

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: 302... ngày 13/7/2020
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng: P. Tr. Lưu trữ
Sao	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 15/ 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 i ốt Family**
2. Thành phần : Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột tẻ, bột tiêu, 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 07 tháng 07 năm 2020



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 i ốt Family**

- Thành phần: Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat), đường, bột tảo, bột tiêu, chất điều vị (Dinatri 5'-Inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).

- **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Hàm lượng muối ăn (NaCl): $\geq 74\%$

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

Hàm lượng I ốt tính theo KIO_3 : ≤ 40 (mg/kg)

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

- **Khối lượng tịnh: 900 g**

- 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

MADE IN VIỆT NAM



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)	%	≥ 74
2	Hàm lượng mononatri glutamat	%	≤ 15
3	Hàm lượng I ốt tính theo KIO_3	(mg/kg)	≤ 40

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	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0
6	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

In lộn trong



Sản xuất tại:
(01) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
Khu Đồng Thủy, thôn Đồng Khúc, xã Vĩnh Khúc,
huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373
Fax: (84-221)-3997733/3780008
(02) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II)
KCN Đồng Hới, xã Quỳnh Lộc thị xã Hoàng Mai,
tỉnh Nghệ An, Việt Nam
Điện thoại: (84-238)-3665567
Fax: (84-238)-3661688

Thành phần:
Muối iốt, chất điều vị (mononatri glutamat),
đường, bột tẻ, bột tiêu, chất điều vị
(Dinatri 5'-inosinat và Dinatri 5'-Guanylat).
Hương 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 iốt (NaCl): $\geq 74\%$
- Hàm lượng monoglutamat: $\leq 15\%$
- Hàm lượng iốt tính theo KIO₃: ≤ 40 (mg/kg)



MADE IN VIETNAM
Khối lượng tịnh: 900 g



Bột Canh i-ốt Family

HẢI CHÂU

Vị đậm đà, Cả nhà mê!



ISO 9001

Bột Canh i-ốt Family

HẢI CHÂU

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>

Khổ giấy: 384 mm, bước cắt 255 mm
Dán đầu: 12mm, Dán bụng: 12mm. Chất liệu: OPP20/CPP50. Chạy dạng cuộn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu thử: Bột canh I ốt Family Hải Châu
- 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: 10/06/2020
- Thời gian thử nghiệm: 10/06 - 17/06/2020

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Muối ăn (NaCl)	%	TCVN 4594: 1988	75,1
2	Monosodium glutamate	%	TCVN 8103:2009	9,42
3	KIO ₃	mg/kg	TCVN 6341: 1998(a)	39,7
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	Chì (Pb)	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
10	Cadimi (Cd)			<0,01
11	Arsen (As)			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện



Hồ Lê Thu

Hà Nội, ngày 17 tháng 06 năm 2020
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm