

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số: 669, ngày 28/11/2019.
VỀ	CHUYỂN
ĐẾN	Lãnh đạo CC..... Phòng..... VP Lưu HS
	Sao.....

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 86/ 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, Việt Nam.

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 snack vị phô mai**

2. **Thành phần** : Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, bột gia vị phô mai, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương phô mai), chất chống oxy hóa (320).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 6 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, 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

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 10 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

- Tên sản phẩm : **Bánh snack vị phô mai**

Thành phần : Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, bột gia vị phô mai, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương phô mai), chất chống oxy hóa (320).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Chỉ số Peroxid: ≤ 5

Độ ẩm: $\leq 6\%$

- **NSX, HSD, KLT**: in 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, 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

-Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Dùng để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và độ giòn của sản phẩm

- Bảo quản sản phẩm nơi khô mát, tránh ánh nắng mặt trời và nhiệt độ cao

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

- Hãy giữ sạch đường phố.

MADE IN VIỆT NAM



- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100g	
Tổng chất béo	8 % – 20 %
Gluxit / Carbonhydrate	65 % - 85 %
Đạm / Protein	4 % – 6.5 %
Muối (NaCl)	0.8 % – 2 %
Vitamin A	0 %
Vitamin C	0 %



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cần quan:

- ~~Trạng thái:~~ Bánh Snack xốp giòn, có hình dạng theo yêu cầu
- ~~Màu sắc:~~ đặc trưng của sản phẩm từ màu vàng nhạt đến màu vàng sẫm
- ~~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 – 6.5
3	Hàm lượng glucit	%	65 - 85
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 20
5	Muối (NaCl)	%	0.8 - 2
6	Vitamin A	%	0
7	Vitamin C	%	0

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

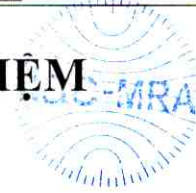
TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^4$
2	<i>E. Coli</i>	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	≤ 10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$

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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



Số: F0819.042-HĐ

- Tên mẫu thử: Bánh snack Krokante - vị phô mai
- 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 (Mẫu bột canh I-ốt Hải Châu).
- Số lượng: 01
- Ngày nhận mẫu: 17/8/2019
- Thời gian thử nghiệm: 17/8-24/8/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Độ ẩm	%	TCVN 4069:2009	2,07



Nguyễn Quang Thành

Hà Nội, ngày 24 tháng 8 năm 2019
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

TS. Dương Thị Lịm

SNACK PHOMAI 38g · OPP 20/MPET 12/PE 30 (Chiều xả cuộn ngược chiều kim đồng hồ - Dây túi ra trước)

Nền in không lột trắng
Lộ metallize



ISO: 9001

Sản phẩm của:
Công ty Cổ phần Bánh kẹo **Knokante**
Địa chỉ: 15, Mạc Thị Bưởi, Hải Bả Trưng, Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: (84-24) 38621320/3865592
Fax: (84-24) 38621320/3865594
E-mail: phong@hainhau.com.vn
Website: <http://www.hainhau.com.vn>

Sản xuất tại:
(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
(Nh) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu
Khu phố Bình Thọ, thôn Đông Khúc và Vĩnh Khúc
huyện Vĩnh Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Điện thoại: (84-221) 3708283/3728373
Fax: (84-221) 3708283/3728373

(N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu
(Nh) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu III
KCN Đông Hải, xã Quỳnh Lặc thị xã Hoàng Mai,
tỉnh Nghệ An, Việt Nam
Điện thoại: (84-238) 3565557
Fax: (84-238) 3567088

Knokante

Italian recipes
BÁNH SNACK



Không
chìen

Phô mai



crack
crack



Phô mai
Knokante

Giá trị dinh dưỡng	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100g	
Tổng chất béo	8% - 20%
Chất / Carbohydrate	65% - 85%
Đạm / Protein	4% - 6,5%
Muối (NaCl)	0,8% - 2%
Vitamin A	0%
Vitamin C	0%

Thành phần:
Bột bắp, bột gạo, bột mỳ, dầu thực vật, gia vị phô mai, đường, muối tinh, hương thực phẩm tổng hợp (hương phô mai), chất chống oxy hóa (B20).

Chiều dài: 4,5

Độ ẩm: ≤ 6%

NSX, HSD, KTX: in trên bao bì sản phẩm

Ky hiệu địa chỉ nhà máy (N), (Nh) xem bên cạnh ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Dùng để ăn trực tiếp, dùng ngay sau khi mở gói, tiếp xúc lâu với không khí sẽ làm giảm chất lượng và độ giòn của sản phẩm. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, tránh ánh sáng mặt trời và nhiệt độ cao

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa

849353720184
MADE IN VIETNAM



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



- Tên mẫu thử: Bánh Snack Krokante – Vị phô mai
- Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HAI 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: 17/8/2019
- Thời gian thử nghiệm: 17/8/2019- 24/8/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	65,5
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	9,3
3	Protein	%	AOAC 991.20	5,9
4	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/100g	TCVN 11039:2015	$1,0 \times 10^1$
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	Chỉ số peroxit	%	TCVN 6121:2010	KPH
15	Hàm lượng NaCl	%	TCVN 8148:2009	0,8
16	Vitamin A	%	TCVN 8972-1:2011	0
17	Vitamin C	%	TCVN 8977:2011	0

Ghi chú: Không phát hiện%

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH

Số chứng thực: 467/ST Quyền số: SCT/BS

Ngày: 09-10-2019 Hà Nội, ngày 24 tháng 8 năm 2019



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

VIỆN
 ĐỊA LÝ



PHÒNG PHÂN TÍCH
 THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

Hồ Lê Thu

TS. Dương Thị Lịm
 CÔNG CHỨNG VIÊN

Đào Thị Huyền

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 PTNTHTĐL.
 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 phản hồi nào của KH