

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 30/THỰC PHẨM QUẢNG LONG VN/2019

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

- Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa, Khoái Châu, Hưng Yên
- Điện thoại: 02213.580.086, Fax: 02213.580.085; Mobile: 098.6611.098
- Email: thucphamquanglongvn@gmail.com
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên; Mã số doanh nghiệp: 0900751111, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 16/06/2017; nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh - Sở Kế hoạch đầu tư - tỉnh Hưng Yên.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 08/2017/GCNATTP -SCT, ngày cấp: 15/08/2017, Nơi cấp: Sở Công thương, tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Bánh nướng Nhân Đậu xanh**

2. Thành phần: Vỏ bánh, nhân đậu xanh

- Đậu xanh, đường kính, mạch nha, dầu thực vật, bột mì, trứng, Acid sorbic (200), Nari benzoate (201)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 45 ngày tính từ ngày sản xuất.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sử dụng: Sản phẩm ăn được trực tiếp, sử dụng hết sau khi mở bao bì nilon; không được ăn túi hút ô xy đựng trong bao bì nilon cùng với bánh nướng.

- Bảo quản: Sản phẩm được bao gói trong túi nilon kín; để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi ẩm ướt; sản phẩm dùng còn thừa sau khi mở túi nilon phải cho vào túi nilon khác hút chân không ngay; bảo quản sản phẩm ở kho mát nhiệt độ từ 15 độ C đến 20 độ C.

5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi nilon hoặc hộp 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; trong túi nilon hoặc hộp nhựa có bánh nướng và túi hút ô xy.

Khối lượng: 50gr, 60gr, 70gr, 80gr; 100gr; 120gr; 150gr; 180gr; 250gr; 300gr, 500gr.

6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Tên cơ sở sản xuất: **Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam**

- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên

- Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, Hưng Yên

- Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098.6611.098

- Email: thucphamquanglongvn@gmail.com

DỰ THẢO NỘI DUNG MẪU NHÃN SẢN PHẨM

BÁNH NƯỚNG NHÂN ĐẬU XANH

Thành phần: Vỏ bánh, nhân đậu xanh

- Đậu xanh, đường kính, mạch nha, dầu thực vật, bột mì, trứng, chất bảo quản
- Ngày sản xuất: tháng năm 201
- Hạn sử dụng: tháng năm 201

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sử dụng: Sản phẩm ăn được trực tiếp, sử dụng hết sau khi mở bao bì nilon; không được ăn túi hút ô xy đựng trong bao bì nilon cùng với bánh nướng.
- Bảo quản: Sản phẩm được bao gói trong túi nilon kín; để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi ẩm ướt; sản phẩm dùng còn thừa sau khi mở túi nilon phải cho vào túi nilon khác hút chân không ngay; bảo quản sản phẩm ở kho mát nhiệt độ từ 15 độ C đến 20 độ C.

Tên tổ chức, cá nhân hộ kinh doanh:

- Tên cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, Hưng Yên
(Địa chỉ sản xuất: Km28, đường 39A, xã Trung Hưng, Yên Mỹ, Hưng Yên)
- Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098 6611 098
- Khối lượng tịnh:

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 168-20 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Nướng nhân đậu xanh

Mã số/Code: 0519168-20

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đóng gói kín trong túi nilon.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH Thực Phẩm Quảng Long Việt Nam

Địa chỉ/ Add: Km18, đường 39, thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa – huyện Khoái Châu – tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 10/05/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 10/05/2019 đến ngày 4/06/2019

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	36
2	Định lượng nấm men – nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	KPH
3	E.coli 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 Staphylococcus aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH
6	Định lượng Bacillus cereus *	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH
7	Định lượng Clostridium perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH
8	Độ ẩm	%	HPP/13	15,6
9	Asen	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
10	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,02
11	Aflatoxin tổng số	ng/100g	TCVN 8350:2010	KPH

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

Hải Dương, ngày 4 tháng 06 năm 2019

Labo XNATVSTP

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT
HẢI DƯƠNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TS. Trần Quang Cảnh

ThS. Hoàng Thị Thu Huyền

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

