

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 04/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 nhân mút

**2. Thành phần:** Bột mỳ, Đường kính, Shortening, Tinh bột ngô, Sữa bột, Đường glucoza, Dầu bơ, High fructo, Muối, Men, Enzym, Chất điều chỉnh độ acid (Acid citric (330)), Chất nhũ hóa (Dinatri diphosphat (450i)), Chất tạo gel (pectin(440), Chất giữ ẩm (Sorbitol (420), Glycerol (422)), Chất tạo xốp (natri hydro carbonat 500(ii), Amoni hydro carbonat 503(ii)), Natri metabisunfit(223), Hương liệu tổng hợp: hương dứa/ cam/ dâu/ chanh/ xoài/ nho/ chuối/ ôi/ sầu riêng/ dứa/ me/ dưa/ táo/ sữa/ bơ/ socola/ cà phê/ vani/ phomat/ côm/ khoai môn/ đậu đỏ/bắp/caramen/trà xanh...tùy loại, Màu thực phẩm tổng hợp: màu sunset yellow FCF (110)/ allura red AC (129)/ brilliant blue FCF (133). ...tùy loại.

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

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

Quy 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 Chẩn - Thị xã Từ Sơn - Bắc Ninh.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm**

**BÁNH NHÂN MỨT**

**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](mailto: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 mỳ, Đường kính, Shortening, Tinh bột ngô, Sữa bột, Đường glucoza, Dầu bơ, High fructo, Muối, Men, Enzym, Chất điều chỉnh độ acid (Acid citric (330)), Chất nhũ hóa (Dinatri diphosphat (450i)), Chất tạo gel (pectin(440), Chất giữ ẩm (Sorbitol (420), Glycerol (422)), Chất tạo xốp (natri hydro carbonat 500(ii), Amoni hydro carbonat 503(ii)), Natri metabisunfit, Hương liệu tổng hợp: hương dừa/ cam/ dâu/ chanh/ xoài/ nho/ chuối/ ôi/ sầu riêng/ dứa/ me/ dưa/ táo/ sữa/ bơ/ socola/ cà phê/ vani/ phomat/ cốm/ khoai môn/ đậu đỏ/bắp/caramen/trà xanh...tùy loại, Màu thực phẩm tổng hợp: màu sunset yellow FCF (110)/ allura red AC (129)/ brilliant blue FCF (133). ...tùy loại.

**Chỉ tiêu chất lượng chính:**

- Độ ẩm: ≤ 3%
- Hàm lượng Gluxit: 59% - 80%

**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	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.

TT	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.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	H/I Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1
2	H/I 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 49:2017/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



TỔNG GIÁM ĐỐC  
Bùi Thị Thanh Hương

**CÔNG TY CỔ PHẦN BÁNH KẸO HẢI HÀ**

---o0o---

**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ**

**TCCS 49:2017/HHC**

**Tên sản phẩm: Bánh nhân mít.**

# PHẦN KHÁI QUÁT

**1. Tên gọi**

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 49:2017/HHC

**2. Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm bánh nhân mít do 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 nhân mít 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	Từng chiếc bánh vân hoa rõ nét, bề mặt bánh bóng đẹp, không sứt góc, không dính mít ra ngoài.
Mùi và vị	Mùi: đặc trưng theo tên gọi. Vị: ngọt hơi chua theo từng sản phẩm cụ thể.
Trạng thái	Vỏ: Giòn, xốp. Mít: Giòn, hơi dai.
Màu sắc	Vỏ: Màu vàng óng đặc trưng của bánh. Mít: Theo yêu cầu cụ thể của từng loại sản phẩm.
Tạp vật	Không có

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

**Bảng 2**

Chỉ tiêu	Mức
- Hàm lượng đường toàn phần	$\geq 20\%$
- Độ ẩm	$\leq 3\%$
- Hàm lượng chất béo	$\geq 10\%$

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.

**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, xếp khay đóng hộp theo trọng lượng in trên bao bì, sau đó xếp vào hộp carton, có ghi rõ chủng loại bánh, 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 30 tháng 09 năm 2017

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Thị Kim Hoa*



TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG HÀ NỘI  
HANOI CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

SỞ Y TẾ HÀ NỘI  
HANOI DEPARTMENT OF HEALTH  
**TRUNG TÂM Y TẾ DỰ PHÒNG**  
CENTER FOR PREVENTIVE MEDICINE

Địa chỉ/Address: 70 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Hà Nội.  
Tel: 0243.773.0178 Email: khoaxetnghiem.ytdphn@gmail.com



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 17.07.319

1. Tên mẫu/Name of sample : **Bánh nhân mút**  
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Nhà máy bánh kẹo Hải Hà - Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Hà  
Name/Address of customer : Số 3, đường 8, Khu công nghiệp VSIP Bắc Ninh, xã Phù Chẩn, huyện Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh  
3. Mô tả mẫu/Description : /  
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 11/07/2017.  
5. Người lấy/gửi mẫu/Sample taking : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer  
6. Kết quả thử nghiệm/Test result :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Trạng thái cảm quan Sensory properties	KNVSATTP/91	/	Sản phẩm màu sắc tự nhiên, khô, giòn, xốp, mùi thơm, vị ngọt.	TCCS/ GMP
2	Axit/ Acidity	TCVN 4073:2009	Độ/Degree	0,90	TCCS/ GMP
3	Đường tổng số/ Total sugar	TCVN 4594:1988	%	26,92	TCCS/ GMP
4	Protein/ Protein	TCVN 8125:2009	%	10,51	TCCS/ GMP
5	Lipit/ Lipid	TCVN 4072:2009	%	13,12	TCCS/ GMP
6	Gluxit/ Carbohydrate	TCVN 4594:1988	%	72,86	TCCS/ GMP
7	Phẩm màu/ Food colours	TCVN 6470:2010	Định danh Identification	Không phát hiện	27/2012/TT-BYT 08/2015/TT-BYT Theo quy định
8	Nhóm Saccharin/ Saccharin group (Saccharin, Calci saccharin, Natri saccharin, Kali saccharin)	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	
9	Aspartam/ Aspartame	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	
10	Acesulfam K/ Acesulfame K	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	
11	Nhóm Cyclamat/ Cyclamate group (Acid cyclamic, Natri cyclamat, Calci cyclamat)	TCVN 8472:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	
12	Âm/ Humidity	KNVSATTP/91	%	1,65	TCCS/ GMP
13	Aflatoxin tổng số Total Aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	

Hà Nội, ngày 18 tháng 07 năm 2017/ Hanoi, July 18, 2017

**PHÒNG KIỂM NGHIỆM**  
**LABORATORY**

**TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM**  
**HEAD OF DEPARTMENT**

Ks. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
**Nguyễn Thị Kiều Anh**

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội/ The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Do not receive claim in case of no having stored sample or over 05 days after the result.
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm/ The test result are printed in 02 documents: 01 document is given to customer; 01 document is stored at Department of Laboratories.



**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Số/No.: 17.07.319

1. Tên mẫu: Bánh nhân mít  
Name of sample
2. Tên/địa chỉ khách hàng: Nhà máy bánh kẹo Hải Hà - Công ty cổ phần bánh kẹo Hải Hà  
Name/Address of customer Số 3 đường 8 Khu công nghiệp VSIP Bắc Ninh, xã Phù Chẩn, huyện Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh
3. Mô tả mẫu/Description: Nguyên bao bì
4. Ngày nhận mẫu: 11/07/2017  
Date of receiving
5. Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi  
Sample taking By customer
6. Kết quả thử nghiệm:   
Test result

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,3x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
3	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (<1 CFU/g)	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i> *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
6	<i>Bacillus cereus</i> giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)	10
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men Total yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	KPH (<10 <sup>2</sup> CFU/g)	10 <sup>2</sup>

**Nhận xét:** Mẫu trên đạt tiêu chuẩn vệ sinh về phương diện vi sinh vật đối với ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT).  
This sample complies with the standard on ready-to-eat cereal and cereal products in term of microbiology (according to 46/2007/QĐ-BYT)

Hà Nội, ngày 17 tháng 07 năm 2017  
Hanoi, July 17, 2017

PHÒNG KIỂM NGHIỆM  
LABORATORY



ThS. Nguyễn Thành Đông

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM  
HEAD OF DEPARTMENT



BS. Nguyễn Mạnh Hùng

GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR




PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (\*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (\*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện / Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm y tế dự phòng Hà Nội/  
The test report must not be reproduced without the written approval of Hanoi Center for Preventive Medicine.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 kể từ ngày hẹn trả kết quả/  
Do not receive claim in case of no having stored sample or over 05 days after the result.
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm/  
The test result is printed in 02 documents: 01 document is given to customer; 01 document is stored at Department of Laboratories.