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

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN
Số: 347 ngày 09/11/2018
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 81/ BKHC/ 2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu**

Địa chỉ: Số15 phố Mạc Thị Bưởi, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: (84-24) -38621520 /36365592 Fax: (84-24) -38621520/36365594

E-mail: phongkdtthaichau@gmail.com

Mã số doanh nghiệp : 0100114184

II. Thông tin về sản phẩm :

1. Tên sản phẩm : **Layer cake bánh bông lan nhân kem bơ sữa**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu thực phẩm (bơ - sữa, vani), màu thực phẩm (160ai).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 9 tháng.

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

- Bánh được bao gói trong màng OPP/PP, OPP/MCPP rồi được đóng túi OPP/PP, OPP/MCPP hoặc hộp duplex.

- Quy cách đóng gói: (12g, 15g, 18g, 20g, 22g, 25g, 28g, 30g, 35g)/ cái

- Khối lượng đóng túi/ hộp: (100g, 135g, 145g, 155g , 160g, 165g, 180g, 190g, 200g, 220g, 230g, 250g, 255g, 260 g, 265g, 270g, 280g, 300 g, 340g, 350 g, 355g, 360g, 380g, 388g, 400g, 405g, 420g, 425g, 450, 488g, 500g, 550g, 600g) / túi (hộp).

5. Sản xuất tại :

Địa chỉ sản xuất 1: Chi nhánh công ty cổ phần bánh kẹo Hải Châu (Nhà máy bánh kẹo Hải Châu). Địa chỉ: Khu Đồng Thuỷ, 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: 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.

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

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI CHÂU

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 : **Layer cake bánh bông lan nhân kem bơ sữa**

- Thành phần: Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, nha, sữa bột, tinh bột ngô, sữa đặc, dextro monohydrate, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu thực phẩm (bơ - sữa, vani), màu thực phẩm (160ai)

- Khối lượng tịnh, 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.

- 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 Thuỷ, 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.

- 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:	3 % - 10 %
Hàm lượng gluxit:	30 % - 65 %
Hàm lượng lipit:	20 % - 45 %

Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

1.Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: bánh xốp mềm
- Màu sắc: vỏ bánh có màu vàng nâu, nhân kem có màu đặc trưng
- Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm

2. Giá trị dinh dưỡng:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
2	Hàm lượng protein	%	3 - 10
3	Hàm lượng gluxit	%	30 - 65
4	Hàm lượng lipit	%	20 - 45

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	*E. Coli*	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	≤ 10
5	*Clostridium perfringens*	CFU/g	≤ 10
6	*Bacillus cereus*	CFU/g	≤ 10
7	TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^2$

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: 1810542/KQKN
Mã số: 1810085-1
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: **Layer cake bánh bông lan nhân kem bơ sữa**

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

Ngày nhận mẫu: 08/10/2018 **Thời gian thử nghiệm:** 08/10 – 13/10/2018

Ngày trả kết quả: 15/10/2018

Kết quả: Xem trang 2/2

Ghi chú: *(*): Chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005*
Chỉ tiêu số 08-13 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 **GIÁM ĐỐC**

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN DỊCH VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ KHUÊ NAM

Nguyễn Kim Liễu **Nguyễn Thị Hồng**

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.

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	**4.17**	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	**34.7**	Ref. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	**39.9**	TCVN 4594:1988(*)
04	Arsen (As)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 986.15(*)(b)
05	Chì (Pb)	mg/kg	**KPH (LOD=0.01)**	AOAC 999.11(*)(b)
06	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	**KPH(LOD=0.01)**	AOAC 971.21(*)
07	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	**$3.5x10^2$**	ISO 4833-1:2013(*)(b)
08	*Escherichia Coli*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 16649-2:2001(*)
09	Coliforms	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 4832:2006(*)(b)
10	*Clostridium perfringens*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7937:2004(*)(b)
11	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	**Không phát hiện**	AOAC 975.55(*)
12	*Bacillus cereus*	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 7932:2004(*)(b)
13	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	**Không phát hiện**	ISO 21527-2:2008(*)(b)
14	Salmonella	/25g	**Không phát hiện**	ISO 6579-1:2017(*)