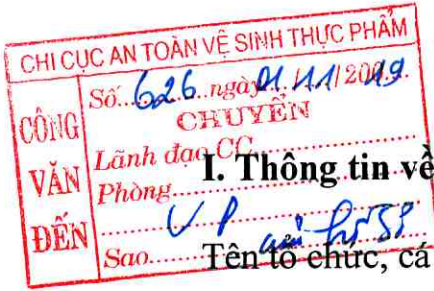


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 84/ 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 cracker kẹp kem sữa cao cấp**

2. Thành phần :

Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột, đường dextrose monohydrate, bột sữa chua, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (vani, cam, sữa chua, sữa), màu thực phẩm (110).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, vegetable oil, glucose syrup, milk powder, dextrose monohydrate, yogurt powder, baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), artificial flavors (vanilla, orange, yogurt, milk), certified food colour (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 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

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 : **Bánh cracker kẹp kem sữa cao cấp**

- **Thành phần:**

Bột mỳ, đường, dầu thực vật, nha, sữa bột (2%), đường dextrose monohydrate, bột sữa chua, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hóa (322), hương liệu tổng hợp (vani, cam, sữa chua, sữa), màu thực phẩm (110).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, vegetable oil, glucose syrup, milk powder (2%), dextrose monohydrate, yogurt powder, baking powder (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322), artificial flavor (vanilla, orange, yogurt, milk), certified food colour (110).

- **Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng:** xem 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 Hồi, 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, bánh không sử dụng hết phải bao gói kín.

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

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

- Hãy giữ sạch đường phố.



- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g Nutrition Facts Nutrient value per 100 g	
Gluxit /Carbohydrate	60 g - 80 g
Chất béo / Lipit	10 g - 18 g
Đạm / Protein	3 g – 15 g





Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu.
- Màu sắc: bánh có màu vàng nhạt
- 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 - 15
3	Hàm lượng glucit	%	60 - 80
4	Hàm lượng lipid	%	10 - 18

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

Hộp giấy Duplex Hansol Hàn Quốc (giấy trắng)
(D 400, có cán bóng)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



1. Tên mẫu thử: Bánh Cracker kẹp kem sữa cao cấp
2. Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸP HAI CHÂU
3. Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
4. Số lượng mẫu: 01
5. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
6. Ngày nhận mẫu: 7/10/2019
7. Thời gian thử nghiệm: 7/10/2019 - 14/10/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	70,15
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	18,44
3	Protein	%	AOAC 991.20	6,86
4	Tổng vi sinh vật	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1.0×10^2
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	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 812 6:2009	<0,01
12	Cd			<0,01
13	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 14 tháng 10 năm 2019
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm