

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 02 ngày 21/12/2019
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC:
	Phòng: (phòng HST)
	Sao:

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 88/ BKHC/ 2019

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 Hải Châu**
2. Thành phần : Muối I ốt, chất điều vị (621), đường, bột tảo, bột tiêu, chất điều vị (631, 627).

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 01 tháng 12 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Hội



Handwritten notes in the top right corner, possibly including a date and some illegible text.

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 Hối, 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 Hải Châu**

- Thành phần: Muối I ốt, chất điều vị (621), đường, bột tảo, bột tiêu, chất điều vị (631, 627).

- **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.

- Đăng kí bản quyền tác giả số 4869/2013/QTG

- 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

11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

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



Phương án đang duyệt

Chất liệu màu sắc như bột canh iot 190 Hải Châu đang triển khai
175mm



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 Vinh 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 Hối, 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 (621), đường, bột tẻ,
bột tiêu, chất điều vị (631, 627).

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sản
phẩm được sử dụng để ướp các loại thực
phẩm trước khi nấu, ném 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.

Đăng kí bản quyền tác giả số 4869/2013/QTG

Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng

tính: 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) : $\geq 74\%$

- Hàm lượng monoglutamat : $\leq 15\%$

- Hàm lượng iốt tính theo KIO₃: ≤ 40 (mg/kg)



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



MADE IN VIETNAM

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 190 g

BỘT CANH I-ỐT HẢI CHÂU



ISO 9001



ISO: 9001

BỘT CANH I-ỐT 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>

10

50mm

100mm

50mm

10

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: **BỘT CANH I ÓT HẢI CHÂU**

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

Ngày nhận mẫu: 25/12/2018

Thời gian thử nghiệm: 25/12 – 11/01/2019

Ngày trả kết quả: 11/01/2019

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Chỉ tiêu số 10-12 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
(a): Chỉ tiêu này phải báo cáo về **BẢN CHÍNH**

Số chứng thực: 62069 Quyền số: SGT/BS

Phụ trách PTN

Ngày: 30-12-2019


Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
DỊCH VỤ
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
KHUÊ NAM


CÔNG CHỨNG VIÊN
Đào Thị Nguyễn



STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Độ ẩm	%	0.46	AOAC 931.04(*)
02	Muối ăn (NaCl)	%	77.6	AOAC 937.09(*) (b)
03	Monosodium glutamate	%	9.42	Ref. The journal of the argentine chemistry society vol 91, 41-45 (2013) (HPLC-FLR) (a)
04	KIO ₃	mg/kg	39.7	TCVN 6341:1998(a)
05	Đồng (Cu)	mg/kg	9.02	AOAC 999.11(*) (b)
06	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
07	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
08	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
09	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	6.5x10¹	ISO 4833-1:2013(*) (b)
10	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
12	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b)
13	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	ISO 16649-3:2015(*)
14	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579-1:2017(*)