



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/2020/TIẾN ĐẠT

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty TNHH một thành viên số 0901076565, Đăng ký lần đầu ngày 21/04/2020, nơi cấp: Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở KH&ĐT tỉnh Hưng Yên.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 06/2020/GCNATTP-SCT ngày 22/5/2020, nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Hưng Yên

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm: Bánh bông lan

2. Thành phần: Bột mì, đường, trứng gà, dầu cọ, chất giữ ẩm (420, 422), nhũ khô (5%), chất nhũ hóa (471, 475, 491, 322), chất làm xốp (500, 450), bột whey, hương thực vật tổng hợp (sữa bơ), muối, bột bắp, chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (300), bột quế, chất ổn định (415), chanh.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong màng tráng bạc MCPP

- Khối lượng: 100gr, 150gr, 200gr, 250gr, 300gr.

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

Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629

**III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm 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;

- 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;

- 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”;

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế về quy định về quản lý và sử dụng Phụ gia thực phẩm;

- Văn bản quy phạm pháp luật hiện hành về an toàn 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 1 tháng Năm 2020



GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Thị Minh*



## DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN

### **BÁNH BÔNG LAN**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiên Đạt

Địa chỉ: Thôn Lê Cao, xã Nghĩa Trụ, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0987185629



-Thành phần: Bột mì, đường, trứng gà, dầu cọ, chất giữ ẩm (420, 422), nho khô (5%), chất nhũ hóa (471, 475, 491, 322), chất làm xốp (500, 450), bột whey, hương thực vật tổng hợp (sữa bơ), muối, bột bắp, chất bảo quản (202), chất điều chỉnh độ acid (300), bộtquế, chất ổn định (415), chanh.

-Ngày sản xuất:

- Hạn sử dụng:

- Hướng dẫn sử dụng:

+ Sản phẩm được sử dụng trực tiếp.

+ Bảo quản nơi khô, thoáng mát, tránh ẩm và ánh nắng trực tiếp

- Khối lượng tịnh:



**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

Số: 175/2 /Labo XNATVSTP

Tên mẫu/Name of Sample: Bánh Bông Lan

Mã số/Code: 0620175-2

Số lượng mẫu/Quantity: 01 mẫu

Tình trạng mẫu/Conditional keeping: Mẫu được đựng trong túi nilong kín.

Người/Đơn vị gửi mẫu/Customer: Công ty TNHH sản xuất bánh kẹo Tiến Đạt

Địa chỉ/ Add: Thôn Lê Cao, Xã Nghĩa Trụ, Huyện Văn Giang, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Ngày gửi mẫu/Date of receiving : 01/06/2020

Thời gian kiểm nghiệm/ Testing time: Từ 01/06/2020 đến ngày 09/06/2020

**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	$1,4 \times 10^2$
2	Định lượng nấm men - nấm mốc *	CFU/g	TCVN 8275-1:2010	10
3	E.coli 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 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	Phát hiện Salmonella.spp/thực phẩm*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
9	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594 : 1988	35,2
10	Hàm lượng Protein tổng số(*)	%	AOAC 981.10	10,8
11	Hàm lượng Lipid(*)	%	TCVN 4592:1988	4,3
12	Chì	mg/kg	AOAC/AAS	0,02
13	Cadimi	mg/kg	AOAC/AAS	KPH

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



LÃNH ĐẠO TRƯỞNG

Đinh Thị Diệu Hằng

CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG NỘI DUNG CHÍNH

Hải Dương, ngày 09 tháng 06 năm 2020

Số chứng thực.....Quyển số.....SCT/BS

Ngày 09 tháng 06 năm 2020

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 FSS.
- Không nhận khiếu nại kết quả kiểm nghiệm trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn mẫu lưu theo qui định.