

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	CĐ... 308... ngày 16/7/2019
VĂN	Lãnh đạo... M.T. Tuấn
ĐẾN	Phụ vs... Vũ Hồ Sĩ
	Sau...

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 32/ 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

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 tỉnh Hưng Yên.

**II. Thông tin về sản phẩm :**

1. Tên sản phẩm : **Thanh Tuyết lava Tiramisu**

2. Thành phần : Bột mỳ, đậu xanh, đường Trehalose, đường, đường Maltitol, pho mai kem, dầu thực vật, bột khoai tây, sữa đặc, sữa bột trứng gà, muối, chất giữ ẩm (420ii), chất nhũ hóa (322,471), chất bảo quản ( 202), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, đậu xanh, cà phê), màu thực phẩm tổng hợp (E163).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 60 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đặt trên khay nhựa chuyên dụng, bao gói bằng túi OPP/PP, PP, PE, bên trong bao có gói bảo quản không ăn được. Túi bánh được đóng trong hộp giấy, hoặc hộp gỗ đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

- Khối lượng tịnh (1 chiếc): 35g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 80g, 85g, 90g, 100g, 110g, 115g, 120g, 130g, 140g, 150g, 160g, 165g, 170g, 180g, 185g, 190g, 200g, 210g, 215g, 220g, 230g, 240g, 250g, 260g, 270g, 280g, 290g, 300g.



- Quy cách bao gói (1 hộp): Loại 1 chiếc, loại 2 chiếc, loại 3 chiếc, loại 4 chiếc, loại 5 chiếc, loại 6 chiếc, loại 8 chiếc, loại 9 chiếc, loại 10 chiếc, loại 11 chiếc, loại 12 chiếc .

**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”.

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 15 tháng 6 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Bùi Hải Hà*





## 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

Email: phongkdtthaichau@gmail.com \* Website: <http://www.haichau.com.vn>.

- Sản xuất tại: 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.

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

- Tên sản phẩm : **Thanh Tuyết Lava Tiramisu**
- Thành phần: Bột mỳ, đậu xanh, đường Trehalose, đường, đường Maltitol, pho mai kem, dầu thực vật, bột khoai tây, sữa đặc, sữa bột trứng gà, muối, chất giữ ẩm (420ii), chất nhũ hóa (322,471), chất bảo quản ( 202), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, đậu xanh, cà phê), màu thực phẩm tổng hợp (E163).
- Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm
- Hướng dẫn sử dụng: dùng ăn trực tiếp  
Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Chú ý: Trong bao có chứa gói bảo quản không ăn được
- Hãy giữ sạch đường phố



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Số: F0519.064-F

- Tên mẫu thử: Thanh Tuyết Lava Tiramisu
- 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: 16/5/2019
- Thời gian thử nghiệm: 16/5-27/5/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	43,1
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	8,07
3	Protein	%	AOAC 991.20	6,06
4	Sodium	mg/kg	TCVN 8126:2009	602,15
5	Đường tổng	%	TCVN 4074:2009	19,1
6	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	1,0x10 <sup>1</sup>
7	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
8	E.coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
9	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
12	Cholesterol	%	AOAC 994.10	KPH
13	Chất xơ	%	TCVN 9050:2012	5,6
14	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
15	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 7930:2008	KPH
16	Salmonella	CFU/25g	TCVN 4829:2005	KPH
17	Pb	mg/kg	TCVN 8126:2009	<0,01
18	Hg			<0,01
19	As			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện



Hồ Lệ Thu

Hà Nội, ngày 27 tháng 5 năm 2019  
 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 PTTNTHDL.  
 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.





**1. Thành phần: Của các bánh có mã (L02, L03, L06, L07)**

**a. Thành phần chung:** Bột mì, đường, hạt sen, mạch nha, đường high fructose corn syrup, bơ, dầu thực vật, sữa bột, sữa đặc, sữa đặc, trứng gà, bột constant, muối, chất giữ ẩm (E408), chất nhũ hoá (E322), chất bảo quản (E202), hương liệu tổng hợp (hương sữa, vani), màu thực phẩm tổng hợp (E100&01).

**b. Thành phần riêng:**

**Mã L02 - Bánh nướng Lava trứng muối:** Đường Trehalose, Trứng muối (2%-3%), hương liệu tổng hợp (hương trứng muối).

**Mã L03 - Bánh nướng Lava sô cô la:** Phô mai kem, dark chocolate (2%-3%), hương liệu tổng hợp (hương sô cô la).

**Mã L06 - Bánh nướng Lava tiramisu:** Đường Trehalose, Phô mai kem, hương liệu tổng hợp (hương cà phê).

**Mã L07 - Bánh nướng Lava sữa rang:** Phô mai kem, sữa rang (1.5% - 2%), hương liệu tổng hợp (hương sữa rang).

**2. Thành phần: Của các bánh có mã (L08, L09, L10, L11)**

**a. Thành phần chung:** Bột mì, đậu xanh, đường Inulose, đường, đường Maltol, dầu thực vật, bột khoai tây, sữa đặc, sữa bột, trứng gà, muối, chất giữ ẩm (E208), chất nhũ hoá (E322, E71), chất bảo quản (E202), hương liệu tổng hợp (sữa, vani, đậu xanh).

**b. Thành phần riêng:**

**Mã L08 - Thành tuyết Lava chocolate:** Phô mai kem, dark sô cô la (2%-3%), Đậu vò có lá, hương liệu tổng hợp (hương sô cô la), màu thực phẩm tổng hợp (E135).

**Mã L09 - Thành tuyết Lava Sữa Rang Mawang King:** Phô mai kem, sữa rang (1.5%-2%), hương liệu tổng hợp (hương sữa rang).

**Mã L10 - Thành tuyết Lava Trứng muối:** Trứng muối (2%-3%), hương liệu tổng hợp (hương trứng muối), màu thực phẩm tổng hợp (E143).

**Mã L11 - Thành Tuyết Lava Tiramisu:** Phô mai kem, hương liệu tổng hợp (hương cà phê), màu thực phẩm tổng hợp (E163).



**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

E-mail: phong@hailchau.com

Website: <http://www.hailchau.com.vn>

**Sản xuất tại:**

Chi nhánh Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy Bánh kẹo Hải Châu)

Khu Đồng Thủy, thôn Đồng Khúc, xã Vĩnh Khúc, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: (84-221) - 3788283 / 3730373 Fax: (84-221) - 9997733 / 3788008

**Hướng dẫn sử dụng:** dùng ăn trực tiếp

Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

**Ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh (MSX, MSD, KLT):** in trên bao bì sản phẩm

Hãy giữ sạch đường phố.

**Chú ý:** Trong bao có chứa gói bảo quản không ăn được.



ISO 22000





## I. Bánh Thanh Tuyệt Lava Tiramisu

<b>Nutrition Facts</b>		
<b>Giá trị dinh dưỡng</b>		
Nutrition Information per/Thông tin dinh dưỡng trên:		100 g
Calories/ Năng lượng		270kcal
Calories from fat/ Năng lượng chất béo		73kcal
		<b>% Daily Value*</b>
	<b>% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*</b>	
Total Fat/ Tổng chất béo:	8g	12%
Saturated Fat/Chất béo no	0g	0%
Cholesterol:		0%
Sodium/ Natri:	60mg	2,5%
Total Carbohydrate:	20g	6,5 %
Dietary Fiber/Chất xơ	6g	24%
Protein/ Chất đạm	6g	13%
Sugars/ Đường tổng	19,1g	
Vitamin A:		0%
Vitamin C:		0 %
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet/ Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính dựa trên chế độ ăn 2,000 calorie		