

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 244 ngày 18/5/2021
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng: VP làm hồ sơ
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 10/ BKHC/ 2021

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)-38621520/3636559 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 : **Hạt nêm ngon Hải Châu**

2. Thành phần : Muối tinh, đường cát, đường dextro, tinh bột bắp, bột tỏi, bột tiêu xay, bột ớt, bột hành, bột thịt heo (1 – 2%), bột nước cốt xương hầm (1%), dịch thủy phân cô đặc từ sườn heo và rau củ (3%), đạm đậu nành thủy phân (Hydrolyzed Vegetable Protein – HVP), chiết xuất nấm men. Chất điều vị: Monosodium Glutamate (E621), Disodium 5'- Inosinate (E627), Disodium 5'-Guanilate (E631), chất điều chỉnh độ acid (E330), hương thịt tổng hợp, phẩm màu tổng hợp beta carotene (E160a(i)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Hạn sử dụng : 01 năm kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất (NSX) và/hoặc hạn sử dụng (HSD) ghi trên bao bì sản phẩm.

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

a. Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong bao bì màng nhôm phức hợp : PET/AL/PE. Chất liệu chuyên dùng bao gói cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn phẩm phù hợp với quy định của Bộ Y tế về vật liệu bao bì thực phẩm.

b. Quy cách đóng gói:

Sản phẩm được đóng gói : 50g, 60g, 70g, 80g, 90g, 100g, 110g, 120g, 150g, 160g, 170g, 180g, 190g, 200g, 210g, 220g, 230g, 240g, 250g, 260g, 270g, 280g, 290g, 300g, 310g, 310g, 320g, 330g, 340g, 350g, 360g, 370g, 380g, 390g, 310g, 320g, 340g, 350g, 360g, 380g, 390g, 400g, 420g, 430g, 450g, 480g, 500g, 520g, 540g, 550g, 580g, 590g, 600g, 620g, 640g, 650g, 680g, 700g, 720g, 740g, 750g, 780g, 800g, 850g, 900g, 950g, 960g, 980g, 1kg, 1.2 kg, 1.3 kg, 1.4 kg, 1.5 kg, 2 kg, 2.2 kg, 2.4 kg, 2.5 kg, 3 kg, 3.2 kg, 3.4 kg, 3.5 kg, 4 kg, 4.2 kg, 4.4 kg,



4.5 kg, 5 kg, 5.2 kg, 5.5 kg, 6 kg, 6.5 kg, 7 kg, 7.5 kg, 8 kg, 8.5 kg, 9 kg, 9.5 kg, 10 kg

5. Tên và cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của : Công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Châu

Địa chỉ : 15 Mạc Thị Bưởi – Vĩnh Tuy – Hai Bà Trưng – Hà Nội – Việt Nam

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Sản xuất tại : Chi nhánh Công ty Cổ phần công nghiệp thực phẩm Quốc tế

Địa chỉ: Lô B2 – 52, đường số 1, KCN Tân Đông Hiệp B, Phường Tân Đông Hiệp, Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có nội dung nhãn dự thảo đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1: 2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2: 2011/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT - Thông tư quy định về quản lý và sử dụng 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”

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 05 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC

Nguyễn Văn Hội



BẢNG THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: dạng hạt cốm, khô rời, sạch, không lẫn tạp chất.
- Màu sắc: màu vàng sáng hoặc vàng nhạt.
- Mùi vị: ngọt thơm mùi thịt, không có mùi vị lạ.

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	≥ 5
2	Carbohydrate	%	≥ 35
3	Muối	%	≤ 60

1.3. Chỉ tiêu vi sinh: theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm: nhóm gia vị

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	≤ 3
4	<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Không có
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^2$

1.4. Kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: nhóm gia vị

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen	mg/kg	≤ 5.0
2	Cadmi	mg/kg	≤ 1.0
3	Chì	mg/kg	≤ 2.0
4	Thủy ngân	mg/kg	≤ 0.05



2. THÀNH PHẦN:

Muối tinh, đường cát, đường dextro, tinh bột bắp, bột tẻ, bột tiêu xay, bột ớt, bột hành, bột thịt heo (1 - 2%), bột nước cốt xương hầm (1%), dịch thủy phân cô đặc từ sườn heo và rau củ (3%), đạm đậu nành thủy phân (Hydrolyzed Vegetable Protein – HVP), chiết xuất nấm men. Chất điều vị: Monosodium Glutamate (E621), Disodium 5'- Inosinate (E627), Disodium 5'- Guanylate (E631), chất điều chỉnh độ acid (E330), hương thịt tổng hợp, phẩm màu tổng hợp: beta carotene (E160a(i)).

3. KHỐI LƯỢNG VÀ THỜI HẠN SỬ DỤNG

Hạn sử dụng : 01 năm kể từ ngày sản xuất

Khối lượng tịnh, Ngày sản xuất (NSX) và/hoặc hạn sử dụng (HSD) ghi trên bao bì sản phẩm.

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

4.1. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG :

Dùng làm gia vị nêm nếm thức ăn và chế biến thực phẩm.

Lượng dùng cho vào món ăn vừa đủ khẩu vị, tùy theo khẩu vị của khách hàng.

Gia vị nêm nếm thích hợp cho các món ăn, tốt nhất theo bảng hướng dẫn dưới đây:

Món ăn	Lượng hạt nêm sử dụng
Canh, súp	3 muỗng (thìa) nhỏ cho 1 L nước dùng
Xào	1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g rau, củ
Kho	2 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g thịt, cá

4.2. BẢO QUẢN:

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

Đậy hoặc khóa kín miệng túi sau khi sử dụng.

5. THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm. Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn ghi trên bao bì hoặc những sản phẩm bị biến dạng hay nghi ngờ không còn nguyên vẹn.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Hạt nêm ngon Hải Châu
- 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
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 20/03/2021
- Thời gian thử nghiệm: 20/03 - 01/04/2021

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Protein	%	AOAC 991.20	5,00
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	KPH
3	Carbohydrate	%	TCVN 4594:1988	37,10
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	5.1×10^2
5	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E.Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	Salmonella spp.	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10	NaCl	%	TCVN 4589:1988	52,0
11	Cd			<0,01
12	Pb			<0,01
13	As			<0,01
14	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG
 CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Số chứng thực: 22492 Quyền số 05 SCT/BS
 Ngày: 10-05-2021

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
 PHÓ TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP
 VIỆN ĐỊA LÝ
 HỒ LỆ THU

Hà Nội, ngày 01 tháng 04 năm 2021
 PHÒNG PHÂN TÍCH
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

Đm
 TS. Dương Thị Lịm

CÔNG CHỨNG VIÊN
 Nguyễn Sáng

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 PTTNTHĐL.
 3. Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận Vilas
 4. Các chỉ tiêu đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
 5. 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

