

.CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 292 ngày 10/7/2019
VĂN	CHỖ
ĐỀ	Lãnh đạo: <i>Một người</i>
	Phòng: <i>Một người</i>
	Sao: <i>Đầu bếp</i>

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 44/BKHC/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số 15, Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: (84-24) -38621520 Fax: (84-24) -36365594

E-mail: phongkdtthai Chau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0100114184

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, thủy sản tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm: **Hương liệu thực phẩm - Hương cua PFE-15250 (Crab flavour PFE-15250)**

2. Thành phần: Hương tổng hợp, dầu thực vật tinh luyện, vitamin E.

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

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

Chất liệu bao bì : Thùng nhựa PE hoặc HDPE phù hợp với quy định của bộ Y tế về bao gói thực phẩm.

Quy cách đóng gói : 1kg/ thùng ; 5kg/ thùng ; 10kg/ thùng ; 15kg/ thùng ; 20kg/ thùng ; 25kg/ thùng ; 30kg/ thùng .

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

Sản xuất bởi: T HASEGAWA FLAVOURS (KUALA LUMPUR) SDN. BHD.

Địa chỉ : No. 6, Lorong Enggang 37, Ampang Ulu Kelang, 54200 Selangor Darul Ehsan.

Xuất xứ : Malaysia

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có nội dung nhãn phụ 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”

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 6 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Bùi Hải Hà





Nội dung nhãn phụ dự thảo

1. Tên sản phẩm: **Hương liệu thực phẩm - Hương cua PFE-15250 (Crab flavour PFE-15250)**

2. Thành phần: Hương tổng hợp, dầu thực vật tinh luyện, vitamin E.

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

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

Chất liệu bao bì : Thùng nhựa PE hoặc HDPE phù hợp với quy định của bộ Y tế về bao gói thực phẩm.

Quy cách đóng gói : 1kg/ thùng ; 5kg/ thùng ; 10kg/ thùng ; 15kg/ thùng ; 20kg/ thùng ; 25kg/ thùng ; 30kg/ thùng .

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

Sản xuất bởi: T HASEGAWA FLAVOURS (KUALA LUMPUR) SDN. BHD.

Địa chỉ : No. 6, Lorong Enggang 37, Ampang Ulu Kelang, 54200 Selangor Darul Ehsan.

Xuất xứ : Malaysia

6. Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hoá:

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số 15, Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: (84-24) -38621520 Fax: (84-24) -36365594



Nội dung nhãn chính:

BATCH NO.: 9FD2519

BERAT BERSIH/
NET WEIGHT: 5 KG

BERAT KASAR/
GROSS WEIGHT: 5.30 KG

(BAHAN PERISA YANG DIBENARKAN)



長谷川香料(吉隆坡)有限公司
T HASEGAWA FLAVOURS
(KUALA LUMPUR) SDN. BHD.
(114554-W) (Formerly Known as Perisecol Sdn Bhd)

CRAB FLAVOUR PFE-15250

MANUFACTURING DATE : 25 JUN 2019
EXPIRY DATE : 24 JUN 2020

UNTUK KEGUNAAN MENGIKILANG SAHAJA
PEKAT, GUNAKAN MENGIKUT KEPERLUAN

Dibuat oleh: T HASEGAWA FLAVOURS (KUALA LUMPUR) SDN. BHD. (114554-W)
6, Lorong Enggang 37, Ampang Ulu Kelang, 54200 Selangor Darul Ehsan, Malaysia



MS 1500:2009
1 008-10/2004



BẢN SAO

Số: 1807489/KQKN
Mã số: 1807121-5

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: **Hương liệu thực phẩm-Hương cua PFE-15250 (Crab flavour PFE-15250)**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong chai kín

Ngày nhận mẫu: 16/07/2018 Thời gian thử nghiệm: 16/07 – 21/07/2018

Ngày trả kết quả: 23/07/2018

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15
02	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21
03	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11
04	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11
05	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	AOAC 2005.08
06	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	AOAC 2005.08
07	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	Không phát hiện	TCVN 11039-1:2015
08	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004
09	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	TCVN 11039-6:2015
10	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004
11	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	TCVN 11039-8:2015
12	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	TCVN 11039-3:2015
13	<i>Coliforms</i>	MPN/g	0	TCVN 11039-3:2015
14	Salmonella	/25g	Không phát hiện	TCVN 11039-5:2015

Ghi chú: KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện
Chỉ tiêu 07-11 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

Phụ trách PTN

Nguyễn Kim Liễu

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 291441
Ngày: 03-07-2018

VĂN PHÒNG
CÔNG CHỨNG
HAI BÀ TRƯNG
CÔNG CHỨNG VIỆN

GIÁM ĐỐC
CÔNG TY TNHH DV KHCN KHUÊ NAM
TRẠCH NIỆM HỮU HẠ
DỊCH VỤ
KHOA HỌC CÔNG NGHỆ
KHUÊ NAM

Nguyễn Thị Hồng

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.