

CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Số... 167... ngày 8/7/200.../18
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC.....
	Phòng.....
	Sao.....

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ
SỐ: 01/THK – CB/2018

SẢN PHẨM
BÁNH GẠO NHẬT ICHI

Hung Yên, tháng 07/2018

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/THK - CB/2018

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

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29- Quốc lộ 5 A, thôn Bến, Xã Bạch Sam, Huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Điện thoại: 02213.946.189 Fax: 02213.946.188

Email: thienhakameda@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900854396

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2016/GCNATTP- SCT . Ngày cấp: 04/07/2016

Nơi cấp: Sở công thương Tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm : Bánh gạo Nhật Ichi

2. Thành phần: Gạo Japonica (60%), dầu thực vật, đường kính trắng, xì dầu (đậu nành, lúa mì), mật ong, muối, tinh bột acetate(starch acetyl group content), bột ngọt (621).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất ;
- Ngày sản xuất – Hạn sử dụng: In trên nhãn sản phẩm.

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

- Những chiếc bánh nhỏ được đóng gói bằng bao bì PP chuyên dùng đóng gói thực phẩm, bao ngoài cùng là bao Plastic.
- Sản phẩm có trọng lượng tịnh: 60g; 100g, 180g/ gói.
- Cứ 20 túi này được xếp vào 1 thùng catton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (Có file chi tiết đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế quy định ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15 tháng 06 năm 2015 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- QCVN 8-1:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với



giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”.

- QCVN 8-2:2011/BYT ngày 13/01/2011 của Bộ Y tế “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm”.

- QCVN 8-3: 2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Tiêu chuẩn cơ sở số 03/2018/TCCL- DDBS, ngày 20 tháng 04 năm 2018. (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./.

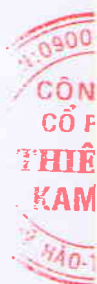
Hà Nội, ngày 20 tháng 07 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý



1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh khô, giòn, xốp.
2	Màu sắc	Dạng khối tròn, màu sắc cơ bản là màu vàng nâu.
3	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị ngọt, mặn và béo. Không có mùi vị lạ, không có tạp chất lạ.
4	Các đặc tính khác	

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng Protein	%	3.8-5.7
2	Hàm lượng Chất béo	%	18-40
3	Hàm lượng ẩm	%	≤ 6
4	Hàm lượng tổng Cacbonhydrat	g/100g	55,7 - 85
5	Hàm lượng sắt	mg/100g	1,22 - 9

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	Cfu/g	10^4
2	Coliforms	Cfu/g	10
3	E.coli	Cfu/g	3
4	Staphylococcus aureus	Cfu/g	10
5	Clostridium perfringens	Cfu/g	10
6	B.cereus	Cfu/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	Cfu/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì	mg/kg	0,1
2	Cadimi	mg/kg	0,1

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	ppm	2
2	Aflatoxin tổng	ppm	4

3	Ocharatoxin A	ppm	3
4	Dexynivalenol	ppm	500
5	Zearalenone	ppm	50

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
 Địa chỉ: Km 29, quốc lộ 5A, thôn Bến, xã Bạch Sơn, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Bánh gạo Nhật Ichi



Kế hoạch kiểm soát chất lượng							
Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Ngâm	Độ bở của gạo	Miết tay thấy bột mịn	1h/lần	Cảm quan	Bảng tay	BM. QLSX 01	
Nghiền	Độ mịn, độ sạch của gạo	Lọt qua rây	1h/lần	Rây/sàng	Bảng rây	BM. QLSX 03	
Hấp	Hàm lượng nước Màu bột, nhiệt độ, thời gian hấp	Theo chỉ định Màu trong, hanh vàng	1 nôi/lần	Thông tin trên bảng điều khiển thiết bị hấp	Máy ép khô kiểm tra HLN	BM. QLSX 04	
Làm nguội	Nhiệt độ	Theo chỉ định	1h/lần	Đồng hồ đo nhiệt	Đồng hồ đo nhiệt	BM. QLSX 06	
Tạo hình	Khối lượng, kích thước sản phẩm	Tùy theo loại bánh quy định	15'/lần	Máy ép phối điện tử	Cán Máy ép khô kiểm tra HLN	BM. QLSX 07	
Sấy	Hàm lượng nước, nhiệt độ, thời gian sấy	Theo chỉ định	1h/lần	Thông tin trên bảng điều khiển thiết bị sấy	Máy ép khô kiểm tra HLN	BM. QLSX 09	

Chiến	Màu sắc, Độ xốp, nhiệt độ, thời gian chiến	Màu hanh vàng Cảm quan	30'/lần	Thước đo, thiết bị chiến	Thước đo/ Mắt thường	BM. QL SX 10	
Tầm gia vị	Tỉ lệ	Tùy thuộc từng loại bánh	30'/lần	Cân điện tử, máy tính tay	Cân điện tử, máy tính tay tính tỉ lệ	BM. QL SX 11	
Đóng gói	Độ kín Khối lượng	Không bị xì hơi Tùy loại 65g, 90g, 130g.....	30'/lần 1h/lần	Bảng tay Cân điện tử	Cảm quan Cân điện tử	BM. QL SX 13	



Hưng Yên, ngày tháng 06 năm 2018
CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA



[Handwritten signature]

TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Lý

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**

Địa chỉ: Km 29, quốc lộ 5A, thôn Bến, xã Bạch Sam, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: **Bánh gạo Nhật Ichi**

Hệ thống kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ	Cơ quan dự kiến kiểm nghiệm
Các chỉ tiêu: Lý hóa, chất lượng chủ yếu, vi sinh, kim loại nặng, hàm lượng các chất không mong muốn theo hồ sơ công bố	12 tháng/1 lần	Trung tâm chứng nhận phù hợp Quacert - Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng

Hưng Yên, ngày 20 tháng 07 năm 2018



TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG VÀ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM HI-TECH
HI-TECH APPLIED RESEARCH AND TESTING PRODUCT CENTER

ISO/IEC 17025 - VILAS 866

Địa chỉ: Tầng 3, Lô H6 - Đường D5 - KCN Hòa Xá - Tp. Nam Định

Điện thoại: 0228.3555179 / 024.62858515

Email: hitechqcfoods@gmail.com



PHIẾU KIỂM NGHIỆM

Số: 344T11-17/G

Tên mẫu : BÁNH GẠO NHẬT ICHI
Mã số mẫu : 3242G17
Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA
Địa chỉ : Km 29, quốc lộ 5A, thôn Bến, xã Bạch Sam, huyện Mỹ Hào
Tỉnh Hưng Yên
Ngày nhận mẫu : 24/11/2017
Yêu cầu kiểm tra : Theo phiếu yêu cầu kiểm nghiệm
Tình trạng mẫu khi nhận và mở niêm phong: Nhân đầy đủ; rõ ràng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
1.01	Hàm lượng Chất béo tổng	%	13,4	AOAC 922.06
1.02	Hàm lượng Chất béo bão hòa	%	11,9	AOAC 922.06
1.03	Hàm lượng Carbonhydrat	%	62,0	FAO JECFA monograph
1.04	Monosodium Glutamate	%	5,48	
1.05	Hàm lượng Protein	%	4,54	AOAC 920.87
1.06	Xơ tổng số	%	0,63	TCVN 9050 : 2012
1.07	Canxi	mg/100g	65,3	TCVN 10916 : 2015
1.08	Sắt	mg/100g	1,68	TCVN 8126 : 2009
1.09	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	%	1,76	TCVN 10916 : 2015
1.10	Năng lượng	Kcal/100g	420	TC PTN

KPH: là không phát hiện

Nam Định, ngày 30 tháng 11 năm 2017

Phòng Kiểm tra chất lượng

Vũ Phương Thảo

Giám đốc trung tâm



GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM
LÊ TUẤN ANH

Ghi chú:

- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị với mẫu gửi.
- Thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp
- Không được sao chép một phần kết quả này khi chưa được sự đồng ý của PTN.
- Phòng thí nghiệm sẽ không nhận khiếu nại về kết quả thử nghiệm nếu hết thời gian lưu hoặc không có mẫu lưu.
- Thời gian lưu mẫu: Nếu không có yêu cầu đặc biệt, thời gian lưu mẫu 05 ngày kể từ ngày trả kết quả.



Số (Nº) 3563R-K2/6752/KT2-HC2

Ngày/Date of issue 03/01/2018

Trang/page 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NHẬT ICHI (9/12/2017)**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 30, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **12/12/2017**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from 12/12/2017 đến ngày/to 29/12/2017**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 200g, được chứa trong bao nylon**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Hàm lượng Lipit g/100g	TCVN 4072:2009 ^(A)	32,5
2.	Hàm lượng Na mg/kg	AOAC 969.23 (2012) ^(A)	6016

Ghi chú/Notes:

- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng, tên hợp đồng, ngày lấy mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and contract date of sampling are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced, except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A) phép thử được BoA công nhận/ Test method is accredited by BoA.
- Phiếu kết quả này thay thế cho Phiếu kết quả số 3563-K2/6752/KT2-HC2 ngày 22/12/2017 /This Test report replace the Test report N° 3563-K2/6752/KT2-HC2 date of issued 22/12/2017

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

Baul

Võ Khánh Hà

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



PHÓ GIÁM ĐỐC
Tạ Ngọc Tú

KT2.QT.30/B.05 15.7.2016



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH GẠO NHẬT ICHI**
- Khách hàng/Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THIÊN HÀ KAMEDA**
- Địa chỉ/Address: **Km 29, QL 5A, thôn Bến, Bạch Sam, Mỹ Hào, Hưng Yên**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **02/7/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 02/7/2018 đến ngày/to: 12/7/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên gói khoảng 500g (x 2 gói)**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **8. Số lượng mẫu/Quantity: 01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1.	Cảm quan - Trạng thái - Màu sắc - Mùi - Vị	KT2.K2.TN-05/TP	Mẫu có hình dạng theo khuôn mẫu, không dập nát Vàng Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Vị ngọt dịu, không có vị lạ
2.	Độ ẩm %	TCVN 4069:2009	2,41
3.	Trị số Peroxyt meq/kg	TCVN 6121:2010	1,64
4.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
5.	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	KPH (< 0,05)
6.	Hàm lượng Aflatoxin B1 µg/kg		KPH (< 0,5)
7.	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (< 1,0)
8.	Hàm lượng Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (< 0,5)
9.	Hàm lượng Zearalenone µg/kg		KPH (< 5,0)
10.	Hàm lượng Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (< 150)
11.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH (< 10)
12.	E.coli MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH (< 3)

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017



Số/Nº: 1173 - KB/ 3880 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 12/7/2018

Trang/Page: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
13.	<i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH (< 10)
14.	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH (< 10)
15.	<i>Bacillus cereus</i>	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH (< 10)
16.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	4,2 x 10 ³
17.	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 ^(A)	KPH (< 10)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT. GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Tạ Ngọc Tú

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017