

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



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 11/ 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

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 .

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh sừng bò nhân bơ lạc**

2. Thành phần :

Bột mỳ, bơ , dầu tinh luyện, đường, bơ lạc (3%), nha, trứng gà, sữa đặc, men tươi, muối, chất bảo quản (282), enzyme, hương liệu tổng hợp (vani, sữa, bơ lạc)

Ingredients:

Wheat flour, butter, vegetable oil, sugar, peanut butter (3%), glucose syrup, eggs, condensed milk, fresh yeast, salt, preservative (282), enzyme, artificial flavors (vanilla, milk, peanut butter) .

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 15 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Bánh được bao gói bằng màng OPP/CPP, OPP/PP hoặc PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: (350g, 320g, 300g, 270g, 250g, 230g, 220g, 200g, 180g, 150g, 130g, 120g, 110g, 100g, 95g, 90g, 85g, 80g, 75g, 70g, 65g, 60g, 58g, 55g, 50g, 45g, 40g, 38g, 35g, 30g, 25g, 20g, 15g, 10g) / gói

5. (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

(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II. Địa chỉ: KCN Đông Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

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 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

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 sừng bò nhân bơ lạc**

Thành phần :

Bột mỳ, bơ , dầu tinh luyện, đường, bơ lạc (3%), nha, trứng gà, sữa đặc, men tươi, muối, chất bảo quản (282), enzyme, hương liệu tổng hợp (vani, sữa, bơ lạc)

Ingredients:

Wheat flour, butter, vegetable oil, sugar, peanut butter (3%), glucose syrup, eggs, condensed milk, fresh yeast, salt, preservative (282), enzyme, artificial flavors (vanilla, milk, peanut butter) .

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

Ngày sản xuất: DD / MM / YY (H)

DD / MM / YY (N)

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

Sản xuất tại:

(H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, Khu Đồng Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373 Fax: (84-221) -3997733/3788008

(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II, KCN Đông Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An

Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238)-3661688

Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn trực tiếp không cần qua chế biến.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc với ánh sáng mặt trời. Bên trong gói bánh có khí Ni tơ để bảo quản.

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein: 4 % - 12 %

Hàm lượng gluxit: 55 % - 75 %

Hàm lượng lipid: 18 % - 30 %

- Chú ý: Bên trong gói có khí nitơ để bảo quản.

- Hãy giữ sạch đường phố

Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh mềm, xốp, có hình dạng đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến màu vàng nhạt
- Mùi vị: có mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	55 - 75
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	<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	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0

4. Hàm lượng kim loại nặng :

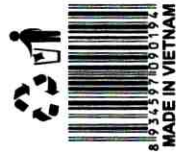
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

12

260

12

Bánh Sừng Bò nhân bơ lạc



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

Gluxit / Carbohydrate	55 g - 75 g
Chất béo / Lipid	18 g - 30 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

Phần in không lót trắng

STAR
Italian recipes
Croissant with peanut butter

Bánh Sừng Bò
nhân bơ lạc



Sản phẩm của:
Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu
Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hải Bình Trưng, Hải Nội, Việt Nam
Điện thoại: (84-24)-38621520/36365592 Fax: (84-24)-38621520/36365594
E-mail: phongkhu@haidu.com Website: <http://www.haidu.com.vn>
Sân xuất xứ:

(H) Chi nhánh bánh kẹo Hải Châu
(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu):
Khu Đông Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Vĩnh Giang,
thị trấn Đông Hải, thành phố Hải Phòng
Số nhà 121, Ngõ 121, Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Châu,
thị trấn Đông Hải, thành phố Hải Châu
(N) Chi nhánh Công ty Cổ phần bánh kẹo Hải Châu
Số nhà 121, Ngõ 121, Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Châu,
thị trấn Đông Hải, thành phố Hải Châu
(K) Chi nhánh Công ty Cổ phần bánh kẹo Hải Châu
Số nhà 121, Ngõ 121, Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Châu,
thị trấn Đông Hải, thành phố Hải Châu
Điện thoại: (84-24)-38621520/36365592 Fax: (84-24)-38621520/36365594

Thành phần bột mì: bột mì, dầu thực vật, muối, chất tạo ngọt, chất nhũ hóa, chất bảo quản (282), men tảo, muối, chất bảo quản (282), enzyme, hương liệu tổng hợp (vani, sữa, bơ lạc)
Ingredients: Wheat flour, butter, vegetable oil, sugar, peanut butter (3%), glucose syrup, eggs, condensed milk, fresh yeast, salt, preservative (282), enzyme, artificial flavor (vanilla, milk, peanut butter).
Hương liệu tổng hợp và bảo quản: An thực tế ngày sau khi mở bao bì
Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
Chú ý: Bánh trong gói bánh có khí nóng trong bao bì
Hạn sử dụng: ngày sản xuất, hết hạn sử dụng tính từ ngày sản xuất
Nhãn hiệu chỉ nhả nhũ ngày (H), (N), (K) theo quy định của pháp luật.

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

Đường dán đầu: 12mm, đường dán bụng 12mm - Chất liệu: MATOPP20/MCPP25
255



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu thử: Bánh Sừng Bò Nhân Bơ Lạc
- 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: 20/04/2020
- Thời gian thử nghiệm: 20/04 - 27/04/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	54,1
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	18,01
3	Protein	%	AOAC 991.20	9,59
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	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
12	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
13	Cd			<0,01
14	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 27 tháng 04 năm 2020
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm