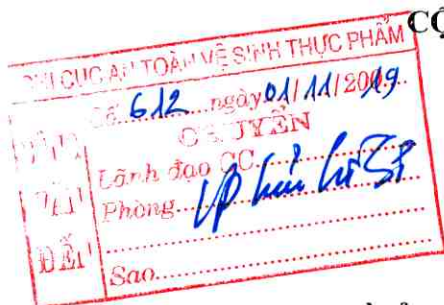




CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 74/ 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 tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Bánh Kem Xốp Phủ Sô Cô La**

2 - Thành phần:

Bột mỳ, đường, bơ cacao thay thế, bột cacao (2%), sữa bột, dầu thực vật, dextrose monohydrate, tinh bột biến tính, maltto dextrin, chất tạo xốp(500ii, 503ii), chất nhũ hoá(322), muối, enzyme, hương liệu tổng hợp (sô cô la, sữa, vani).

Ingredients:

Wheat flour, sugar, cocoa butter substitute, cocoa powder (2%), milk powder, vegetable oil, dextromonohydrate, modified starch, malto dextrin, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, enzyme, artificial flavours (socola, milk, vanilla).

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 được đặt vào hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 305g, 310g, 315g, 320g, 325g, 330g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 365g, 370g , 375g, 380g, 385g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450g) / 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 Hải, 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 01 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

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Tên sản phẩm : **Bánh Kem Xốp Phủ Sô Cô La**

Thành phần: Bột mỳ, đường, bơ cacao thay thế, bột cacao (2%), sữa bột, dầu thực vật, dextrose monohydrate, tinh bột biến tính, maltto dextrin, chất tạo xốp(500ii, 503ii), chất nhũ hoá(322), muối, enzyme, hương liệu tổng hợp (sô cô la, sữa, vani).

Ingredients: Wheat flour, sugar, cocoa butter substitute, cocoa powder (2%), milk powder, vegetable oil, dextromonohydrate, modified starch, malto dextrin, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, enzyme, artificial flavours (socola, milk, vanilla).

- 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

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

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

- 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

- Hãy giữ sạch đường phố.

MADE IN VIỆT NAM

- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100 g	
Gluxit /Carbohydrate	60 g - 75 g
Chất béo / Lipit	18 g - 28 g
Đạm / Protein	4 g – 12 g



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xếp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét.
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến 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	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	60 - 75
4	Hàm lượng lipid	%	18 - 30

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



nền in riêng không lót trắng



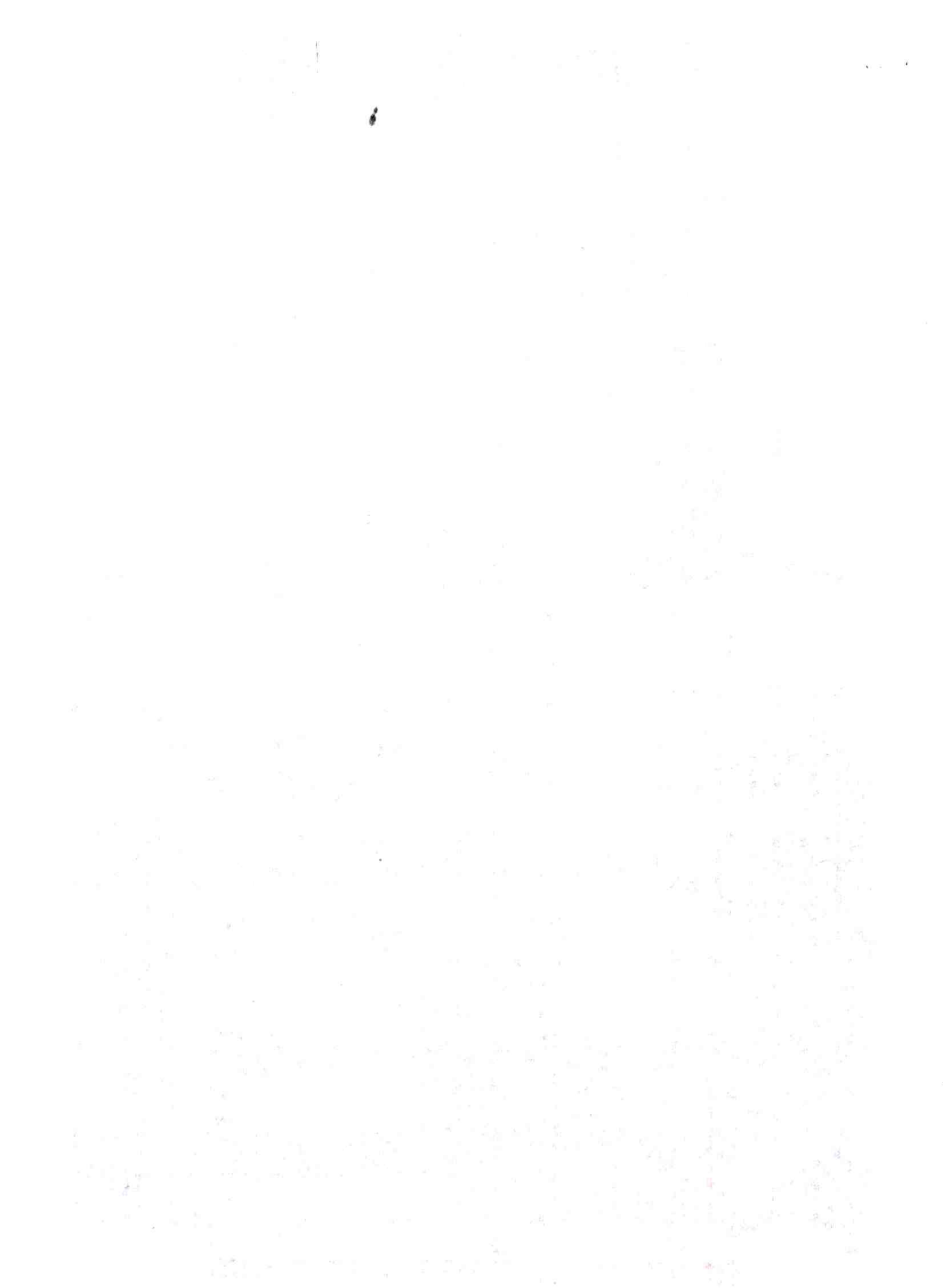
không lột trần

KT: 245 x 245 x 70 mm



Duplex hanson, HQ ĐL 400g/m²
trắng kim, phủ bóng UV



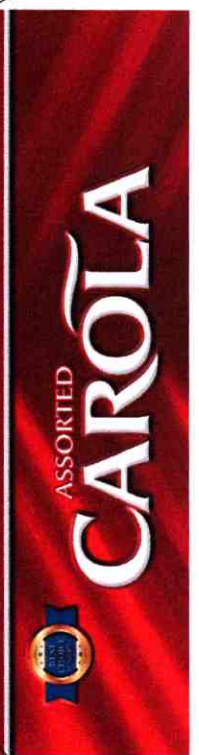
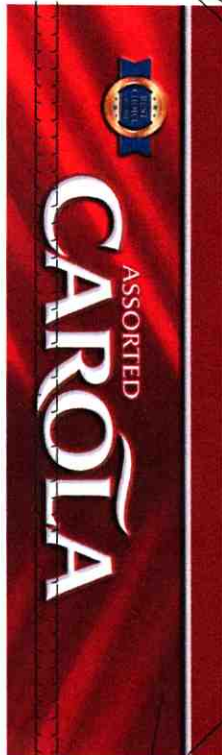


hộp tổng hợp CAROLA Kích thước 340 x 240 x 70 mm
giấy tráng kim phủ bóng.

Duplex hanson, HQ ĐL
450g/m²

Thúc nổi khung

Thúc nổi cụm bánh



Nền in riêng
không lột trắng

Thúc nổi



BÁNH KEM XỐP PHỦ SÔCÔLA

Thông tin sản phẩm:
Hàng sản xuất theo quy định của Bộ Y tế, đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.
Hàng sản xuất theo quy định của Bộ Y tế, đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.
Hàng sản xuất theo quy định của Bộ Y tế, đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

Thông tin nhà sản xuất:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÀNH KEO HẢI CHÂU
Số 10 Đường 10, Phường 10, Quận 10, TP. HCM
Điện thoại: 0903 123 456
Website: www.banhkeo.com.vn

Thông tin phân phối:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÀNH KEO HẢI CHÂU
Số 10 Đường 10, Phường 10, Quận 10, TP. HCM
Điện thoại: 0903 123 456
Website: www.banhkeo.com.vn

Thông tin nhập khẩu:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÀNH KEO HẢI CHÂU
Số 10 Đường 10, Phường 10, Quận 10, TP. HCM
Điện thoại: 0903 123 456
Website: www.banhkeo.com.vn

Thông tin lưu trữ:
Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thông tin vận chuyển:
Vận chuyển bằng xe tải chuyên dụng, đảm bảo an toàn hàng hóa.

Thông tin thanh toán:
Chuyển khoản qua ngân hàng hoặc thanh toán mặt tiền.

Thông tin khác:
Sản phẩm được sản xuất theo quy định của Bộ Y tế, đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

BẢN SAO

Số: 1812237/KQKN

Mã số: 1812010-1

Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU**

Địa chỉ: Số 15, Phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

Tên mẫu: **BÁNH KEM XÓP PHỦ SÔ CÔ LA**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu: 03/12/2018

Thời gian thử nghiệm: 03/12 – 12/12/2018

Ngày trả kết quả: 13/12/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005

Chỉ tiêu số 13-17 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

(b): Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định

(a): Chỉ tiêu do nhà thầu phụ thực hiện

(A): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau: Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigo carmine, Brown HT, Fast green, Patent blue, Sunset yellow

Phụ trách PTN

Ngày: 14-10-2019

Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hồng



CÔNG CHỨNG VIÊN
Dặng Ảnh

- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
- Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam
This above result shall not reproduced, party or fully, unless written approval of director Khue Nam.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.



STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ PHƯƠNG PHÁP THỬ	
01	Độ ẩm	%	1.99	AOAC 925.45(*)
02	Protein	%	5.10	AOAC 991.20 (*)
03	Lipid	%	23.0	Ref.AOAC 948.22(*)
04	Carbohydrate	%	65.5	TCVN 4594:1988(*)
05	Đường tổng	%	40.0	TCVN 4594:1988(*) (b)
06	Phản ứng Kreiss	-	Âm tính	KN/QTTN.H03 (TK.KNLTPP) (*) (b)
07	Định danh màu ^(A)	-	Không có màu tổng hợp	TCVN 5517:1991(a)
08	Hàm lượng axit	ml NaOH 1N/100g	1.98	TCVN 4589:1988(*) (b)
09	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
10	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
11	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21(*)
12	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	7.5x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*) (b)
13	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
14	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
15	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b)
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b)
17	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*) (b)
18	<i>Escherichia Coli</i>	MPN/g	0	ISO 16649-3:2015(*)