

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 87/ 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 : **Bánh snack vị pizza**

2. **Thành phần** : Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, bột gia vị pizza, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương pizza), chất chống oxy hóa (320).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 6 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 : (H) 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

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Khu công nghiệp Đông Hồi, 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 10 tháng 10 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 - Việt Nam.

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Bánh snack vị pizza**

Thành phần : Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, bột gia vị pizza, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương pizza), chất chống oxy hóa (320).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Chỉ số Peroxid: ≤ 5

Độ ẩm: $\leq 6\%$

- **NSX, HSD, KLT**: in trên bao bì sản phẩm

- **Sản xuất tại:**

(H) 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

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). 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 để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và độ giòn của sản phẩm

- Bảo quản sản phẩm nơi khô mát, tránh ánh nắng mặt trời và nhiệt độ cao

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

- Hãy giữ sạch đường phố.

MADE IN VIỆT NAM



- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100g	
Tổng chất béo	8 % – 20 %
Gluxit / Carbonhydrate	65 % - 85 %
Đạm / Protein	4 % – 6.5 %
Muối (NaCl)	0.8 % – 2 %
Vitamin A	0 %
Vitamin C	0 %





Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Bánh Snack xốp giòn, có hình dạng theo yêu cầu
- Màu sắc: đặc trưng của sản phẩm từ màu vàng nhạt đến màu vàng sẫm
- 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	%	4 – 6.5
3	Hàm lượng glucit	%	65 - 85
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 20
5	Muối (NaCl)	%	0.8 - 2
6	Vitamin A	%	0
7	Vitamin C	%	0

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



SNACK PHOMAI 38g. OPP 20/MPET 12/PE 30 (Chiều xả cuộn ngược chiều kim đồng hồ - Dây túi ra trước)

Nên in không lật trắng
Lộ metallize 15



ISO: 9001

Sản phẩm của:
Công ty TNHH Bánh kẹo Hải Châu
Địa chỉ: 154/4C, Thị trấn - Hải Bắc - Hải Phòng - Hà Nội.
Điện thoại: (84-24) 38621380/1320/23464592
Fax: (84-24) 38621350/38465594
E-mail: phomai@haiduong.com
Website: http://www.haiduong.vn

Sản xuất tại:
TP. Hải Châu - Công ty sản xuất bánh kẹo Hải Châu
(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
Khu Đông Thọ, thôn Đông Khúc, xã Minh Khúc,
huyện Vĩnh Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Điện thoại: (84-21) 1-3788283/3730373
Fax: (84-21) 1-3997733/3788008
IN CHINA công ty sản xuất bánh kẹo Hải Châu
KCN Đông Hải, xã Đông Hải, thị trấn Hoàng Mai,
tỉnh Nghệ An, Việt Nam
Điện thoại: (84-238) 3461688
Fax: (84-238) 3461688



Sản phẩm không chiên

Italian recipes
BÁNH SNACK

Knokante

PiVi Pizza



PiVi Pizza
Knokante

Giá trị dinh dưỡng
Nutrition Facts
Nutrient value per 100g

Tổng chất béo	8% - 20%
Glucid / Carbohydrate	55% - 85%
Đạm / Protein	4% - 6,5%
Muối (NaCl)	0,8% - 2%
Vitamin A	0%
Vitamin C	0%

Thành phần:
Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, bột gạo vj pizza, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương pizza), chất chống oxy hóa (E201), chất bảo quản tổng hợp.

Chỉ số năng lượng:
Bột bắp < 6%
MSK, MSO, KAT in trên bao bì sản phẩm
Ký hiệu địa chỉ nhà máy: (PH), (NI) xem bên cạnh ngày sản xuất.

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ làm hương đến chất lượng và độ giòn của sản phẩm. Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời và nhiệt độ cao.

8193439741700631
MADE IN VIETNAM





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: Bánh Snack Krokante – Vị pizza
- 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: 17/8/2019
- Thời gian thử nghiệm: 17/8/2019-24/8/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	70,0
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	10,0
3	Protein	%	AOAC 991.20	6,1
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	1,0.10 ¹
5	Coliform	CFU/100g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/100g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E coli	CFU/100g	TCVN 6846:2007	KPH
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
14	Chỉ số peroxit	%	TCVN 6121:2010	KPH
15	Hàm lượng NaCl	%	TCVN 8148:2009	0,8
16	Vitamin A	%	TCVN 8972-1:2011	0
17	Vitamin C	%	TCVN 8977:2011	0

Ghi chú: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu



TS. Dương Thị Lịm
 CÔNG CHỨNG VIÊN

Dào Thị Huyền

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
 Trang: 1/1