

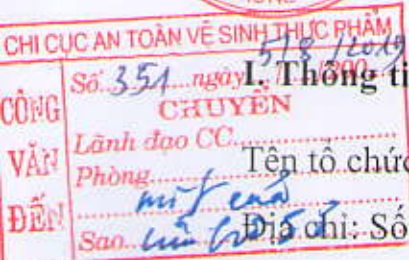
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 50/ BKHC/ 2019



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

Lãnh đạo CC.....  
Phòng.....  
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 : **Lương khô 5 +**

2. Thành phần : Bột mỳ, dextrose monohydrate, đường, dầu thực vật, sữa bột, hạt điều (6 % - 8 %), nha, dầu bơ, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), glycerin, vani, hương liệu tổng hợp (hương trứng, hương sữa)

**Ingredients:** Wheat flour, dextro monohydrate, sugar, vegetable oil, milk powder, cashew nuts ( 6% - 8%), glucose syrup, butter, baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), glycerin, vanillin, artificial flavours ( egg flavour, milk flavour).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 1 năm

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: (35g, 40g, 45g, 50g, 55g, 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, 250g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 550g, 600g, 650g, 700g, 750g, 800g / gói (hộp).

5. Sản xuất tại : **CN 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.

Tel: (84-221) -3788283/3730373 Fax: (84-221) -3788008/3997733

**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 07 năm 2019



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Bùi Hồng Thái*





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

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Lương Khô 5+**

- **Thành phần:** Bột mỳ, dextrose monohydrate, đường, dầu thực vật, sữa bột, hạt điều (6 % - 8 %), nha, dầu bơ, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), glycerin, vani, hương liệu tổng hợp (hương trứng, hương sữa)

**Ingredients:** Wheat flour, dextro monohydrate, sugar, vegetable oil, milk powder, cashew nuts ( 6% - 8%), glucose syrup, butter, baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), glycerin, vanillin, artificial flavours ( egg flavour, milk flavour).

-**Bảng dinh dưỡng:**

Giá trị dinh dưỡng Nutrition Facts	Trên 100g per 100g
Năng lượng / Energy	385kcal – 495kcal
Gluxit / Carbohydrate	70 g – 80 g
Chất béo / Lipid	9 g – 15 g
Đạm / Protein	6 g – 10 g
Carbohydrate 4 kcal; Lipid 9 kcal ; Protein 4kcal	

Iso: 9001

3. **Hướng dẫn sử dụng:** Ăn ngay sau khi mở túi.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo thoáng mát.

4. **Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** In trên bao bì

5. **Khối lượng tịnh (Net Weight):** 700g

6. **Hãy giữ sạch đường phố**

Keep on country tidy

7. **Sản phẩm của:** Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Tel: (84-24) -38621520 /36365592

Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: [phongkdtthaichau@gmail.com](mailto:phongkdtthaichau@gmail.com)

Website: <http://www.haichau.com.vn>

Sản xuất tại: CN 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.

Tel: (84-221) -3788283/3730373 Fax: (84-221) -3788008/3997733

### Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

#### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Hình dạng theo khuôn mẫu, vuông thành sát cạnh, mặt bánh nhân bóng.

- Màu sắc: bánh có màu vàng đến vàng nâu

- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị mặn ngọt, không có mùi vị lạ.

#### 2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng protein	%	6 - 10
2	Hàm lượng gluxit	%	70 - 80
3	Hàm lượng lipit	%	9 - 15

#### 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







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: Lương Khô 5+
- 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: 17/4/2019
- Thời gian thử nghiệm: 17/4/2019-24/4/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	76,5
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	10,0
3	Protein	%	AOAC 991.20	8,723
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	$3 \times 10^1$
5	Coliform	CFU/100g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/100g	TCVN 8275:2010	KPH
7	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 7930:2008	9,8
8	Clostridium perfringen	CFU/100g	TCVN 4991:2005	KPH
9	Bacillus cereus	CFU/100g	TCVN 4992:2005	KPH
10	Staphylococcus aureus	CFU/100g	TCVN 4830:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
12	Hg			<0,01
13	As			<0,01

Ghi chú: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 24 tháng 4 năm 2019  
 PHÒNG PHÂN TÍCH  
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

*dlm*

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 phân hồi nào của KH.  
 Trang: 1/1