

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/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: Staff bánh bông lan nho.

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Chất giữ ẩm (420(ii), 422, 1520), Nho khô (5%), Chất nhũ hóa (322(i), 471, 475), Chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), Bột trứng, Hương thực phẩm tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Đường Mantoza, Muối, Chất ổn định (415), Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Bột quế.

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Lecithin từ đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 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:** Bánh được đóng gói kín trong bao bì giấy cuộn có chất liệu OPP/MCPPP đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

- **Qui cách bao gói:** 40 g (1.4 oz)/ 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, +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 06 tháng 3 năm 2020

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Trần Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Staff bánh bông lan nho	Số: 05/TPHN/2020
---	--------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh có hình elip.
- Trạng thái: Bánh mềm, xốp.
- Màu sắc: Bánh màu vàng nâu, trên bề mặt bánh có nho.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt béo hài hòa, không có mùi vị lạ.
- 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	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 (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

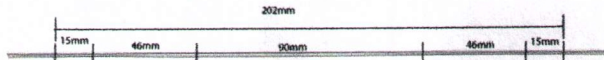
2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:

- 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.



Handwritten signature

Cuộn bông lan nhỏ 40g
Kích thước: K 202x B 190mm
Chất liệu: OPP20/MCPP25



Thông tin dinh dưỡng

373 kcal
Calo từ chất béo: 121 kcal
100g sản phẩm này cung cấp 373 kcal, tương ứng 19% nhu cầu năng lượng của một người mỗi ngày.

Hàm lượng dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)		
Tổng chất béo	13 g	21%
Chất béo chuyển hóa	0 g	
Tổng Carbohydrate	57 g	19%
Đường	28 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. Lỗi khuyến nghị dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2000 calo mỗi ngày.

	Cấp	2000
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	Nhỏ hơn	300 g
Chất xơ		25 g

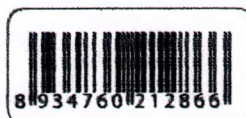
Thành phần nguyên liệu

Bột mì, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Chất giữ ẩm (420(ii), 422, 1520), Nho khô (5%), Chất nhũ hóa (322(ii), 471, 475), Chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), Bột trứng, Hương thực phẩm tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Đường Mantoza, Muối, Chất ổn định (415), Chất bảo quản (202), Chất điều chỉnh độ acid (330), Bột quế.
Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Lecithin từ đậu nành.

(Hữu Nghị) Food

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
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website: www.huunghi.com.vn
ISO 22000

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. 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: 05/TPHN/2020



Xuất xứ: Việt Nam
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Net weight
Khối lượng tịnh 40g



BỮA ĂN DINH DƯỠNG

Staff

Bánh bông lan nhỏ



Handwritten signature



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: 1219032/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff bánh bông lan nho**
Mô tả mẫu: Mẫu bánh mì staff đóng gói kín, bảo quản nhiệt độ thường, 10 gói/ mẫu
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: 27/12/2019
Thời gian thử nghiệm: 28/12/2019 – 08/12/2020
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 Cadmium (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 09 tháng 01 năm 2020
GIÁM ĐỐC

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.