

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM | |
| Số: 506 | ngày 30/9/2019 |
| CHỤY TÊN | |
| Lãnh đạo CC | |
| Phòng | V. Lạc, Lưu H. S. |
| Sao | |

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 60/ BKHC/ 2019

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 : **Layer cake bánh bông lan nhân kem vị cốt**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (cốt, vani), màu thực phẩm (133, 143)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng.

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

- Bánh được bao gói trong màng OPP/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)/ 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. 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 20 tháng 9 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 - Việt Nam.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Layer cake bánh bông lan nhân kem vị cốt**

- Thành phần: Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (cốt, vani), màu thực phẩm (133, 143).

- 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 Thuỷ, 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 mặt trời.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Giá trị dinh dưỡng:

| Giá trị dinh dưỡng cho 100 g | |
|-------------------------------------|-------------|
| Nutrition Facts | |
| Nutrient name per 100 g | |
| Gluxit /Carbohydrate | 30 g - 65 g |
| Chất béo / Lipit | 20 g - 45 g |
| Đạm / Protein | 3 g - 10 g |



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, nhân kem có màu đặc trưng
- **Mùi vị:** có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

2. Giá trị dinh dưỡng:

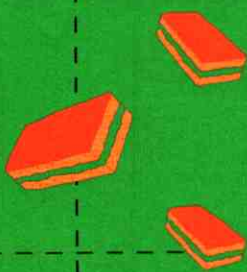
| TT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|----|-------------------|-------------|-------------|
| 2 | Hàm lượng protein | % | 3 - 10 |
| 3 | Hàm lượng glucit | % | 30 - 65 |
| 4 | Hàm lượng lipit | % | 20 - 45 |

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 |



Thành phần: Bột mì, đường kính, trứng gà, bơ thực vật, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzyme, chất ngọt ăn (420H), (421), axit citric, hóa 122, 450, chất tạo kết (Solan), 5030, chất nhũ hóa (310), chất bảo quản, 2021, hương liệu tổng hợp (cinnam, vani), màu thực phẩm (E110, E132).

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.

Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm.
Ký hiệu đã chế độ này (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất.

Nutrition Facts

Giá trị dinh dưỡng trung bình
trong 100g sản phẩm

Energy 1000 kJ (240 kcal)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)

Total Sugar 10g (20%)

Total Fat 10g (20%)

Total Carbohydrate 20g (40%)

Total Protein 5g (10%)



Mini Layer Cake
gibon

nhân kem ngon ngọt ngào
bông lan mềm tan chảy

bánh bông lan
nhân kem vị Cốm



Sản phẩm của:

Công ty Cổ phần Bánh kẹo **Hải Châu**

Địa chỉ: 15, Mạc Thị Bưởi, Hải Bà Trưng, Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 84-24-38621520-36365592 Fax: 84-24-38621520-26365594

E-mail: phongsat@haichau.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)

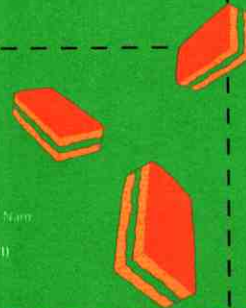
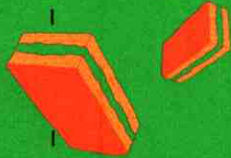
Khu Đông Thôn, thôn Đông Khúc, xã Việt Hùng, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

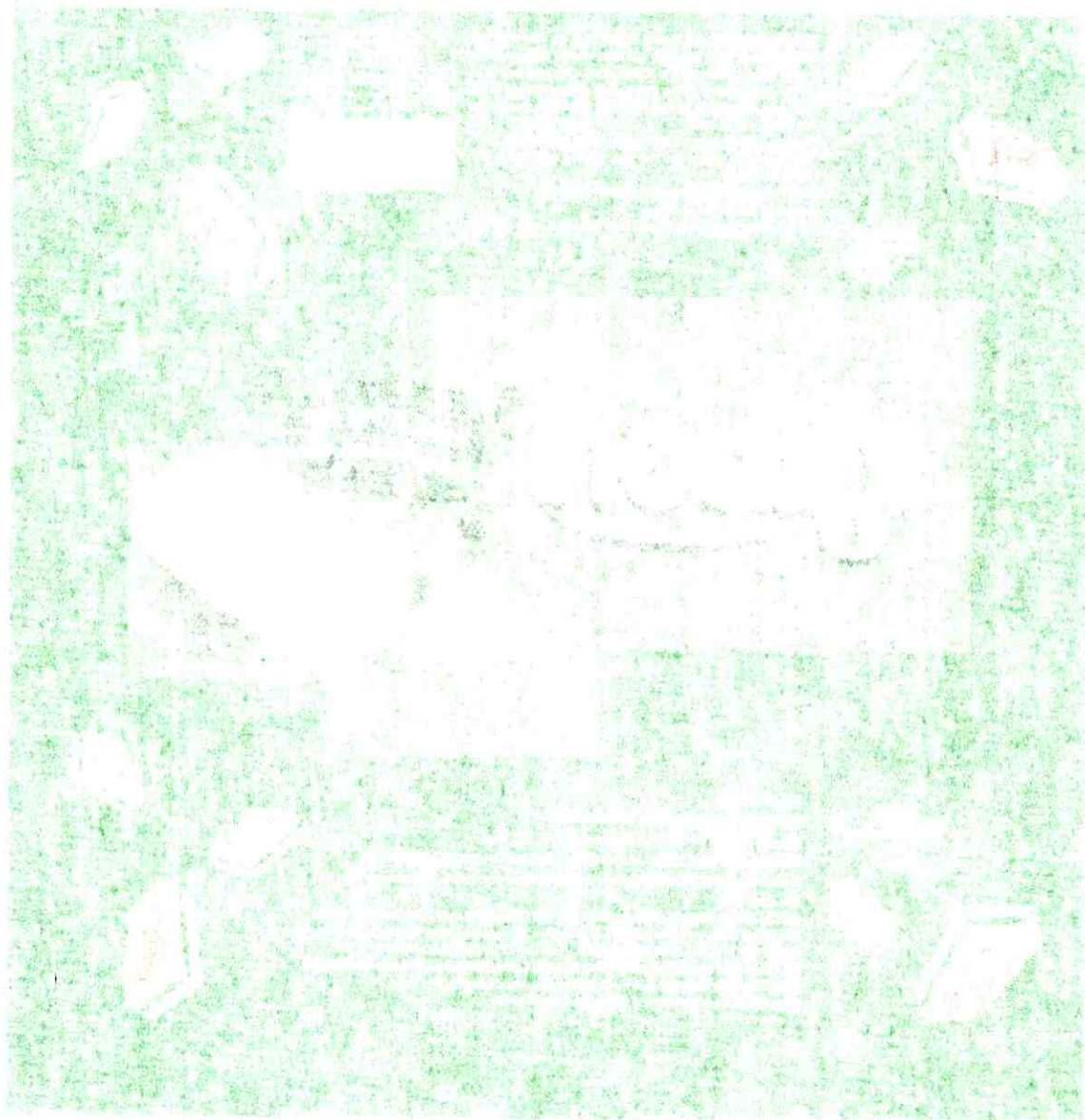
Điện thoại: 84-221-3788283-3740373 Fax: 84-221-3992733-3788008

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II)

KCN Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam

Điện thoại: 84-238-3665367 Fax: 84-238-3661688





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: **LAYER CAKE BÁNH BÔNG LAN VỊ KEM CÓM**

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

Ngày nhận mẫu: 18/10/2018

Thời gian thử nghiệm: 18/10 – 25/10/2018

Ngày trả kết quả: 26/10/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Chỉ tiêu số 08-13 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

Phụ trách PTN

Ngày: 23-09-2019

Nguyễn Kim Liễu

Nguyễn Thị Hồng



CÔNG CHỨNG VIÊN
Dào Thị Huyền



| STT | CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ | KẾT QUẢ | PHƯƠNG PHÁP THỬ |
|-----|---------------------------------|--------|---------------------|-------------------------|
| 01 | Protein | % | 5.48 | AOAC 991.20 (*) |
| 02 | Lipid | % | 30.2 | TK. AOAC 948.22(*) |
| 03 | Carbohydrate | % | 46.0 | TCVN 4594:1988(*) |
| 04 | Arsen (As) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 986.15(*) (b) |
| 05 | Chì (Pb) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 999.11(*) (b) |
| 06 | Thủy ngân (Hg) | mg/kg | KPH (LOD=0.01) | AOAC 971.21(*) |
| 07 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 5.5x10 ¹ | ISO 4833-1:2013(*) (b) |
| 08 | <i>Escherichia Coli</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 16649-2:2001(*) (b) |
| 09 | Coliforms | CFU/g | Không phát hiện | ISO 4832:2006(*) (b) |
| 10 | <i>Clostridium perfringens</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 7937:2004(*) (b) |
| 11 | <i>Staphylococcus aureus</i> | CFU/g | Không phát hiện | AOAC 975.55(*) |
| 12 | <i>Bacillus cereus</i> | CFU/g | Không phát hiện | ISO 7932:2004(*) (b) |
| 13 | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g | Không phát hiện | ISO 21527-2:2008(*) (b) |
| 14 | Salmonella | /25g | Không phát hiện | ISO 6579-1:2017(*) |