

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: <i>118</i> ngày <i>10/3/2021</i>
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: _____
	Phòng: <i>điều tra/sat xet</i>
Sao: _____	

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 03/ 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, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592 Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số chi nhánh : 0100114184-011

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **BÁNH MÌ TƯƠI VỊ CÓM**

2. Thành phần : Bột mỳ, dầu thực vật, đường, dầu bơ, nha, trứng gà, sữa đặc, men tươi, tinh bột ngô, chất bảo quản (282), chất giữ ẩm, (420(ii)), hương thực phẩm tổng hợp (vani, socola, sữa, cốm, khoai môn), màu thực phẩm tổng hợp (102, 124, 133).

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

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

- Bánh được bao gói trong túi OPP/PP, OPP/CPP, hoặc được xếp vào khay nhựa rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/CPP và hộp duplex.

- Sản phẩm được đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: đóng gói dạng túi khối lượng tịnh 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 110g, 120g, 150g, 200g.

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

(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II. Địa chỉ: KCN Đông Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An, 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”.

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 23 tháng 03 năm 2021

**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

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

Email: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Sản xuất tại: 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.

Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373

Fax: (84-221) -3997733/3788008

- Tên sản phẩm : **BÁNH MÌ TƯƠI VỊ CÓM**

- Thành phần : Bột mỳ, đường, dầu thực vật, sữa bột, tinh bột biến tính, dextro monohydrate, muối, enzym, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), chất nhũ hóa (322i), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, dứa, cam, dâu, pho mai, khoai môn, cốm).

- Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên bao bì sản phẩm

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

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

<b>Giá trị dinh dưỡng cho 100g</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Nutrient value per 100g</b>	
Gluxit/Carbohydrat	55 % - 65 %
Chất béo/Lipit	5 % - 15 %
Đạm/Protein	4 % - 10 %

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng ăn trực tiếp, bảo quản sản phẩm nơi khô ráo thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp .

- Thông tin cảnh báo: không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn hoặc bao bì rách, thủng. 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





## Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh mềm, xốp, có nhân kem vị cốt
- Màu sắc: bánh có màu vàng nâu đến vàng nhạt.
- Mùi vị: có mùi thơm, vị 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 g – 10 g
3	Hàm lượng gluxit	%	55 g – 65 g
4	Hàm lượng lipid	%	5 g – 15 g

### 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	Salmonella	CFU/25g	Không có

### 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



OPP20/cpp30 250 mm

226mm

12

12

210mm

SỮA TRỰC DIỆN



# Stitchlaw



Bánh mì tươi

Vị Cốm

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g

NUTRITION FACTS	
Nutrient value per 100 g	
Gluxut / Carbohydrate	55 g - 65 g
Chất béo / Lipit	5 g - 15 g
Đạm / Protein	4 g - 10 g

Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính dựa trên chế độ ăn 2000 kcal. Các trị dinh dưỡng hàng ngày của bạn có thể cao hơn hoặc thấp hơn tùy theo cấu trúc hàng ngày của bạn.

**Thành phần nguyên liệu**

Bột mỳ, dầu thực vật, đường, dầu bơ, sữa, trứng gà, sữa đặc, men bột, tinh bột ngô, chất béo thực vật (28X), chất giữ ẩm (420M), hương thực phẩm tổng hợp (Vanil, socola, sữa, dứa, khoai môn), màu thực phẩm tổng hợp (102, 124, 133).  
Thông tin chi tiết sản phẩm có chứa bột mỳ, sữa và trứng gà



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



ISO 22000

Sản phẩm của  
**CÔNG TY CỔ PHẦN BÀNH KẸO Stitchlaw**  
Số 0115 Mạc Thị Bưởi, Hải Bà Trưng, Hải Phòng, Việt Nam  
Điện thoại: (84-24) 38621320 / 38625592 / Fax: (84-24) 38621320 / 38625594  
E-mail: phanquy@stitchlaw.com.vn  
Website: http://www.stitchlaw.com.vn

Sản xuất tại:  
Nhà máy sản xuất Công Ty Cổ Phần Bánh Kẹo Hải Châu (Nhà máy Bánh Kẹo Hải Châu)  
Số 0115 Mạc Thị Bưởi, Hải Bà Trưng, Hải Phòng, Việt Nam  
Điện thoại: (84-221) 3782828 / 3781733 / Fax: (84-221) 3977733 / 37819008  
Điện thoại: (84-221) 3782828 / 3781733 / Fax: (84-221) 3977733 / 37819008  
MNCN nhận công ty Cổ Phần Bánh Kẹo Hải Châu (Nhà máy Bánh Kẹo Hải Châu) ở KCN Đông Hải, xã Đông Hải, thị xã Hoàng Anh, tỉnh Hải Dương, Việt Nam  
Điện thoại: (84-218) 3665557 / Fax: (84-218) 3661668

**Hướng dẫn sử dụng và bảo quản Sản phẩm được sử dụng**  
Tươi cấp.  
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.  
Chỉ sử dụng trong gói bánh có hạn sử dụng trong bao bì.  
Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng ghi trên bao bì chỉ bao bì sản phẩm.  
Lưu ý: Nếu để ở nhà máy (N) xem bên cạnh ngày sản xuất.



XUẤT XỨ VIỆT NAM

TT in ấn	WTK	QLS	Nghệ thuật	TVY	Đảm bảo in	Chất liệu in	Đóng gói	Chi phí vận chuyển	Chi phí lưu kho	Chi phí khác
HBS2238	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17	12/07/17



CÔNG TY



Scale: 250x210mm





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh mì tươi vị cốm
- 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: 27/01/2021
- Thời gian thử nghiệm: 27/01-03/02/2021

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	56,70
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	7,73
3	Protein	%	AOAC 991.20	7,99
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH
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	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
12	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
13	Cd			<0,01
14	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN  
 PHÓ TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 22 tháng 03 năm 2021  
 PHÒNG PHÂN TÍCH  
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của Phòng PTTNTHĐL.
- Các chỉ tiêu in nghiêng chưa được công nhận vilas
- Các chỉ tiêu đánh dấu \* được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
- Mẫu sẽ được hủy trong vòng 7 ngày (mẫu nước) và 20 ngày (mẫu khác) kể từ ngày tra kết quả nếu PPT không nhận được sự phản hồi nào của KH