

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... 307... ngày 13/7/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng... VP. D. kinh. tư.....
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 14/ BKHC/ 2020

**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

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **Bánh Mì Tươi Bơ Ruốc**

2. Thành phần : Bột mỳ, dầu thực vật, đường, bơ (3%-6%), ruốc thịt lợn (2%-5%), trứng gà, sữa bột, men, muối, chất bảo quản (282), enzym (1100).

Wheat flour, vegetable oil, sugar, butter (3%-6%), shredded meat (2%-5%), eggs, milk powder, yeast, salt, preservative (282), enzym (1100).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 10 ngày

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 hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (35g, 38g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, / gói (hộp).

5. Sản xuất tại : 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



### 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 07 tháng 07 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

- Tên sản phẩm : **Bánh Mì Tươi Bơ Ruốc**

- **Thành phần:** Bột mỳ, dầu thực vật, đường, bơ (3%-6%), ruốc thịt lợn (2%-5%), trứng gà, sữa bột, men, muối, chất bảo quản (282), enzym (1100).

Wheat flour, vegetable oil, sugar, butter (3%-6%), shredded meat (2%-5%), eggs, milk powder, yeast, salt, preservative (282), enzym (1100).

**-Bảng dinh dưỡng:**

Giá trị dinh dưỡng	
<b>Nutrition Facts</b>	
Nutrient value per 100g	
Gluxit / Carbonhydrate	50 % - 65 %
Lipit/ Chất béo	6 % – 15 %
Đạm / Protein	4 % – 10 %

- **Ngày sản xuất, hạn sử dụng (NSX, HSD):** In trên bao bì

- **Sản xuất tại:** 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

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ăn trực tiếp.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc với ánh sáng mặt trời

Chú ý: Bên trong gói bánh có khí nitơ dùng trong bảo quản.

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.

**MADE IN VIỆT NAM**

- Hãy giữ sạch đường phố.



## Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh mềm, xốp, có nhân kem và ruốc ở giữa
- Màu sắc: bánh có màu vàng nâu đến vàng nhạt.
- Mùi vị: có mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm

### 2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng protein	%	4 g – 10 g
2	Hàm lượng glucit	%	50 g – 65 g
3	Hàm lượng lipit	%	6 g – 15 g

### 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	$\leq 10^2$
8	Salmonella	Phát hiện/25g	0

### 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



Chứng tỏ chất lượng và an toàn của sản phẩm bánh kẹo của Công ty TNHH Bánh Kẹo Hải Châu là chất lượng hàng đầu.

Thành phần nguyên liệu

Bánh kẹo của Công ty TNHH Bánh Kẹo Hải Châu được làm từ nguyên liệu chọn lọc kỹ lưỡng, đảm bảo an toàn và chất lượng. Sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín, đảm bảo vệ sinh và an toàn cho người tiêu dùng.

Giá trị dinh dưỡng cho 100g  
Nutrition Facts  
Nutrient value per 100g

Gluxet / Carbohydrate	50 g - 65 g
Chất béo / Lipit	8 g - 15 g
Đạm / Protein	4 g - 10 g



235



BÁNH MÌ TƯƠI  
- Năng lượng -



ISO 22000

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO  
Hải Châu  
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM  
Điện thoại: 028.3541.1111  
Fax: 028.3541.1111

Ngày sản xuất, hạn sử dụng (HSD):

in trên bao bì  
Hàng dẫn sử dụng đúng an toàn.  
Độc quyền sản phẩm nội địa. Không mại.  
Thành lập từ năm 1995 với định hướng phát triển.  
Chú ý: Bánh trong gói nhôm có khí nitơ dùng trong bảo quản.



819345971090187  
MADE IN VIETNAM  
Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: F0719.106

- Tên mẫu thử: Bánh mì tươi bơ ruốc
- 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
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 22/7/2019
- Thời gian thử nghiệm: 22/7/2019-30/7/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	52,1
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	10
3	Protein	%	AOAC 991.20	9,43
4	Tổng vi sinh vật	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1.0 \times 10^2$
5	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E.Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 812 6:2009	<0,01
12	Cd			<0,01
13	Hg			<0,01
14	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

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



Hồ Lệ Thu



PHÒNG PHÂN TÍCH  
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

CÔNG CHỨNG VIÊN  
 Đào Thị Xuyên

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 PITNTHĐL.  
 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