

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24/TPHN/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị**

Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: +84 24 3864 2579

Fax: +84 24 3864 2579

E-mail: cskh@huunghi.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102109239

Số giấy chứng nhận: HA 460.18.CIV. Ngày cấp ban đầu: 17/10/2018. Có hiệu lực: 17/10/2018 ÷ 19/06/2021. Nơi cấp: Vietnam Certification Centre (QUACERT).

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Lương khô Hữu Nghị đậu xanh.

2. **Thành phần:** Bột mì, Đường, Shortening, Nước, Bột đậu xanh (1,88%), Muối, Chất giữ ẩm (E422), Hương liệu tổng hợp (Đậu xanh, Sữa), Chất chống oxy hóa (E319), Chất điều chỉnh độ acid (E330), Chất làm ẩm (E1520), Chất nhũ hóa (E471).

Thành phần có chứa: Bột mì.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng (EXP): xem trên bao bì.

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

- Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn có chất liệu OPP20/MCPP25.
- Qui cách bao gói: 70 g/ gói.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

➤ Sản xuất bởi: Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị.

- Địa chỉ: 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

- ĐT: +84 24 3664 2431, +84 24 3664 9451

- Fax: +84 24 3664 2426

- E-mail: cskh@huunghi.com.vn

- Website: www.huunghi.com.vn

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (Phụ lục I đính kèm).

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Thông tư của các Bộ, ngành



Handwritten signature

- Thông tư số 02/VBHN-BYT Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT về quy định các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm (các chất tạo hương).

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 08 tháng 05 năm 2019

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



TỔNG GIÁM ĐỐC

Vũ Đức Lợi

dhv

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Lương khô Hữu Nghị đậu xanh.	Số: 24/TPHN/2019
---	---------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng bên ngoài: hình chữ nhật.
- Trạng thái: cứng, trắc.
- Màu sắc: Màu nâu nhạt, hơi vàng.
- Mùi vị: Đặc trưng mùi vị đậu xanh.
- Tạp chất lạ: Không.

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: áp dụng theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn VSV (trong 1g hoặc 1 ml sản phẩm)
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. Coli	CFU/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số BTNM-M	CFU/g	10^2

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadmi (Cd)	ppm	0,1
2	Chì (Pb)	ppm	0,2

1.4. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: áp dụng theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxyvalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

2. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

2.1. Hướng dẫn sử dụng:

- Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng (EXP): xem trên bao bì.

2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:

- Bảo quản:
 - Thành phẩm bảo quản trong kho phải xếp trên các pallet hoặc giá/kệ, cách mặt đất từ 10 – 15 cm, cách tường ít nhất 30 cm.
 - Kho phải thoáng mát, khô ráo, tránh được mưa nắng.
- Vận chuyển: Thành phẩm được vận chuyển bằng xe chuyên dụng, đảm bảo không bị nắng, mưa. Không vận chuyển thành phẩm cùng với các sản phẩm khác gây ảnh hưởng đến mùi vị của sản phẩm.





VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL CENTER FOR FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT

ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội

Điện thoại (Tel.): (+84) - 4 - 38582752 Fax: (+84) - 4 - 38587962

Email: nacefa@firi.vn

Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0119041-2/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: Lương khô đậu xanh Hữu Nghị
Mô tả mẫu: Mẫu lương khô đóng gói kín
Số lượng mẫu: 01
Khách hàng: Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Hà Nội
Ngày nhận mẫu: 22/01/2019
Thời gian thử nghiệm: 22/01/2019 - 15/02/2019
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
1*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (< 0,003 mg/kg)	AOAC 986.15
2*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (< 0,016 mg/kg)	AOAC 971.21
3*	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (< 0,0004 mg/kg)	AOAC 999.11
4*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,01	AOAC 999.11
5	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (< 0,5 µg/kg)	PTN.HD.130 (LC-MS/MS)
6	Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	KPH (< 2,0 µg/kg)	PTN.HD.130 (LC-MS/MS)
7	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (< 1,0 µg/kg)	PTN.HD.167 (LC-MS/MS)
8	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (< 5,0 µg/kg)	PTN.HD.105 (LC-MS/MS)
9	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (< 1,0 µg/kg)	PTN.HD.105 (LC-MS/MS)
10*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
11*	Coliforms	MPN/g	0	TCVN 4882 : 2007
12*	E.coli	MPN/g	0	TCVN 6846 : 2007
13	Staphylococcus aureus	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4830-2 : 2005
14	Clostridium perfringens	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4991:2005
15	Bacillus cereus	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4992:2005
16*	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 8275-2:2010
17	Salmonella	/25g	KPH	ISO 6579-1:2017

Ghi chú: KPH = Không phát hiện: Là giá trị nhỏ hơn giới hạn phát hiện của phương pháp thử.

Hà Nội, ngày 15 tháng 02 năm 2019



Lý Ngọc Trâm

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đem thử;
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu;
- Không được sao chép một phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Phân tích và Giám định Thực phẩm Quốc Gia.
- Chỉ tiêu (*): Là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.



Thành phần: Bột mì, Đường, Shortening, Nước, Bột đậu xanh (1,88%), Muối, Chất giữ ẩm (E422), Hương liệu tổng hợp (Đậu xanh/Sữa), Chất chống oxy hóa (E319), Chất điều chỉnh độ acid (E330), Chất làm ẩm (E1520), Chất nhũ hóa (E471).

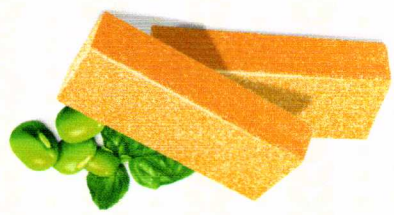
Thành phần có chứa: Bột mì.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.

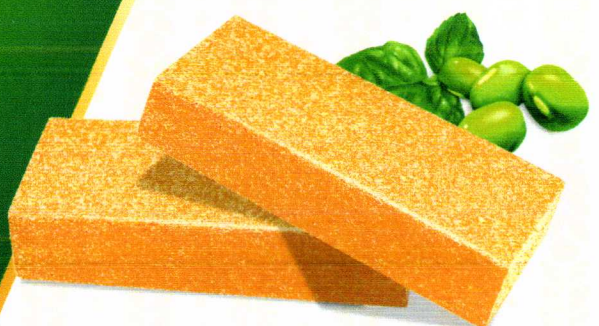
Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng (EXP): xem trên bao bì.

Sản xuất bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM Hữu Nghị
Địa chỉ: 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam
ĐT: +84 24 36642431, +84 24 36649451 - Fax: +84 24 36642426
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website: www.huunghi.com.vn
Số công bố: 24/TPHN/2019

Lương Khô
Hữu Nghị



Lương Khô
Hữu Nghị
ĐẬU XANH



Khối lượng tịnh: 70 g/gói

Lương Khô
Hữu Nghị



Xuất xứ: Việt Nam
ISO 22000

Bảng thông tin dinh dưỡng

Lượng dinh dưỡng được tính trên : 100 g

Tổng calo 427	
Calo từ chất béo 103	
% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)	
Tổng chất béo 11 g	18%
Tổng Carbohydrate 73 g	24%
Chất đạm 8 g	

(*) Phần trăm dinh dưỡng mỗi ngày cho bạn biết lượng một chất dinh dưỡng có trong một khẩu phần thực phẩm góp phần vào chế độ ăn uống hàng ngày. Lời khuyên dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2000 calo một ngày.

	Calo (Calories)	2000
Tổng chất béo	Nhỏ hơn (Less than)	65 g
Chất béo bão hòa	Nhỏ hơn (Less than)	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn (Less than)	300 mg
Natri	Nhỏ hơn (Less than)	2400 mg
Tổng Carbohydrate		300 g
Chất xơ		25 g

Chữ ký