

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 100/ BKHC/ 2019

CHƯƠNG TRÌNH TÀI TRỢ VỆ SINH THỰC PHẨM	
Số	88 ngày 26/2/2020
CHUYÊN	
Lãnh đạo CC	
Phòng	
Sao	

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 tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Kem Xốp Sữa**

2 - **Thành phần:** Bột mỳ, dầu thực vật, đường, sữa bột (3% - 5%), tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo xốp(500ii, 503ii) , chất nhũ hoá(322), muối , hương liệu tổng hợp (sữa, vani).

Ingredients: Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder (3% - 5%), powder modified starch, dextro monohydrate, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, artificial flavors (milk, vanilla).

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 được đặt vào hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (90g, 95g, 100g, 105g, 110 g, 115g, 120 g, 125g, 135g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 202g, 205g, 210g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 305g, 310g, 315g, 320g, 325g, 330g, 340g, 345g, 350 g, 355g, 360g, 365g, 370g , 375g, 380g, 385g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450g) / 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 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 - Việt Nam.

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

Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

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

- Tên sản phẩm : **Kem Xốp Sữa**

Thành phần: Bột mỳ, dầu thực vật, đường, sữa bột (3% - 5%), tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo xốp(500ii, 503ii) , chất nhũ hoá(322), muối , hương liệu tổng hợp (sữa, vani).

Ingredients: Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder (3% - 5%), powder modified starch, dextro monohydrate, baking powder (500ii, 503ii), emulsifier (322), salt, artificial flavors (milk, vanilla).

- 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

- Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm.

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

- 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

- Hãy giữ sạch đường phố.

MADE IN VIỆT NAM

- Giá trị dinh dưỡng:

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutrition Facts	
Nutrient value per 100 g	
Gluxit /Carbohydrate	55 g - 75 g
Chất béo / Lipit	18 g - 30 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp giòn, có hình dạng theo khuôn mẫu, văn hoa rõ nét.
- Màu sắc: từ màu vàng nâu đến 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 gluxit	%	55 - 75
4	Hàm lượng lipid	%	18 - 30

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



310 mm

15

63.5 mm

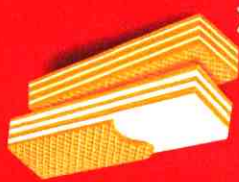
56 mm

Thành phần:
 Bột mỳ, dầu thực vật, đường, sữa bột (3% - 5%), tinh bột biến tính, đường dextrose monohydrate, chất tạo xốp (SO2, SO3), chất nhũ hoá (E322), muối, hương liệu tổng hợp (sữa, vani).
Ingredients:
 Wheat flour, sugar, vegetable oil, milk powder (3% - 5%), powder modified starch, dextrose monohydrate, baking powder (SO2, SO3), emulsifier (E322), salt, artificial flavors (milk, vanilla).
Hương liệu sử dụng và báo quản: Dùng ăn trực tiếp, bánh không sử dụng tiếp xúc với ánh sáng trực tiếp.
 Báo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Hạn sử dụng, ngày sản xuất, khối lượng tịnh: in trên bao bì sản phẩm.
 Ký hiệu da chỉ nhà máy (M) xem bên cạnh ngày sản xuất.

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g	
Nutrition Facts	
Nutrient values per 100 g	
Glucid / Carbohydrate	55 g - 75 g
Chất béo / Lipid	18 g - 30 g
Đạm / Protein	4 g - 12 g



Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa



SPECIAL QUALITY

Wafers

KOBBE

Kem Xốp Sữa



CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

Bánh

Kem Xốp Sữa



Wheat flour

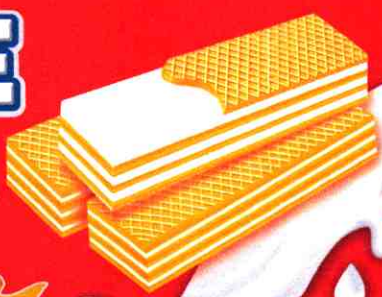


Milk

KOBBE

Wafers

SPECIAL QUALITY

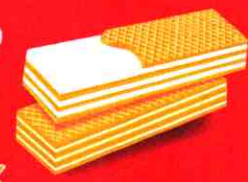


Kem Xốp Sữa

Wafers

KOBBE

SPECIAL QUALITY



136 mm

56 mm

63.5 mm



Sản phẩm của:
 Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu
 Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hải Bà Trưng,
 Hà Nội, Việt Nam
 Điện thoại: (84-24) 38621520 / 36365592
 Fax: (84-24) 38621520 / 36365594
 E-mail: phongkdt@haichau.com.vn
 Website: http://www.haichau.com.vn

Sản xuất tại:
 (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu)
 Khu Đông Thủy, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc,
 Huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
 Điện thoại: (84-221) 3788283 / 1730373
 Fax: (84-221) 3997733 / 3788008

(Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II)
 KCN Đông Hố, xã Quỳnh Lôi, thị xã Hoàng Mai,
 tỉnh Nghệ An, Việt Nam
 Điện thoại: (84-238) 3665567
 Fax: (84-238) 3661688

15

TÊN SP: Túi Bánh kem xốp KOBBE	KÍCH THƯỚC: 310x405 mm	Khổ in: A3	Số màu: 1
TÊN CƠ QUAN: Công ty Cổ phần Bánh kẹo Hải Châu	White	Cyan	Magenta
	Yellow	Black	màu in riêng
			nền in riêng



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



1. Tên mẫu thử: BÁNH KEM XÓP SỮA
2. Đơn vị yêu cầu thử nghiệm: CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HAI CHÂU
3. Địa chỉ: 15 Mạc Thị Bưởi, Hai Bà Trưng, Hà Nội
4. Số lượng mẫu: 01
5. Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín
6. Ngày nhận mẫu: 15/11/2019
7. Thời gian thử nghiệm: 15/11/2019-22/11/2019

TT	Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị tính	Phương pháp thử	Kết quả
1	Gluxit	%	TCVN 4594: 1988	66,7
2	Lipid	%	TCVN 8103:2009	20,7
3	Protein	%	AOAC 991.20	4,79
4	Tổng vi sinh vật	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1,0 \times 10^2$
5	Coliform	CFU/g	TCVN 4882:2007	KPH
6	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275:2010	KPH
7	E.Coli	CFU/g	TCVN 6846:2007	KPH
8	Staphylococcus aureus	CFU/g	TCVN 4830:2005	KPH
9	Clostridium perfringen	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
10	Bacillus cereus	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
11	Pb	mg/kg	TCVN 812 6:2009	<0,01
12	Cd			<0,01
13	Hg			<0,01

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG QUẢN LÝ TỔNG HỢP
VIỆN
ĐỊA LÝ
Nguyễn Quang Thành

Hà Nội, ngày 22 tháng 11 năm 2019
PHÒNG PHÂN TÍCH
THÍ NGHIỆM TỔNG HỢP ĐỊA LÝ

dm

TS. Dương Thị Lịm