

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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG	Cơ... 350 ngày... 10/11/2007/18
VỀ	Lãnh đạo... 00
ĐẾN	Phòng... <i>một cửa</i>
	Sau... <i>lưu hồ sơ</i>

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 74/ BKHC/ 2018

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 mini hạnh nhân**

2. Thành phần: Bột mỳ, dextrose monohydrate, đường, dầu thực vật, bơ, sữa bột, nha, trứng gà; hạnh nhân, muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất giữ ẩm (422), chất nhũ hóa (322), chất chống oxi hoá (330), hương liệu thực phẩm (sữa, hạnh nhân, vani).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng.

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

- Lương khô được bao gói bằng màng OPP/PP, OPP/MCPP, sau đó được đựng trong hộp duplex, hoặc túi PP, PE.

- Quy cách đóng gói: (10g, 15g, 20g, 25g, 30g, 35g, 40g, 45g, 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 140g) / cái, (150g, 160g, 170g, 180g, 190g, 192g, 200g, 250g, 280g, 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 550g, 600g, 650g, 700g, 800g, 900g, 1kg)/ hộp (hoặc túi). Khối lượng thay đổi theo nhu cầu của thị trường.

5. 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

**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 25 tháng 9 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Bùi Hồng Thái*





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 : **Lương khô mini hạnh nhân**

Thành phần: Bột mỳ, dextrose monohydrate, đường, dầu thực vật, bơ, sữa bột, nha, trứng gà, hạnh nhân, muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất giữ ẩm (422), chất nhũ hóa (322), chất chống oxi hoá (330), hương liệu thực phẩm (sữa, hạnh nhân, vani).

- 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

- Khối lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng: in trên bao bì sản phẩm

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

Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

- Hãy giữ sạch đường phố.

- Giá trị dinh dưỡng:

Hàm lượng protein: 6 % - 12 %

Hàm lượng glucif: 60 % - 85 %

Hàm lượng lipit: 8 % - 20 %



## Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: hình dạng theo khuôn mẫu, mặt bánh nhẵn bóng.

- Màu sắc: màu vàng đến vàng nâu.
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, vị ngọt, mặn, không có mùi vị lạ.

### 2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	6 - 12
3	Hàm lượng glucit	%	60 - 85
4	Hàm lượng lipit	%	8 - 20

### 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	Salmonella	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



Số: 1810172/KQKN  
Mã số: 1810003-2  
Trang 1 | 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU**

Địa chỉ: Số 15, Phố Mạc Thị Bưởi, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP.Hà Nội

Tên mẫu: **LƯƠNG KHÔ MINI HẠNH NHÂN**

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

Ngày nhận mẫu: 01/10/2018


Thời gian thử nghiệm: 01/10 – 06/10/2018

Ngày trả kết quả: 08/10/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: (\*) Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005  
Chỉ tiêu số 10-15 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g  
KPH: Không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện  
(b): Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm - Bộ Y Tế chỉ định

Phụ trách PTN

  
Nguyễn Kim Liễu

GIÁM ĐỐC

  
Nguyễn Thị Hồng





Số: 1810172/KQKN

Mã số: 1810003-2

Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	8.79	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	17.6	Ref. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	63.0	TCVN 4594:1988(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
05	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
06	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
07	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21(*)
08	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	AOAC 2005.08 (b)
09	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	6.5x10 <sup>1</sup>	ISO 4833-1:2013(*) (b)
10	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*)
11	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b)
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*) (b)
15	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b)
16	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579-1:2017(*)



Số: 1810172/KQKN

Mã số: 1810003-2

Trang 2 | 2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	8.79	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	17.6	Ref. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	63.0	TCVN 4594:1988(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 986.15(*) (b)
05	Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
06	Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 999.11(*) (b)
07	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD=0.01)	AOAC 971.21(*)
08	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD=0.4)	AOAC 2005.08 (b)
09	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	6.5x10 <sup>1</sup>	ISO 4833-1:2013(*) (b)
10	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*)
11	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b)
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
14	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7932:2004(*) (b)
15	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*) (b)
16	Salmonella	/25g	Không phát hiện	ISO 6579-1:2017(*)