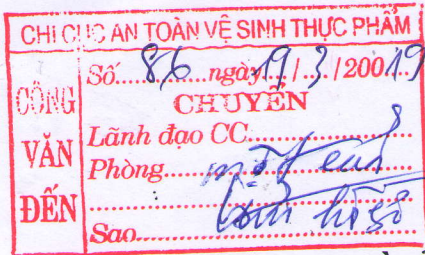


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 06/ 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 : **Lương Khô Cacao**

2. Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật, sữa bột, nha, bột ca cao (1%), muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất nhũ hóa (322), glycerin, hương liệu tổng hợp, phẩm màu thực phẩm (E155).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 1 Năm kể từ ngày sản xuất.

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

- Chất liệu bao bì: OPP/PP hoặc OPP/MCPP

- Quy cách đóng gói: (65g, 80g, 90g, 100g, 110g, 120g, 150g, 160g, 170g, 180g, 190g, 200g, 215g, 220g, 240g, 250g, 260g, 265g, 270g, 275g, 280g, 300g, 315g, 320g, 350g, 400g, 500g, 600g, 700g, 800g, 850g, 900g, 950g, 1000g, 1050g, 1100g, 1150g, 1200g, 1250g, 1300g) / gói (hộp).

5. Sản xuất tại :

Địa chỉ sản xuất 1: (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. Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373. Fax: (84-221) - 3997733/3788008



Địa chỉ sản xuất 2: (N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hải, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An. Điện thoại: (84-238)-3665567.

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 20 tháng 02 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

-Địa chỉ sản xuất :

Địa chỉ sản xuất 1: (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. Điện thoại: (84-221)-3788283/3730373. Fax: (84-221) - 3997733/3788008

Địa chỉ sản xuất 2: (N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II). Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lộc, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An. Điện thoại: (84-238)-3665567.

- Tên sản phẩm : Lương Khô Cacao

- Thành phần: Bột mì, đường, dầu thực vật, sữa bột, nha, bột cacao(1%), muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất nhũ hóa (322), glycerin, hương liệu tổng hợp, phẩm màu thực phẩm (E155).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

- Hàm lượng glucit : 65-85g%**
- Hàm lượng protein: 6 -10g%**
- Hàm lượng lipit: 9-15g%**

- Ngày sản xuất, 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

- Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sản phẩm được sử dụng trực tiếp

- Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.

- Hãy giữ sạch đường phố



Tiêu chuẩn cơ sở của nhà sản xuất

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: hình dạng theo khuôn mẫu, vuông thành sắc cạnh, mặt bánh nhẵn bóng

- Màu sắc: màu vàng nâu
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng, vị ngọt, mặn, không có mùi vị lạ

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	g%	≤ 5
2	Hàm lượng protein	g%	6-10
3	Hàm lượng glucit	g%	65-85
4	Hàm lượng lipid	g%	9-15

1.3. 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	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	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng asen (As)	mg/kg	≤ 5
3	Hàm lượng thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$

CPD NUMBER CPD 123456789

CPD TYPE CPD Type 1

CPD CATEGORY CPD Category 1

CPD DATE CPD Date 1

CPD TIME CPD Time 1

CPD LOCATION CPD Location 1

CPD DESCRIPTION CPD Description 1

CPD STATUS CPD Status 1

CPD COMMENTS CPD Comments 1

CPD NUMBER CPD 123456789

CPD TYPE CPD Type 1

CPD CATEGORY CPD Category 1

CPD DATE CPD Date 1

CPD TIME CPD Time 1

CPD LOCATION CPD Location 1

CPD DESCRIPTION CPD Description 1

CPD STATUS CPD Status 1

CPD COMMENTS CPD Comments 1

CPD NUMBER CPD 123456789

CPD TYPE CPD Type 1

CPD CATEGORY CPD Category 1

CPD DATE CPD Date 1

CPD TIME CPD Time 1

CPD LOCATION CPD Location 1

CPD DESCRIPTION CPD Description 1

CPD STATUS CPD Status 1

CPD COMMENTS CPD Comments 1

CPD NUMBER CPD 123456789

CPD TYPE CPD Type 1

CPD CATEGORY CPD Category 1

CPD DATE CPD Date 1

CPD TIME CPD Time 1

CPD LOCATION CPD Location 1

CPD DESCRIPTION CPD Description 1

CPD STATUS CPD Status 1

CPD COMMENTS CPD Comments 1

F116669

天

Z

2

3

AN 2017-3-13

sửa toàn bộ nội dung trực đến

Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KEO HẢI CHÂU
15 - MẠC THỊ BÜƠI - Q.HAI BÀ TRUNG - HÀ NỘI - VIỆT NAM
ĐT: (84.24).38621520 - 36365592
Fax: (84.24).38621520 - 36365594
E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com
Website: <http://www.haichau.com.vn>

Sản xuất tại:
Địa chỉ sản xuất 1: (H) Chi nhánh công ty cổ phần
bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu).
bánh kẹo, Sản Đông Thành, thôn Đông Khúc, xã Vĩnh Khúc,
huyện Vĩnh Giang, tỉnh Hưng Yên.
Điện thoại: (84-221) - 3788.283 / 3730.373
Fax: (84-221) - 3997.733 / 3789.008
Địa chỉ sản xuất 2: (N) Chi nhánh công ty cổ phần bánh
kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu II).
Địa chỉ: Khu công nghiệp Đông Hồi, xã Quỳnh Lặc, thị xã
Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An.
Điện thoại: (84-238) - 3665567

Lương Khô

Hàichâu

Lương Khô

Cacao

Hàichâu

Khối lượng tịnh: 65 g

THÀNH PHẦN

THÀNH PHẦN
Bột mì, đường, dầu thực vật, sữa bột, nha, bột ca cao (1%), muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất nhũ hóa (322), glycerin, hương liệu tổng hợp, phẩm màu thực phẩm (E155).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

- Hàm lượng glucxit (%):	65 - 85
- Hàm lượng protein (%):	6 - 10
- Hàm lượng lipit (%):	9 - 15

Lương Khô



Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: Sản phẩm được sử dụng trực tiếp. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.
Ký hiệu địa chỉ nhà máy: (H), (N) xem bên cạnh ngày sản xuất

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

Số: 1804441(1)/KQKN
Mã số: 1804086-2
Trang 1 | 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **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

Tên mẫu: **LƯƠNG KHÔ HẢI CHÂU CA CAO**

Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm, chứa trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu: 12/04/2018 Thời gian thử nghiệm: 12/04 – 19/04/2018

Ngày trả kết quả: 19/04/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005
Các chỉ tiêu số 12-16 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g
Chỉ tiêu số 17 có ngưỡng phát hiện = 3MPN/g
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN

Nguyễn Kim Liễu

Ngày: 14 -03- 2019

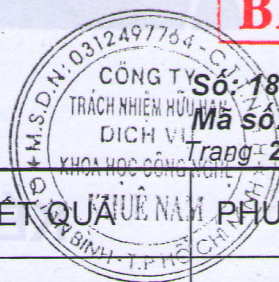
GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hồng



CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Hồng Hải

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.

BẢN SAO

Số: 1804441(1)/KQKN

Mã số: 1804086-2

Trang: 2/2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	7.54	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	12.2	Ref. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	70.3	TCVN 4594:1988(*)
04	Đường tổng	%	24.2	TCVN 4594:1988(*)
05	Hàm lượng acid	mL NaOH 1N/100g	1.06	TCVN 4589:1988(*)
06	Phản ứng Kreiss	-	Âm tính	KN/QTTN.H03(*)
07	Kali Sorbate	mg/kg	KPH (LOD=10)	Ref.TCVN 8122:2009
08	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*)
09	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11 (*)
10	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*)
11	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	6.0x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*)
12	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006 (*)
13	Clostridium perfringens	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*)
14	Staphylococcus aureus	CFU/g	Không phát hiện	ISO 6888-1:2003(*)
15	Bacillus cereus	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*)
16	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*)
17	Escherichia Coli	MPN/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2005