

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... ngày.../.../20...
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC..... Phòng..... Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 08/ 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

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 : **Bột canh hương vị gà**
2. Thành phần : Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri glutamat), bột hương gà, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt, chất điều vị (Dinatri 5'-Inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 9 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :
 - Chất liệu bao bì: OPP/PP hoặc OPP/MCPP
 - Quy cách đóng gói: (60g, 80g, 90g, 100g, 110g, 120g, 150g, 160g, 170g, 180g, 190g, 200g, 215g, 220g, 240g, 250g, 260g, 265g, 270g, 275g, 280g, 300g, 315g, 320g, 350g, 400g, 500g, 600g, 700g, 800g, 850g, 900g, 950g, 1000g, 1050g, 1100g, 1150g, 1200g, 1250g, 1300g) / gói (hộp).

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 25 tháng 05 năm 2020

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

- 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 Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, Việt Nam.

Điện thoại: (84-238)-3665567

Fax: (84-238) -3661688

- Tên sản phẩm : **Bột canh hương vị gà**

- Thành phần: Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri glutamat), bột hương gà, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt, chất điều vị (Dinatri 5'-Inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).

- **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Hàm lượng muối ăn (NaCl): $\geq 75\%$

Hàm lượng mononatri glutamat: $\leq 15\%$

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh: In trên bao bì sản phẩm.

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

- **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:** Sản phẩm được sử dụng để ướp các loại thực phẩm trước khi nấu, nêm các loại canh, súp hoặc dùng thay cho các loại nước chấm.

- Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng mặt trời

- Hãy giữ sạch đường phố



Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng bột khô, tơi
2	Màu sắc	Màu trắng ngà xen lẫn màu đen hạt tiêu
3	Mùi, vị	Vị mặn, ngọt, có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	%	≥ 75
2	Hàm lượng mononatri glutamat	%	≤ 15

1.3. 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	10^4
2	<i>E. Coli</i>	CFU/g	3
3	Coliforms	CFU/g	10^2
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	2
3	Hàm lượng cadimi (Cd)	mg/kg	2
4	Hàm lượng đồng (Cu)	mg/kg	30



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



1. Tên mẫu thử: Bột canh hương vị gà
2. Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
3. Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
4. Số lượng mẫu: 01
5. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
6. Ngày nhận mẫu: 20/04/2020
7. Thời gian thử nghiệm: 20/04 - 27/04/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Muối ăn (NaCl)	%	TCVN 4594: 1988	75,5
2	Monosodium glutamate	%	TCVN 8103:2009	15
3	Acid Cyclamic	Mg/100g	AOAC 991.20	KPH
4	Tổng vi sinh vật	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1.0x10 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	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
10	Cd			<0,01
11	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP

VIỆN
ĐỊA LÝ
Nguyễn Quang Thành

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

TS. Dương Thị Lịm



Chất liệu: OPP20/ CPP25

màu sắc như bột canh iot 190 Hải Châu đang triển khai

Sản xuất tại:

(H) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
Khu Đông 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)
KCN Đông Hải, xã Quỳnh Lộc thị xã Hoàng Mai,
tỉnh Nghệ An, Việt Nam
Điện thoại: (84-238)-3665567
Fax: (84-238)-3661688

Thành phần:

Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri glutamat),
bột hương gà, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt, chất điều vị
(Dinatri 5'-Inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).
Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sản phẩm được
sử dụng để ướp các loại thực phẩm trước khi nấu,
nêm các loại canh, súp hoặc dùng thay cho các loại
nước chấm.
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh
ánh nắng mặt trời.
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.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

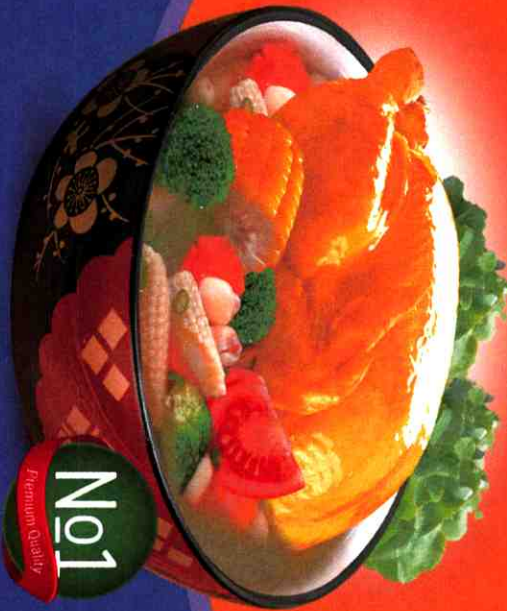
- Hàm lượng muối ăn (NaCl) : $\geq 75\%$
- Hàm lượng monoglutamat : $\leq 15\%$



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

MADE IN VIETNAM

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 190 g



HẢI CHÂU
Bột canh
hương vị
GÀ

ISO: 9001



250



ISO: 9001

SẢN PHẨM CỦA:

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

ĐỊA CHỈ: **15 MẠC THỊ BƯỞI**

HAI BÀ TRUNG, 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>