

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: 507... ngày 30/9/2019.
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 59/ 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, Việt Nam

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 : **Layer cake bánh bông lan nhân kem vị chuối**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (chuối, vani), màu thực phẩm (110).

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

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

- Bánh được bao gói trong màng OPP/PP, OPP/MCPP rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP hoặc hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (12g, 15g, 18g, 20g, 22g, 25g, 28g, 30g, 35g)/ cái

- Khối lượng đóng túi/ hộp: (100g, 135g, 145g, 155g, 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260g, 265g, 270g, 280g, 300g, 340g, 350g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450g, 488g, 500g, 550g, 600g) / túi (hộp).

5. Sản xuất tại :

(H) 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, 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). Địa chỉ: 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

**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 20 tháng 9 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 : **Layer cake bánh bông lan nhân kem vị chuối**

- Thành phần: Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (chuối, vani), màu thực phẩm (110).

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

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

- Sản xuất tại:

(H) 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, 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).

Địa chỉ: 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

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

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

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Giá trị dinh dưỡng:

<b>Giá trị dinh dưỡng cho 100 g</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Nutrient value per 100 g</b>	
Gluxit /Carbohydrate	30 g - 65 g
Chất béo / Lipit	20 g - 45 g
Đạm / Protein	3 g – 10 g





## Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cam quan:

- Trạng thái: bánh xốp mềm
- Màu sắc: vỏ bánh có màu vàng nâu, nhân kem có màu sắc đặc trưng
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

### 2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	3 - 10
3	Hàm lượng glucit	%	30 - 65
4	Hàm lượng lipit	%	20 - 45

### 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	$\leq 3$
3	Coliforms	MNP/g	$\leq 10$
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10$
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10$
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10$
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





**BẢN SAO**  
Số: 1810841/KQKN  
Mã số: 1810203-1  
Trang 1 | 2

## 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: **LAYER CAKE BÁNH BÔNG LAN VỊ KEM CHUỐI**

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

Ngày nhận mẫu: 18/10/2018

Thời gian thử nghiệm: 18/10 – 25/10/2018

Ngày trả kết quả: 26/10/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (\*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005  
Chỉ tiêu số 08-13 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

Phụ trách PTN

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**  
Số chứng thực: 47805  
Quyển số: 09 SGT/RS  
Ngày: 23-09-2019

Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hồng

CÔNG CHỨNG VIÊN

*Dào Thị Huyền*

- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
- Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam  
This above result shall not reproduced, party or fully, unless written approval of director Khue Nam.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.



STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	<b>6.07</b>	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	<b>28.8</b>	TK. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	<b>45.7</b>	TCVN 4594:1988(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	<b>KPH (LOD=0.01)</b>	AOAC 986.15(*) (b)
05	Chì (Pb)	mg/kg	<b>KPH (LOD=0.01)</b>	AOAC 999.11(*) (b)
06	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	<b>KPH (LOD=0.01)</b>	AOAC 971.21(*)
07	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	<b>4.0x10<sup>1</sup></b>	ISO 4833-1:2013(*) (b)
08	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 16649-2:2001(*) (b)
09	Coliforms	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 4832:2006(*) (b)
10	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 7937:2004(*) (b)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	AOAC 975.55(*)
12	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 7932:2004(*) (b)
13	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 21527-2:2008(*) (b)
14	Salmonella	/25g	<b>Không phát hiện</b>	ISO 6579-1:2017(*)



Thành phần: Bột mì, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxy hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu tổng hợp (chuối, vani), màu thực phẩm (110).

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

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

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

Ghi số dinh dưỡng cho 100g  
**Nutrition Facts**  
Amount values are 100g

Glucid / Carbohydrate	30 g - 65 g
Chất béo / Lipid	20 g - 45 g
Đạm / Protein	3 g - 10 g



Mini Layer Cake  
**gibon**

nhân kem ngon ngọt ngào  
bông lan mềm tan chảy

bánh bông lan  
nhân kem vị Chuối



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>

Sản xuất tại:

(H) 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)-3997733/3788008

(N) 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

1.  $\frac{1}{x^2} = x^{-2}$   
 $\frac{d}{dx} x^{-2} = -2x^{-3} = -\frac{2}{x^3}$

2.  $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^3} = \frac{d}{dx} x^{-3} = -3x^{-4} = -\frac{3}{x^4}$

3.  $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^4} = \frac{d}{dx} x^{-4} = -4x^{-5} = -\frac{4}{x^5}$

4.  $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^5} = \frac{d}{dx} x^{-5} = -5x^{-6} = -\frac{5}{x^6}$