

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 01/THANG LOI/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Cơ sở sản xuất bánh kẹo Thăng Lợi (Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lợi)

Địa chỉ: Số nhà 5/70 đường Bãi Sậy, phường Minh Khai, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0962999236

Email:.....

Mã số doanh nghiệp: 05A8000821, đăng ký thay đổi lần 1 ngày 08/5/2012, nơi cấp: UBND thành phố Hưng Yên

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 05/GCNATTP - UBND ngày cấp: 25/7/2019, Nơi cấp: Ủy Ban nhân dân thành phố Hưng Yên

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Bánh Dẻo

2. Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính, tinh dầu bưởi.

- Nhân bánh: Ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, hạt dưa, mít bí, vừng, lạc xường, mít sen.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 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 bánh kẹo Thăng Lợi (Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lợi)



Địa chỉ: Số nhà 5/70 đường Bãi Sậy, phường Minh Khai, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0962999236

**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 30 tháng 7 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)

*Sơ  
Nguyễn Văn Sơ*

## MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### BÁNH DẪO

Thành phần:

- Vỏ bánh: Bột nếp, đường kính, tinh dầu bưởi.
- Nhân bánh: Ruốc thịt lợn, ruốc thịt gà, hạt dưa, mít bí, vừng, lạp xường, mít sen.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

Ngày sản xuất:

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 15 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 bánh kẹo Thăng Lợi (Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lợi)

Địa chỉ: Số nhà 5/70 đường Bãi Sậy, phường Minh Khai, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0962999236

*Lợi*

## PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số:253-2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Dẻo

Mã số/Code: 0719253-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

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

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lợi

Địa chỉ/ Add: Số nhà 5/70 đường Bãi Sậy, Phường Minh Khai, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 08/07/2019

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 08/07/2019 đến ngày 16/07/2019

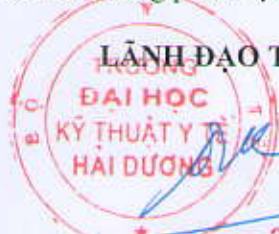
## KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (Test Result)

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	$5,2 \times 10^3$
2	Định lượng nấm men - nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	20
3	<i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -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	Phát hiện <i>Salmonella.spp</i> /thực phẩm*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9	Độ ẩm	%	HPP/13	20,4
10	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	52,7
11	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	KPH
12	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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

Hải Dương, ngày 16 tháng 07 năm 2019

Labo XNATVSTP



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

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 định.