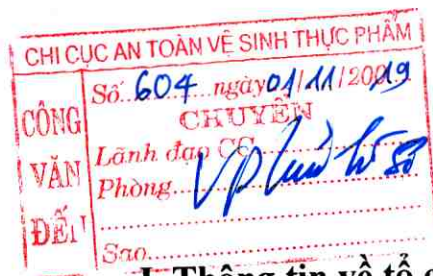


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 85/ 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.

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 : **Kẹo chew vị hoa quả**

2. **Thành phần:** Đường, nha, dầu thực vật, gelatin, sữa bột, bơ, muối, chất nhũ hoá (322), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu thực phẩm tổng hợp (khoai môn, chanh leo, chuối, xoài, đậu đỏ, sữa, vani), màu thực phẩm (110, 124, 133).

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

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/PP, OPP/MCPP, hoặc được xếp vào khay nhựa rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP và hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 170g, 175g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 310g, 325g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g) / gói (hộp).

5. Sản xuất tại :

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



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 10 tháng 10 năm 2019

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

- Tên sản phẩm : **Kẹo chew vị hoa quả**

- **Thành phần:** Đường, nha, dầu thực vật, gelatin, sữa bột, bơ, muối, chất nhũ hoá (322), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu thực phẩm tổng hợp (khoai môn, chanh leo, chuối, xoài, đậu đỏ, sữa, vani), màu thực phẩm (110, 124, 133).

- **Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng:** xem trên bao bì sản phẩm

- **Sản xuất tại:**

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

-**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:** : Dùng ăn trực tiếp.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

- Độ ẩm $\leq 6 \%$

- Hàm lượng đường tổng số: 55 % - 80 %



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: theo khuôn mẫu, kích thước các viên tương đối đồng đều
- Trạng thái: mềm, xốp
- Màu sắc: màu tự nhiên
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng, vị ngọt dịu, không có mùi vị lạ

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	≤ 6
2	Hàm lượng đường tổng số	%	55 - 80

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

DUPLEX HÀN QUỐC HANSOL 400, cán bóng, dập bẻ.

nét đứt





VIỆN HÀN LÂM KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM
VIỆN ĐỊA LÝ
PHÒNG PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ
Địa chỉ: Tầng 7 - Nhà A27, số 18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội
Tel: 0369838957; Fax: (+84-4) 3836 1192
Email: huongthuyqlmt@gmail.com



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

- Tên mẫu thử: Kẹo chew vị hoa quả
- 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
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 25/08/2019
- Thời gian thử nghiệm: 25/8/2019 - 4/9/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	<i>Gluxit</i>	%	TCVN 4594: 1988	88
2	<i>Lipid</i>	%	TCVN 8103:2009	2,1
3	<i>Protein</i>	%	AOAC 991.20	2,45
4	<i>Tổng vi sinh vật hiếu khí</i>	CFU/100g	TCVN 11039:2015	1,0.10 ¹
5	<i>Coliform</i>	CFU/100g	TCVN 4882:2007	KPH
6	<i>Nấm men, nấm mốc</i>	CFU/100g	TCVN 8275:2010	KPH
7	<i>E coli</i>	CFU/100g	TCVN 6846:2007	KPH
8	<i>Clostridium perfringen</i>	CFU/100g	TCVN 4991:2005	KPH
9	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/100g	TCVN 4992:2005	KPH
10	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/100g	TCVN 4830:2005	KPH
11	<i>Pb</i>	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
12	<i>Hg</i>			<0,01
13	<i>As</i>			<0,01

Ghi chú: Không phát hiện



Nguyễn Quang Thành

Hà Nội, ngày 4 tháng 9 năm 2019
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

dm
TS. Dương Thị Lịm

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTTNTHDL.
3. Các chỉ tiêu đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
4. Mẫu sẽ được hủy trong vòng 7 ngày (mẫu nước) và 20 ngày (mẫu khác) kể từ ngày trả kết quả nếu PPT không nhận được sự phản hồi nào của KH