

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/TPHN/2020

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: Gold Daisy bánh kẹp kem.

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Shortening, Chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), Đường mantoza, Muối, Hương thực phẩm tổng hợp (cam), Chất xử lý bột (223, 1100(iii), 1101(i)), Màu thực phẩm tổng hợp (102), Chất điều chỉnh độ acid (330).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng.

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:

- **Chất liệu:** Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn có chất liệu OPP/CPP (OPP/MCPP) xếp vào túi chất liệu OPP/CPP (OPP/LLDPE). Bao bì chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- **Qui cách bao gói:** 500 g (17.6 oz)/ túi (74 gói x 6,76 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, +84 24 3668 6334.
- Fax: +84 24 3664 2426, +84 24 3668 6349.
- Email: cskh@huunghi.com.vn; im-export@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

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT Thông tư quy định về quản lý và sử dụng 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 10 tháng 03 năm 2020

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Gold Daisy bánh kẹp kem	Số: 10/TPHN/2020
---	--------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng bên ngoài: Hình tròn.
- Trạng thái: Giữa 2 lớp bánh có một lớp kem, giòn xốp.
- Màu sắc: Màu nâu vàng của vỏ bánh và màu trắng của kem.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt.
- Tạp chất lạ: Không có.

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	Cl.perfringens	CFU/g	10
5	B.cereus	CFU/g	10
6	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	$\mu\text{g/kg}$	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	$\mu\text{g/kg}$	4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
4	Deoxyvalenol	$\mu\text{g/kg}$	500
5	Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	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:
 - 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.



Handwritten signature



Tên sản phẩm:

Gold Daisy bánh kẹp kem

Thành phần: Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Shortening, Chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), Đường mantose, Muối, Hương thực phẩm tổng hợp (cam), Chất xử lý bột (223, 1100(iii), 1101(i)), Màu thực phẩm tổng hợp (102), Chất điều chỉnh độ acid (330).
Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng.

Product name:

Gold Daisy cream crackers

Ingredients: Wheat flour, Sugar, Refined palm oil, Shortening, Leavening agents (503(ii), 500(ii)), Maltose syrup, Salt, Artificial food flavoring (orange), Flour treatment agents (223, 1100(iii), 1101(i)), Artificial food coloring (102), Acidity regulator (330).
Contains allergens: Wheat flour, Egg.

Số công bố: 10/TPHN/2020

Number: 10/TPHN/2020

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.

Instructions for use: Use directly. Store in a cool and dry place. Avoid the direct sunshine. Date of manufacture (MFG) and expiry date (EXP): as shown on the package.

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@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn

Manufactured by:

Hữu Nghị Food JOINT-STOCK COMPANY

Add: 122 Dinh Cong St., Dinh Cong Ward, Hoang Mai Dist, Hanoi City, Vietnam.

Tel: +84 24 36642431, +84 24 36649451

Fax: +84 24 36642426

Email: cskh@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn



Xuất xứ: Việt Nam

Country of origin: Vietnam



Hình ảnh chỉ có tính chất minh họa
ISO 22000

Gold Daisy



Khối lượng tịnh
(Net weight): 500 g (17.6 oz)
74 gói x 6,76 g

Chal 114



Chất liệu: OPP20/ CPP25



Chất liệu: OPP20/ CPP25



Sản xuất bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ
Địa chỉ: 122 Đinh Công, phường Đinh 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



Chất liệu: OPP20/CPP25



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

ISO/IEC 17025 – VILAS 259

Địa chỉ (Add.): 301 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân – Hà Nội
Điện thoại (Tel.): (84) 24 38582752 Fax: (84) 24 38587962
Email: nacefa@firi.vn Website: <http://www.firi.vn>



Số: 0320001-2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Gold Daisy Bánh kẹp kem**
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đóng gói kín, bảo quản ở nhiệt độ phòng
Số lượng mẫu: 01
Khách hàng: Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghi
Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Hà Nội
Ngày nhận mẫu: 03/03/2020
Thời gian thử nghiệm: 04/03/2020 – 11/03/2020
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 986.15
02*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 971.21
03*	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD = 0,002 mg/kg)	AOAC 999.11
04*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
05*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
06*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
07*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.167 (LC-MS/MS)
08*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (LOD = 30 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)
09*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (LOD = 5 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)
10*	Tổng số VSV 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 nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 8275-2:2010

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

Hà Nội, ngày 11 tháng 03 năm 2020

GIÁM ĐỐC
TRUNG TÂM
PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH
THỰC PHẨM
QUỐC GIA
VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
Lê Văn Trọng

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- Không được sao chép một phần phiếu 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.

FIRI.L.P.11.F.01