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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 44/2020/THỰC PHẨM QUẢNG LONG VN

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 39A, thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh 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: 0900751111, Đăng ký thay đổi lần thứ 1, ngày 16/06/2017; nơi cấp: 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, cấp ngày: 15/08/2017, Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Hưng Yên.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Bánh nướng Nhân Táo Đỏ**
2. Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột mỳ, nước đường, dầu thực vật, trứng, Sorbic acid (200), Potassium Sorbat (202).
- Nhân bánh: Nhân Táo đỏ (Hạt sen, táo đỏ, đường kính, dầu thực vật).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 40 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 cùng với túi hút ô xy; 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 39A, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, Hưng Yên
- Điện thoại: 02213 580 086, Fax: 02213 580 085; Mobile: 098.6611.098
(Nhà máy sản xuất: thôn Thụy Trang, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, Hưng Yên)
- Website: thucphamquanglong.com

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *(đính kèm dự thảo mẫu nhãn sản phẩm)*

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:
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ quy định về nhãn hàng hóa;
- 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;
- 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";
- 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;
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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.

Hưng Yên, ngày 10 tháng 7 năm2020

GIÁM ĐỐC

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN THỰC PHẨM QUANG LONG VIỆT NAM

Dương Hồng Hiên

DỰ THẢO NỘI DUNG NHÃN SẢN PHẨM

Bánh nướng Nhân Táo Đỏ

Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột mỳ, nước đường, dầu thực vật, trứng, Sorbic acid (200), Potassium Sorbat (202).
- Nhân bánh: Nhân Táo đỏ (Hạt sen, táo đỏ, đường kính, dầu thực vật).
- Ngày sản xuất:
- Hạn sử dụng:

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 cùng với túi hút ô xy; 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:

- Công ty TNHH Thực phẩm Quảng Long Việt Nam
- Địa chỉ trụ sở: Km18, đường 39A, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
- Điện thoại: 02213 580 086; Fax: 02213 580 085; Mobile: 098.6611.098

(Nhà máy sản xuất: thôn Thụy Trang, xã Trung Hưng, huyện Yên Mỹ, Hưng Yên)

- Khối lượng tịnh:

TESTING REPORT/ *BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH*

JOB No./ *Số phiếu yêu cầu phân tích*: **3500.20**	Report date/ *Ngày*: **09-06-2020**
Doc. code/ *Mã số tài liệu*: MKL-TT04-BM01	Page/ *Trang*: **1/ 2**

Applicant/ ref. (*Khách hàng/ số yêu cầu*) : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM QUẢNG LONG VIỆT NAM
Address (*Địa chỉ*) : KM18, Thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
Information provided by applicant (*Thông tin được khách hàng cung cấp*) : Bánh nướng Nhân Táo Đỏ
Sample description (*Mô tả mẫu*) : Mẫu được đóng gói kín trong túi nilon
Seal No (*Số niêm*) : Không niêm
Source of sample (*Nguồn mẫu*) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (*Ngày nhận mẫu*) : 01-06-2020
Sample tested on (*Ngày phân tích*) : 02-06-2020

Code/ *Mã mẫu*	Name/ *Tên mẫu*	Test Parameter/ *Chỉ tiêu phân tích*	Test Method/ *Phương pháp*	Unit/ *Đơn vị*	LOD	Result/ *Kết quả*
3500.20 /37	Bánh nướng Nhân Táo Đỏ	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	$2.3x10^2$
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		E. coli (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Staphylococcus aureus (**)	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		Clostridium perfringens (**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10
		Bacillus cereus (**)	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Chì (Pb) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Độ ẩm (**)	M.K.Lab 36	%	-	22.40
		Trạng thái	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Mềm, có hình dạng theo khuôn mẫu, không bị biến dạng
		Màu sắc	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Đặc trưng cho sản phẩm
		Mùi	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
		Vị	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

TESTING REPORT/ *BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH*

JOB No./ *Số phiếu yêu cầu phân tích*: **3500.20**	Report date/ *Ngày*: **09-06-2020**
Doc. code/ *Mã số tài liệu*: MKL-TT04-BM01	Page/ *Trang*: **2/ 2**

Code/ *Mã mẫu*	**Name/** *Tên mẫu*	**Test Parameter/** *Chỉ tiêu phân tích*	**Test Method/** *Phương pháp*	**Unit/** *Đơn vị*	**LOD**	**Result/** *Kết quả*
3500.20 /37	Bánh nướng Nhân Táo Đỏ	Đường tổng (**)	TCVN 4074:2009	%	-	36.00
		Lipid (**)	M.K.Lab 37	%	-	17.80
		Protein (**)	M.K.Lab 38	%	-	5.03
		Glucid	AOAC 986.25	%	-	54.20

Conclusion/ *Kết luận*

Kết quả mẫu Bánh nướng Nhân Táo Đỏ trên đạt vi sinh và kim loại theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT.

Note / *Ghi chú*:

1. (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / *Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.*
2. (**) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ *Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.*
3. ND: Not detected/ *Không phát hiện* D: Detected/ *Phát hiện* <1;<3;<10: Not detected/g sample/ *Không phát hiện/g mẫu*
   LOD: limit of detection/ *Giới hạn phát hiện* LOQ: Limit of Quantitation/ *Giới hạn định lượng*
4. This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO-QSCert Terms and Conditions./ *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO-QSCert*
5. The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO-QSCert is granted/ *Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO-QSCert*

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

Phạm Thị Hồng Trang

On behalf of NHO-QSCert
Đại diện NHO-QSCert

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ NHONHO

Hoàng Bá Nghị

TESTING REPORT/ *BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH*

JOB No./ *Số phiếu yêu cầu phân tích*: **3500.20**	Report date/ *Ngày*: **09-06-2020**
Doc. code/ *Mã số tài liệu*: MKL-TT04-BM01	Page/ *Trang*: **1/ 2**

Applicant/ ref. (*Khách hàng/ số yêu cầu*) : CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM QUẢNG LONG VIỆT NAM
Address (*Địa chỉ*) : KM18, Thôn Lôi Cầu, xã Việt Hòa, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên
Information provided by applicant (*Thông tin được khách hàng cung cấp*) : Bánh nướng Nhân Táo Đỏ
Sample description (*Mô tả mẫu*) : Mẫu được đóng gói kín trong túi nilon
Seal No *(Số niêm)* : Không niêm
Source of sample (*Nguồn mẫu*) : Khách hàng gửi mẫu
Sample received on (*Ngày nhận mẫu*) : 01-06-2020
Sample tested on (*Ngày phân tích*) : 02-06-2020

Code/ *Mã mẫu*	Name/ *Tên mẫu*	Test Parameter/ *Chỉ tiêu phân tích*	Test Method/ *Phương pháp*	Unit/ *Đơn vị*	LOD	Result/ *Kết quả*
3500.20 /37	Bánh nướng Nhân Táo Đỏ	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (**)	ISO 4833-1:2013	CFU/g	-	$2.3x10^2$
		Coliforms (**)	ISO 4832:2006	CFU/g	-	<10
		E. coli (**)	ISO 16649-2:2001	CFU/g	-	<10
		Staphylococcus aureus (**)	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	CFU/g	-	<10
		Clostridium perfringens (**)	ISO 7937:2004	CFU/g	-	<10
		Bacillus cereus (**)	ISO 7932:2004	CFU/g	-	<10
		Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc (**)	ISO 21527-2:2008	CFU/g	-	<10
		Cadimi (Cd) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.002	ND
		Chì (Pb) (**)	AOAC 999.11	mg/kg	0.016	ND
		Độ ẩm (**)	M.K.Lab 36	%	-	22.40
		Trạng thái	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Mềm, có hình dạng theo khuôn mẫu, không bị biến dạng
		Màu sắc	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Đặc trưng cho sản phẩm
		Mùi	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
		Vị	MKL-HH 223 Ref.TCVN 3215:1979	-	-	Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ

TESTING REPORT/ *BÁO CÁO KẾT QUẢ PHÂN TÍCH*

JOB No./ *Số phiếu yêu cầu phân tích*: **3500.20**	Report date/ *Ngày*: **09-06-2020**
Doc. code/ *Mã số tài liệu*: MKL-TT04-BM01	Page/ *Trang*: **2/ 2**

Code/ *Mã mẫu*	**Name/** *Tên mẫu*	**Test Parameter/** *Chỉ tiêu phân tích*	**Test Method/** *Phương pháp*	**Unit/** *Đơn vị*	**LOD**	**Result/** *Kết quả*
3500.20 /37	Bánh nướng Nhân Táo Đỏ	Đường tổng (**)	TCVN 4074:2009	%	-	36.00
		Lipid (**)	M.K.Lab 37	%	-	17.80
		Protein (**)	M.K.Lab 38	%	-	5.03
		Glucid	AOAC 986.25	%	-	54.20

Conclusion/ *Kết luận*

Kết quả mẫu Bánh nướng Nhân Táo Đỏ trên đạt vi sinh và kim loại theo QĐ 46/2007/QĐ-BYT.

Note / *Ghi chú*:

1. (*) Testing parameter is sent to subcontractor accredited by MekongLAB / *Chỉ tiêu gởi nhà thầu phụ và được giám sát bởi MekongLAB.*
2. (**) Parameter is accredited ISO17025 or recognized by Vietnamese government/ *Chỉ tiêu được công nhận ISO17025 hoặc được chỉ định các Bộ chuyên ngành.*
3. ND: Not detected/ *Không phát hiện* D: Detected/ *Phát hiện* <1;<3;<10: Not detected/g sample/ *Không phát hiện/g mẫu*
   LOD: limit of detection/ *Giới hạn phát hiện* LOQ: Limit of Quantitation/ *Giới hạn định lượng*
4. This testing result is only valid on tested sample. It is issued under our NHO-QSCert Terms and Conditions./ *Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử. Báo cáo này được ban hành theo những điều khoản kinh doanh của NHO-QSCert*
5. The above result shall not be reproduced, partly or fully, unless written approval of NHO-QSCert is granted/ *Không được sao chép kết quả này, một phần hay toàn bộ, nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của đại diện NHO-QSCert*

Authorized Technical Representative
Phụ trách kỹ thuật

Phạm Thị Hồng Trang

On behalf of NHO-QSCert
Đại diện NHO-QSCert

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ NHONHO

Hoàng Bá Nghị

CHỨNG THỰC
SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Ngày: 14 -07- 2020
Số: 2225 Quyển: 01 -SCT/BS

QUYỀN CHỦ TỊCH
PHẠM QUANG TOÁN