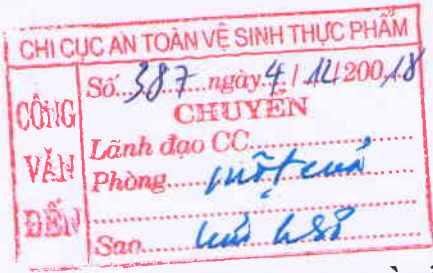


CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số 121/ 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: Số 15 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 : **Roll cake Bánh bông lan nhân kem dâu sữa chua**

2. Thành phần : Bột mỳ, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, dextro monohydrate, sữa bột, tinh bột ngô, bột dâu sữa chua (4%), sữa đặc, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxy hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu thực phẩm (dâu-sữa chua, bơ), màu thực phẩm (124, 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) / gói (hộp).

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 15 tháng 11 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 : **Roll cake Bánh bông lan nhân kem dâu sữa chua**

- Thành phần: Bột mì, đường kính, trứng gà, dầu thực vật, dextro monohydrate, sữa bột, tinh bột ngô, bột dâu sữa chua (4%), sữa đặc, muối, enzym, chất giữ ẩm (420(ii), 422), chất nhũ hoá (322, 415, 450i), chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất chống oxi hoá (330), chất bảo quản (202), hương liệu thực phẩm (dâu-sữa chua, bơ), màu thực phẩm (124, 160ai).

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

- 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

- 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 glucit: 30 % - 65 %

Hàm lượng lipid: 20 % - 45 %



Tiêu chuẩn của nhà sản xuất

I. 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 glucit	%	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	<i>E. Coli</i>	MNP/g	≤ 3
3	Coliforms	MNP/g	≤ 10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	≤ 10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	≤ 10
6	<i>Bacillus cereus</i>	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: 1810843/KQKN
Mã số: 1810203-3
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: **ROLL CAKE BÁNH BÔNG LAN VỊ KEM DÂU SỮA CHUA**

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

Ngày nhận mẫu: 18/10/2018

Thời gian thử nghiệm: 18/10 – 25/10/2018

Ngày trả kết quả: 26/10/2018

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

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HAI BÀ TRƯNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 55300
Ngày: 29-11-2018

Ngày: 29-11-2018

Nguyễn Kim Liễu



Nguyễn Thị Hồng

CÔNG CHỨNG VIÊN
Phạm Hồng Hải

- Thông tin về mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng / Information of sample is written as customer's request
- Không được sao chép kết quả này, 1 phần hay toàn bộ, nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám Đốc Công Ty TNHH DV KHCN Khuê Nam
This above result shall not reproduced, partly or fully, unless written approval of director Khue Nam.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử / This testing result is only valid on tested sample.

BẢN SAOSố: 1810843/KQKN
Mã số: 1810203-3
Trang: 2/2

STT	CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ	PHƯƠNG PHÁP THỬ
01	Protein	%	5.73	AOAC 991.20 (*)
02	Lipid	%	30.1	TK. AOAC 948.22(*)
03	Carbohydrate	%	45.5	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	7.0x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*) (b)
08	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 16649-2:2001(*) (b)
09	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*) (b)
10	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	Không phát hiện	ISO 7937:2004(*) (b)
11	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	Không phát hiện	AOAC 975.55(*)
12	<i>Bacillus cereus</i>	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(*)