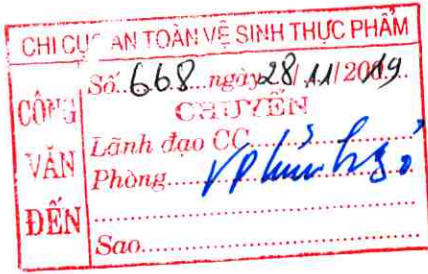


**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**



**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số 89/ BKHC/ 2019

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:**

Tên tổ chức, cá nhân: **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.

Điện thoại: (84- 221) -3788283/3730373 Fax: (84- 221)-3997733/3788008

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số chi nhánh : 0100114184-011

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP : 254/2017/NNPTNT-0321. Ngày cấp: 10 tháng 6 năm 2017. Nơi cấp : chi cục quản lý chất lượng nông, lâm sản và thủy sản .

**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 : 9 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/OPP, 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 1 tháng 11 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 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 Hội, 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 N<sub>2</sub> 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	$\leq 3$
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	<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



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



1. Tên mẫu thử: Bánh sừng bò mền
2. Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU
3. Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
4. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
5. Ngày nhận mẫu: 17/7/2019
6. Thời gian thử nghiệm: 17/7/2019-23/7/2019.

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	<i>Gluxit</i>	%	TCVN 4594: 1988	47,31
2	<i>Lipid</i>	%	TCVN 8103:2009	4,27
3	<i>Protein</i>	%	AOAC 991.20	8,53
4	<i>Tổng vi sinh vật</i>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,1x10 <sup>3</sup>
5	<i>Coliform</i>	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	<i>Nấm men, nấm mốc</i>	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	<i>E.Coli</i>	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	<i>Clostridium perfringen</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
12	<i>Pb</i>	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
13	<i>Cd</i>			<0,01
14	<i>Hg</i>			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

Hà Nội, ngày 23 tháng 7 năm 2019  
**PHÒNG PHÂN TÍCH**  
**THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ**

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



**Nguyễn Quang Thành**

  
**TS. Dương Thị Lịm**



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

240



**CÔNG TY CỔ PHẦN BÀNH KẸO Hải Châu**  
 Địa chỉ: 15-44/1c, Thị trấn - Hải Bả Trưng - Hải Phòng  
 Điện thoại: (84-24) 36621520 / 36365592  
 Fax: (84-24) 36621520 / 36365594  
 E-mail: phung@thuchuc.com.vn  
 Website: http://www.haichau.vn

**ISO 9001**

Sản xuất tại:  
 (H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu, Khu Đông Thới, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên.  
 Điện thoại: (84-221)-3786263/3730373  
 Fax: (84-221)-3897733/3788008  
 (H) Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II, KCN Đông Hải, xã Dapheh Lốc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An  
 Điện thoại: (84-238)-3665567  
 Fax: (84-238)-3661868

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh**  
 (H SX, H SD, KL T) In trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:** Giữ 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. Bảo trọng gói bánh có ký hiệu để bảo quản.

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

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 mì, đường, bơ, dầu thực vật, trứng gà, sữa bột, muối thực, chất nhũ hóa (E11), chất bảo quản (202, 262), vani.

**Ingredients**

Wheat flour, sugar, butter, vegetable oil, eggs, milk powder salt, yeast, emulsifier (E11), preservatives (202), vanillin.



**soft Croissant with butter milk**

**bánh Sừng bò mềm**



**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





6 934597 090163

12

260

12