

**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... 621... ngày 01/11/2019.
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng... <i>Văn phòng Tài chính</i>
Sao.....	

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 81/ 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 : **Ronisa 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 : 15 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 1 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

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

- Tên sản phẩm : **Ronisa 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, không sử dụng bánh quá 7 ngày sau khi mở bao bì.

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 lipit: 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	$\leq 3$
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	Phát hiện/25g	0

### 4. Hàm lượng kim loại nặng :

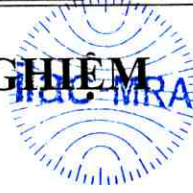
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	0,1
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05



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



Số: F1019.008-HĐ

- Tên mẫu thử: Ronisa 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 <sup>1</sup>
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



Hồ Lệ Thu

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 mọi 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 trả kết quả nếu PPT không nhận được sự phân hồi nào của KH

