



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 76/ 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 Sữa**

2 - **Thành phần:**

Bột mỳ, dầu thực vật, đường, dextrose monohydrate, tinh bột biến tính, sữa bột (3%-5%), chất tạo xốp(500ii, 503ii), muối, chất nhũ hoá(322), enzyme, hương liệu tổng hợp ( sữa, vani).

**Ingredients:**

Wheat flour, vegetable oil, sugar, dextro monohydrate, modified starch, milk powder (3%-5%), baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), enzyme, artificial flavors ( 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 Hối, 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 Sữa**

**Thành phần:** Bột mỳ, dầu thực vật, đường, dextrose monohydrate, tinh bột biến tính, sữa bột (3%-5%), chất tạo xốp(500ii, 503ii), muối, chất nhũ hoá(322), enzyme, hương liệu tổng hợp (sữa, vani).

**Ingredients:** Wheat flour, vegetable oil, sugar, dextro monohydrate, modified starch, milk powder (3%-5%), baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), enzyme, artificial flavors (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:

<b>Giá trị dinh dưỡng cho 100 g</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Nutrient value per 100 g</b>	
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 - 72
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	$\leq 3$
3	Coliforms	MNP/g	$\leq 10$
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10$
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10$
6	<i>Bacillus cereus</i>	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



Lưu ý: Phần cái  
bề dẹt quảng,  
không cách từ  
đường xé đến  
mặt hộp không  
thay đổi

KÍCH THƯỚC 310X250X70MM\*  
GIẤY DUPLEX HẠN QUỐC ĐỊNH  
LƯỢNG 400G/M2



# Waf Waf

BÁNH KEM XỐP SỮA

BÁNH KEM XỐP SỮA

BÁNH KEM XỐP SỮA

BÁNH KEM XỐP SỮA

BÁNH KEM XỐP SỮA



Sản phẩm của Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu) Khu Kinh Tế Hải Phòng, xã Vĩnh Hải, huyện Vĩnh Quỳnh, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Điện thoại (84-24) 38623237 / 38633394 Fax (84-24) 38623237 / 38633394 E-mail: phuong@bunhkeo.com.vn Website: http://www.bunhkeo.com.vn



MADE IN VIETNAM

Sản xuất tại (X) Chỉ nhánh công ty CP bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu) Khu Kinh Tế Hải Phòng, xã Vĩnh Hải, huyện Vĩnh Quỳnh, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam. Điện thoại (84-21) 3957333 / 3958333 Fax: (84-21) 3957333 / 3958333 (X) Chỉ nhánh công ty CP bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu) 8C Đường 4/4, xã Quỳnh Lôi, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam. Điện thoại (84-238) 3653567

Thành phần: Bột mì, sữa thực vật, đường, dextrose, monosaccharide, bột bắp, sữa, sữa bột (7% M.G), chất tạo ngọt (D90, 95%), muối, chất nhũ hóa (E322, emulsifier, hương liệu tổng hợp (E904, 100%), vanillin, hydroxyacetone, wheat flour, vegetable oil, sugar, dextrose, monosaccharide, modified starch, milk powder (7%-10%), baking powder (S000, S005), salt, emulsifier (E322, emulsifier, artificial flavor), milk, vanilla.

Hàng hóa này không có hàm lượng Cholesterol cao hơn mức cho phép theo quy định của pháp luật Việt Nam. Sản phẩm này không chứa chất béo trans, không chứa chất gây dị ứng.

Hàng hóa không chứa gluten, không chứa chất béo trans, không chứa chất gây dị ứng.

Hàng hóa không chứa gluten, không chứa chất béo trans, không chứa chất gây dị ứng.

Ký hiệu của chỉ chất màu (E), (E) màu khác cạnh ngoài của chất màu.

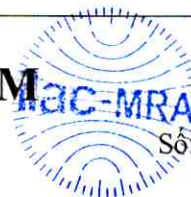
Giá trị dinh dưỡng cho 100g	
Nutritional Facts	
Amount values per 100g	
Energy (kcal)	273
Chất béo (Fat)	16 g / 30%
Đạm (Protein)	12 g / 20%







## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh Kem Xốp Sữa
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI 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	66,7
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	20,7
3	Protein	%	AOAC 991.20	4,79
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	$1,0 \cdot 10^1$
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**