg | **KPH (LOD=10)** | TCVN 8471:2010 |
| 11 | Saccharine | mg/kg | **KPH (LOD=10)** | TCVN 8471:2010 |
| 12 | Cyclamate | mg/kg | **KPH (LOD=100)** | TCVN 8472:2010 |
| 13 | Arsen (As) | mg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | AOAC 986.15(*)(b) |
| 14 | Chì (Pb) | mg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | AOAC 999.11(*)(b) |
| 15 | Cadimi (Cd) | mg/kg | **KPH (LOD=0.01)** | AOAC 999.11(*)(b) |
| 16 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | **KPH(LOD=0.01)** | AOAC 971.21(*) |
| 17 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | **$7.0x10^1$** | ISO 4833-1:2013(*)(b) |
| 18 | Coliforms | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 4832:2006(*)(b) |
| 19 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 7937:2004(*)(b) |
| 20 | *Staphylococcus aureus* | CFU/g | **Không phát hiện** | AOAC 975.55(*) |
| 21 | *Bacillus cereus* | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 7932:2004(*)(b) |
| 22 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | **Không phát hiện** | ISO 21527-2:2008(*)(b) |
| 23 | *Escherichia Coli* | MPN/g | **0** | ISO 16649-3:2015(*) |