

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/NGOC HA/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất Ngọc Hà

Địa chỉ: Km số 02, đường 39A, thôn Liêu Thượng, xã Liêu Xá, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213963128/0988116899

E-mail:.....

Đăng ký kinh doanh số: 05D81073/HKD, Đăng ký lần lần 2 ngày 14/8/2008, nơi cấp: UBND huyện Yên Mỹ.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 09/2016/GCNATTPNL-BCT ngày cấp: 19/7/2016. Nơi cấp: Sở Công Thương Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Bánh Nướng

2. Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột mỳ, đường kính, lòng đỏ trứng gà, bơ, hương sữa bơ, vali, Kali sorbat (INS 202).

- Nhân bánh: Bột nếp, nước thịt lợn, mỡ lợn, lạc xường, mít bí, lạc rang, vừng rang, mít sen, lá chanh, dầu thực vật, hương vali, húng liu

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

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

- Sản phẩm được đóng bằng túi nhựa đạt QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chuyên dùng đựng thực phẩm. Khối lượng: 100g, 150g, 200g, 250g, 300g, 400g, 500g.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Cơ sở sản xuất Ngọc Hà

Địa chỉ: Km số 02, đường 39A, thôn Liêu Thượng, xã Liêu Xá, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213963128

Kê'

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (có mẫu nhãn sản phẩm 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:

- Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010.
- 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.
- Các văn bản pháp luật hiện hành quy định về an toàn thực phẩm.

Hưng Yên, ngày 1 tháng 7 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Kê
Nguyễn Sỹ Kê

MẪU NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH NƯỚNG

Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột mỳ, đường kính, lòng đỏ trứng gà, bơ, hương sữa bơ, vali, Kali sorbat (INS 202).

- Nhân bánh: Bột nếp, ruốc thịt lợn, mỡ lợn, lạp xưởng, mít bí, lạc rang, vừng rang, mít sen, lá chanh, dầu thực vật, hương vali, húng liu

Ngày sản xuất:

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản và sử dụng: Sản phẩm dùng ăn ngay, bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng:

Tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất Ngọc Hà

Địa chỉ: Km số 02, đường 39A, thôn Liễu Thượng, xã Liễu Xá, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213963128/0988116899

Kẻ'



PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 235-3 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Nướng

Mã số/Code: 0619235-3

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Cơ sở sản xuất Ngọc Hà

Địa chỉ/ Add: Km số 2, đường 39A, thôn Liêu Thượng, Xã Liêu Xá, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 21/06/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 21/06/2019 đến ngày 01/07/2019

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

TT	Chỉ tiêu(Specification)	Đơn vị (Unit)	Phương pháp (Test method)	Kết quả (Result)
1	Tổng số vsv hiếu khí *	CFU/g	TCVN 4884:2005	$3,6 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men - nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	<i>E.coli</i> dương tính β -glucuronidaza*	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH
4	Tổng số Coliform (CFU)*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH
5	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> *	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	12,6
9	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
10	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

KPH: Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp)

Kết luận: Mẫu sản phẩm trên có các chỉ tiêu vi sinh vật đạt tiêu chuẩn theo QĐ 46/2007/QĐ - BYT

Hải Dương, ngày 01 tháng 07 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG
 ĐẠI HỌC
 KỸ THUẬT Y TẾ
 HẢI DƯƠNG

* PHÓ HIỆU TRƯỞNG
 TS. Trần Quang Cảnh

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

1. Các kết quả kiểm nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến.
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không được sự đồng ý của Labo Xét nghiệm ATVSTP.
3. Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS.
4. Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui