

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 23/ 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.

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 Cookies bơ ca cao**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường, shortening (dầu cọ), dầu thực vật (dầu cọ), dầu bơ thay thế, trứng gà, bơ (4%-5%), sữa bột, bột ca cao (0.5%-1%), chất tạo xốp (503ii), chất nhũ hóa (322), muối, hương liệu tổng hợp (vani, hương bơ, hương socola), màu thực phẩm (160a(i), 150c).

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.

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 Hội, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An.

Điện thoại: (84-238)-3665567



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 25 tháng 7 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

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Bánh Cookies bơ ca cao**

- **Thành phần:** Bột mỳ, đường, shortening (dầu cọ), dầu thực vật (dầu cọ), dầu bơ thay thế, trứng gà, bơ (4%-5%), sữa bột, bột ca cao (0.5%-1%), chất tạo xốp (503ii), chất nhũ hóa (322), muối, hương liệu tổng hợp (vani, hương bơ, hương socola), màu thực phẩm (160a(i), 150c).

- **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
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
Điện thoại: (84-238)-3665567

-**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:

Hàm lượng protein: 4 % - 12 %

Hàm lượng gluxit: 65 % - 85 %

Hàm lượng lipid: 8 % - 22 %



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	%	4 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	65 - 85
4	Hàm lượng lipid	%	8 - 22

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	Salmonella	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



Hộp giấy cookies to. Ivory trắng C300 Cán bóng
250 (dài) x 110 (rộng) x 55 (cao)



Ronisa

BÁNH COOKIES BƠ CACAO

Bánh Cookies sản xuất theo công nghệ hiện đại Italy

CA CAO DẬY VÌ

Giá trị dinh dưỡng Nutrition Facts

Calories	200
Total Fat	10g
Total Protein	4g



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



Sản phẩm của Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu
Địa chỉ: 100 Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Phòng
Số điện thoại: 0225.382.1111

Sản xuất tại:
Nhà máy Sản phẩm Bánh kẹo Hải Châu, Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Phòng
Nhà máy Sản phẩm Bánh kẹo Hải Châu, Đường Nguyễn Huệ, Quận Hải Phòng

Thành phần:
Bột mỳ số 1, đường, bơ, trứng gà, sữa bột, cacao, vani, muối, chất bảo quản tự nhiên.

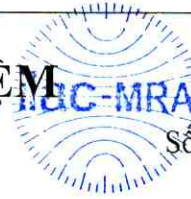
Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Hạn sử dụng: ngày sản xuất + 120 ngày kể từ ngày sản xuất.



VIỆN HÀN LÂM KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM
 VIỆN ĐỊA LÝ
 PHÒNG PHÂN TÍCH THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ
 Địa chỉ: Tầng 7 - Nhà A27, số 18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội
 Tel: 0369838957; Fax: (+84-4) 3836 1192
 Email: huongthuyqlmt@gmail.com



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh Cookie Bơ Ca Cao
- 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
- Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
- Ngày nhận mẫu: 25/08/2019
- Thời gian thử nghiệm: 25/8/2019 - 4/9/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	65
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	21,8
3	Protein	%	AOAC 991.20	6,12
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	1,0.10 ¹
5	Coliform	CFU/100g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/100g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E coli	CFU/100g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Clostridium perfringen	CFU/100g	TCVN 4991:2005	KPH
9	Bacillus cereus	CFU/100g	TCVN 4992:2005	KPH
10	Staphylococcus aureus	CFU/100g	TCVN 4830:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
12	Hg			<0,01
13	As			<0,01
14	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH

Ghi chú: Không phát hiện



Nguyễn Quang Thành

Hà Nội, ngày 4 tháng 9 năm 2019
 PHÒNG PHÂN TÍCH
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

dlm

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 đánh dấu * được thực hiện bởi nhà thầu phụ.
 4. 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