

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
**Số: 12/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](mailto: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: Staff bánh mì bơ sữa

2. Thành phần: Bột mì, Nước, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Bơ dầu thay thế (3.6%), Men, Sữa bột (0.83%), Muối, Bột dứa, Hương thực phẩm tổng hợp (sữa, vani), Chất bảo quản (E282), Chất nhũ hóa (E472e, E322, E481(i)), Enzym (E1100, E1101(i), E1102), Chất ổn định (E516, E1104), Chất xử lý bột (E300).

**Thành phần có chứa:** Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin.

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

Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

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

- Chất liệu bao bì: Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn có chất liệu Matt OPP20/ CPP25 hoặc Matt OPP20/ MCPP25 sau đó được bao trong túi PP.
- Qui cách bao gói: Gói nhỏ với khối lượng tịnh 70 g.

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](mailto:cskh@huunghi.com.vn)
- Website: [www.huunghi.com.vn](http://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**

- 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 14 tháng 03 năm 2019

**LÃNH ĐẠO CÔNG TY**



CHỦ TỊCH HĐQT

*Trình Trung Hiếu*



**Phụ lục I**  
**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**

<b>Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị</b>	<b>Staff bánh mì bơ sữa</b>	<b>Số: 12/TPHN/2019</b>
---	-----------------------------	-------------------------

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng bên ngoài: Bánh có hình dạng theo khuôn mẫu, không nứt vỡ, không bẹp méo.
- Trạng thái: Vỏ bánh mềm, nở đều, xốp và đàn hồi tốt.
- Màu sắc: Màu vàng sáng đến vàng sẫm.
- Mùi vị: Mùi bơ sữa đặc trưng, hài hòa, hậu vị tốt, không có mùi vị lạ.
- 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 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>

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 ngay. Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

## 2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:

### - Bảo quản:

- o Thành phẩm bảo quản trong kho phải xếp trên các pallet hoặc giá/kệ, cách mặt đất từ 10 – 15cm, cách tường ít nhất 30 cm.
  - o 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](mailto:nacefa@firi.vn) Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0219013-5/2/PKQ

## PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff Bánh mì bơ sữa**  
Mô tả mẫu: **Bánh mì mềm 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: **19/02/2019**  
Thời gian thử nghiệm: **19/02/2019 - 01/03/2019**  
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	KPH (< 0,0003 mg/kg)	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*	<i>E.coli</i>	MPN/g	0	TCVN 6846 : 2007
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4830-2 : 2005
14	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4991:2005
15	<i>Bacillus cereus</i>	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	<i>Salmonella</i>	/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 01 tháng 03 năm 2019

**P. GIÁM ĐỐC**



**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.



Không in KxB:345\*260 mm  
OPP20/ CPP25

### Thông tin dinh dưỡng



**358 kcal**

Calo từ chất béo: 47 kcal  
100g sản phẩm này cung cấp 358 kcal, tương ứng 18% nhu cầu năng lượng của một người / một ngày

#### Hàm lượng dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (\*)

Tổng chất béo **11 g** 17 %

Trans Fat **0 g**

Tổng Carbohydrate **59 g** 20 %

Đường **11 g**

Đạm **6 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 2.000 calo một ngày.

	Calo	2,000
Tổng chất béo	Nhỏ hơn	65 g
Chất béo bão hòa	Nhỏ hơn	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn	300 mg
Natri	Nhỏ hơn	2400 mg
Tổng Carbohydrate		300 g
Chất xơ		25 g

#### Thành phần nguyên liệu

Bột mì, Nước, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Bơ dầu thay thế (3.6%), Men, Sữa bột (0.83%), Muối, Bột dừa, Hương thực phẩm tổng hợp (sữa, vani), Chất bảo quản (E282), Chất nhũ hóa (E472e, E322, E481(i)), Enzym (E1100, E1101(i), E1102), Chất ổn định (E516, E1104), Chất xử lý bột (E300).  
Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin.



### Hữu Nghị Food

Sản xuất bởi:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ**

Địa chỉ: 122 Đình Công, phường Đình 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@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn

ISO 22000

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng ngay. Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.  
Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

**Số công bố: 12/TPHN/2019**



**Xuất xứ: Việt Nam**

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

**Net weight 70g**  
Khối lượng tịnh



# Staff

Bánh mì bơ sữa



*M*