

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/HHC/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần bánh kẹo Hải Hà

Địa chỉ: 25 – 27 Trương Định, Phường Trương Định, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội.

Điện thoại: 02438632041 Fax: 02438631683

E-mail: info@haihaco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101444379

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bánh Crackers Khoai tây

2. Thành phần: Bột khoai tây (61%), Tinh bột ngô, Dầu cọ, Đường kính, Sữa bột, Glucoza, hoặc High fructo, Bột phomai, Creamer, Muối, Bột nêm, Chất điều vị (mononatri glutamate (621)), Chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), Chất nhũ hóa (lecithin (322)), Chất tạo xốp (natri hydro carbonat 500(ii), amoni hydro carbonat 503(ii)), Hương khoai tây...

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

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

Qui cách đóng gói: Khối lượng tịnh: in trên bao bì

Sản phẩm được đóng trong màng nhựa, thiếc, giấy chuyên dùng đảm bảo an toàn thực phẩm theo qui định của Bộ Y tế.

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

Địa chỉ sản xuất: Nhà máy bánh kẹo Hải Hà - Khu công nghiệp VSIP Bắc Ninh - Số 3 - Đường 8
- Xã Phù Chân - Thị xã Từ Sơn - Bắc Ninh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

BÁNH CRACKERS KHOAI TÂY

Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI HÀ**

Địa chỉ : 25 – 27 Trương Định, Phường Trương Định, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội.

Điện thoại : (024) 38632041

Fax : (84-24)38631683

E-mail : Info@haihaco.com.vn

Sản xuất tại nhà máy bánh kẹo Hải Hà: Khu công nghiệp VSIP Bắc Ninh - Số 3 - Đường 8 - Xã Phù Chẩn - Thị xã Từ Sơn - Bắc Ninh.

Thành phần: Bột khoai tây (61%), Tinh bột ngô, Dầu cọ, Đường kính, Sữa bột, Glucoza, hoặc High fructo, Bột phomai, Creamer, Muối, Bột nêm, Chất điều vị (mononatri glutamate (621)), Chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), Chất nhũ hóa (lecithin (322)), Chất tạo xốp (natri hydro carbonat 500(ii), amoni hydro carbonat 503(ii)), Hương khoai tây...

Chỉ tiêu chất lượng chính:

- Độ ẩm: $\leq 5\%$
- Hàm lượng Gluxit: 55% - 83%

Khối lượng tịnh: In trên bao bì

NSX-HSD: In trên bao bì

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

Bảo quản nơi khô mát

Sử dụng trực tiếp không cần qua chế biến

Số TCCS

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Về giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TS vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10

3	Escherichia coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10
6	Bacillus cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men	CFU/g	10 ²

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số	ppb	4
2	Aflatoxin B1	ppb	2

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	H/l Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1
2	H/l Chì (Pb)	mg/kg	0.2

- VBHN 02/VBHN-BYT: văn bản hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

- QĐ 3742/2001/QĐ – BYT quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất: TCCS 53:2018/HHC đính kèm

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 04 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Bùi Thị Thanh Hương

CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI HÀ

---000---

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

TCCS 53:2018/HHC

Tên sản phẩm: Bánh crackers khoai tây.

PHẦN KHÁI QUÁT

1. Tên gọi

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 53:2018/HHC

2. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm bánh crackers khoai tây Công ty cổ phần Bánh kẹo Hải Hà sản xuất

PHẦN KỸ THUẬT

I. Tiêu chuẩn kỹ thuật:

1. Nguyên liệu dùng để sản xuất bánh crackers khoai tây phải đạt yêu cầu qui định về tiêu chuẩn chất lượng và các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.
2. Bánh được sản xuất theo qui trình công nghệ đã được duyệt.
3. Các chỉ tiêu cảm quan phải đạt yêu cầu trong bảng 1:

Bảng 1:

Chỉ tiêu	Yêu cầu
Hình dạng bên ngoài	Bánh có hình tròn, mỏng.
Mùi và vị	Có mùi thơm đặc trưng khoai tây, vị ngọt nhẹ và ngậy béo đặc trưng cho sản phẩm.
Trạng thái	Bánh có trạng thái giòn tan
Màu sắc	Màu vàng đến vàng hơi sẫm
Tạp vật	Không có

4. Các chỉ tiêu hoá lý phải đạt yêu cầu trong bảng 2:

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức
- Hàm lượng gluxit	(55÷83)%
- Độ ẩm	≤ 5%
- Hàm lượng chất béo	(18.5÷28.8)%
- Hàm lượng protein	(1.2÷2.0)%

5. Chỉ tiêu vi sinh:

- Không có nấm mốc gây độc tố.
- Không có vi sinh vật gây bệnh.

II. Phương pháp thử:

1. Xác định độ ẩm: Theo phương pháp sấy khô đến trọng lượng không đổi.
2. Xác định các chỉ tiêu khác: Theo phương pháp của phòng kiểm nghiệm.

III. Ghi nhãn:

- Nội dung ghi nhãn được thực hiện theo quy định của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

IV. **Bao gói:** Bánh được gói nhãn kín, cân đối. Đóng túi theo trọng lượng in trên bao bì, sau đó xếp vào hộp carton, có ghi rõ ca, ngày sản xuất.

V. **Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

VI. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

1. Hướng dẫn sử dụng: đây là sản phẩm thực phẩm ăn liền sau khi bóc bỏ nhãn.

2. Hướng dẫn bảo quản:

- Sản phẩm bảo quản nơi khô, mát, thoáng, sạch sẽ, không có mùi vị lạ
- Không để lẫn hàng hóa khác
- Không để hàng hóa nặng đè lên sản phẩm
- Phương tiện vận chuyển phải sạch, khô, không có mùi vị lạ, có mái che mưa nắng.
- Khi không sử dụng đến nên gói kín để tránh không khí gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Hà Nội ngày 31 tháng 03 năm 2018

TỔNG GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Thanh Hương



Số: 20945/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bánh Cracker Khoai tây
2. Mã số mẫu: 10174715/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon hàn kín, 150g/ túi
Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 3
NSX: 12/10/2017 - HSD: Không có ; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 13/10/2017
8. Thời gian thử nghiệm: 13/10/2017 - 24/10/2017
9. Nơi gửi mẫu: Công ty CP Bánh kẹo Hải Hà
Địa chỉ: 25- 27 Đường Trương Định, Phường Trương Định
Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.1*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1: 2013	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.2*	<i>S. aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.3*	<i>Cl. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	<i>B. cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.5*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.6*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.7*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2: 2010	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.8	Định danh phẩm màu	-	H.HD.QT.177	Phát hiện phẩm màu Tartrazine, Sunset Yellow
10.9	Cảm quan	-	H.HD.QT.218	Dạng tròn, dẹt, đồng đều kích thước, có đ gòn; Màu vàng; Mùi thơm, vị ngậy đặc trưng cho sản phẩm
10.10*	Hàm lượng Protein	g/100g	H.HD.QT.003	1,62
10.11*	Hàm lượng Lipid	g/100g	H.HD.QT.005	23,6
10.12*	Độ ẩm	g/100g	H.HD.QT.062	4,02
10.13	Hàm lượng Glucid	g/100g	H.HD.QT.336	69,2

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm

2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG

3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu

4. Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được công nhận VILAS

5. Không nhân khiêu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thiện Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
10.14	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,002 mg/kg)
10.15	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,002 mg/kg)
10.16*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	H.HD.QT.011 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)
10.17*	Hàm lượng Aflatoxin tổng	µg/kg	H.HD.QT.011 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,5 µg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 24 tháng 10 năm 2017

TU QU VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG PHÒNG KHĐT&CD
ThS.Nguyễn Thị Thanh Huyền

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
4. Chỉ tiêu đánh dấu * là chỉ tiêu được công nhận VILAS
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định