

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: 671 ngày 28/11/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: <i>V.P. Lưu H.S.</i>
	Phòng: <i>V.P. Lưu H.S.</i>
Sao: .....	

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 91/ 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 – Việt Nam.

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 .

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **Mứt Tết Thập Cẩm ( 9 vị )**

2. Thành phần : mứt bí, mứt dứa, mứt lạc, mứt cà rốt, mứt sen, mứt gừng, mứt táo, mứt cà chua, mứt quất.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 2 tháng 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Mứt được bao gói bằng màng OPP/CPP, OPP/PP hoặc PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: (350g, 320g, 300g, 270g, 250g, 230g, 220g, 200g, 180g, 150g, 130g, 120g, 110g, 100g, 95g, 90g, 85g, 80g, 75g, 70g, 65g, 60g, 58g, 55g, 50g, 45g, 40g, 38g, 35g, 30g, 25g, 20g, 15g, 10g) / gói

5. (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

**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 1 tháng 11 năm 2019



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

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Mứt Tết Thập Cẩm ( 9 vị )**

- **Thành phần:** mứt bí, mứt dứa, mứt lạc, mứt cà rốt, mứt sen, mứt gừng, mứt táo, cà chua, mứt quýt.

- **Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm**

Lưu ý: Bên trong có gói hút ẩm không ăn được

Sản xuất tại:

Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, 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

**Hướng dẫn sử dụng:** dùng ăn trực tiếp

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

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Độ ẩm:  $\leq 20\%$

Hàm lượng đường tổng số 60 % - 85 %

- Chú ý: Bên trong gói có khí nitơ để bảo quản.

- Hãy giữ sạch đường phố





## Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: mứt đồng đều khô, không chảy nước, không bị vón cục, không gãy nát
- Màu sắc: màu sắc đặc trưng của sản phẩm
- Mùi vị: có mùi thơm, vị ngọt, không có mùi vị lạ

### 2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Độ ẩm	%	$\leq 20$
3	Hàm lượng đường tổng	%	60 - 85

### 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	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0

### 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









STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Độ ẩm	%	11.8	AOAC 931.04(*)
02	Protein	%	4.04	AOAC 991.20(*)
03	Lipid	%	7.97	Ref.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	69.9	TCVN 4594:1988(*)
05	Đường tổng	%	63.3	TCVN 4594:1988(*)
06	Axit sorbic	mg/kg	KPH (LOD=10)	TCVN 8122:2009
07	Endosulfan	mg/kg	KPH (LOD=0.005)	Ref.AOAC 2007.01
08	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	AOAC 2005.08(b)
09	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b) (c)
10	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b) (c)
11	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21(*) (c)
12	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	2.0x10 <sup>1</sup>	ISO 4833-1:2013(*) (b) (c)
13	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b) (c)
14	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*) (b) (c)
15	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b) (c)
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b) (c)
17	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*) (b) (c)
18	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	ISO 16649-3:2015(*)

ép như



Kích thước : 260 x 260 x 50 mm



