

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 116 ngày 30/3/2021
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo Công ty
	Phòng Công nghệ Sản xuất
	Lưu hồ sơ
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 04/ 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: 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 sừng bò mềm**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202, 282), vani.

Ingredients: Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, emulsifier (471), preservative (282), vanillin.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 11 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: Bánh được bao gói bằng màng OPP/ CPP, OPP/ PP hoặc PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

- Quy cách đóng gói: (350g, 320g, 300g, 270g, 250g, 230g, 220g, 200g, 180g, 150g, 130g, 120g, 110g, 100g, 95g, 90g, 85g, 80g, 75g, 70g, 65g, 60g, 58g, 55g, 50g, 45g, 40g, 38g, 35g, 30g, 25g, 20g, 15g, 10g) / gói

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”
- 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 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

- Tên sản phẩm : **Bánh sừng bò mềm**

- Thành phần: Bột mỳ, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202, 282), vani.

Ingredients: Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, emulsifier (471), preservative (282), vanillin.

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

Ngày sản xuất: DD / MM / YY (H)

DD / MM / YY (N)

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

Sản xuất tại:

(H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, 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

(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II, KCN Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An

Điện thoại: (84-238)-3665567 Fax: (84-238)-3661688

Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn trực tiếp không cần qua chế biến.

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc với ánh sáng mặt trời. Bên trong gói bánh có khí Nitơ để bảo quản.

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Hàm lượng protein: 4 % - 12 %

Hàm lượng gluxit: 45 % - 75 %

Hàm lượng lipid: 3 % - 12 %

- Chú ý: Bên trong gói có khí nitơ để bảo quản.

- Hãy giữ sạch đường phố



Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh mềm, xốp, có hình dạng đặc trưng của sản phẩm
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến màu vàng nhạt
- Mùi vị: có mùi thơm, vị đặc trưng của sản phẩm

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	45 - 75
4	Hàm lượng lipit	%	3 - 12

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	$\leq 10^2$
8	<i>Salmonella</i>	Phát hiện/25g	0

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



- Khổ trái: 260 mm, bước cắt 240mm - Đường dán đầu: 12mm, đường dán bụng 12mm - Chất liệu:

240

12



CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO Hải Châu

Địa chỉ: 15-Mạc Thi Bưởi - Hai Bà Trưng - Hà Nội
Điện thoại: (84-24)38621520 / 36365592
Fax: (84-24) 38621520/36365594
E-mail: phongkdt@haidu.com
Website: http://www.haidu.com.vn

Sân xuất tại:
(H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, Khu Đồng Thủy, thôn Đồng Khúc, xã Vĩnh Khê, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.
Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373
Fax: (84-221)-3997733/3788008
(N) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II, KCN Đồng Hới, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An
Điện thoại: (84-238)-3665567
Fax: (84-238)-3661688

Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh (NSX, HSD, KL.T) in trên bao bì
Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp không cần qua chế biến
Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh tiếp xúc với ánh sáng mặt trời. Đem trong gói bánh có khí Nitơ để bảo quản.
Ký hiệu địa chỉ nhà máy (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất

Chúng tôi cam kết sử dụng những nguyên liệu An toàn và Chất lượng đảm bảo đạt tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng chuẩn quốc tế

Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính dựa trên chế độ ăn 2000 kcal. Giá trị dinh dưỡng hàng ngày của bạn có thể cao hơn hoặc thấp hơn tùy theo nhu cầu năng lượng của bạn

Thành phần nguyên liệu

Bột mỳ, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối, men, chất nhũ hóa (471), chất bảo quản (202, 202), vani.

Ingredients

Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder, salt, yeast, emulsifier (471), preservative (202), vanillin.



soft Croissant with butter milk

bánh Sừng bò mềm



260

soft Croissant with butter milk bánh Sừng bò mềm

**Giá trị dinh dưỡng cho 100g
Nutrition Facts
Nutrient value per 100g**

Glaxit / Carbohydrate	45 g - 75 g
Chất béo / Lipid	3 g - 12 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g



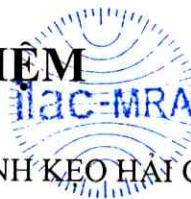
89345971090163



12



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: BÁNH SÙNG BÒ MỀM
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KÉO HẠI CHAU
- 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: 10/03/2021
- Thời gian thử nghiệm: 10/03 - 20/03/2021

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Protein	%	AOAC 991.20	9,00
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	4,5
3	Carbohydrate	%	TCVN 4594:1988	47,25
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1.1×10^3
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



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

TS. Dương Thị Lịm

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.
Trang: 1/1