

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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: Kẹo cây

2. Thành phần: Đường, Glucoza, Shortening, Bột cacao, Axit chanh, Axit lactic, Muối, Hương liệu tổng hợp: hương dâu hoặc cam/ cốm/ nho/ socola/ cà phê/ sữa/...tùy loại, Màu thực phẩm tổng hợp: màu sunset yellow FCF (110) hoặc 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 Chân - Thị xã Từ Sơn - Bắc Ninh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

KẸO CÂY

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 Chân - Thị xã Từ Sơn - Bắc Ninh.

Thành phần: Đường, Glucoza, Shortening, Bột cacao, Axit chanh, Axit lactic, Muối, Hương liệu tổng hợp: hương dâu hoặc cam/ cóc/ nho/ socola/ cà phê/ sữa/...tùy loại, Màu thực phẩm tổng hợp: màu sunset yellow FCF (110) hoặc allura red AC (129)/ brilliant blue FCF (133)/... tùy loại.

Chỉ tiêu chất lượng chính:

- Độ ẩm: $\leq 3\%$.

- Hàm lượng đường toàn phần: $\geq 65\%$.

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	E. 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.
- 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/l Cadimi (Cd)	mg/kg	1
2	H/l Chì (Pb)	mg/kg	2
3	H/l thủy ngân(Hg)	mg/kg	0,05
4	H/l Asen(As)	mg/kg	1

- 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 04:2015/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 04:2015/HHC

Tên sản phẩm: Kẹo cây.

•



PHẦN KHÁI QUÁT

1. Tên gọi

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 04:2015/HHC

2. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho sản phẩm kẹo cây 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 kẹo cây 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. Kẹo 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	Viên kẹo theo hình cầu, nhãn gói kín cân đối.
Mùi và vị	Mùi: đặc trưng theo tên gọi. Vị: ngọt, ngậy béo, hơi chua, hơi mặn, hơi cay ... theo từng sản phẩm cụ thể.
Trạng thái	Giòn
Màu sắc	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 khử	$\geq 17,5\%$
- Độ ẩm	$\leq 3\%$
- Trọng lượng viên	12,5 viên / 100 gam

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. Trọng lượng viên: Dùng cân kỹ thuật
3. Đường khử: Phân tích theo phương pháp Luffso

III. Ghi nhãn:

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

IV. **Bao gói:** Viên kẹo được gói nhãn kín, cân đối. Đóng túi theo trọng lượng in trên bao bì, sau đó xếp vào hộp carton, có ghi rõ chủng loại kẹo, 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.
- Khí không sử dụng đến nên gói kín để tránh không khí gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Hà Nội ngày 03 tháng 01 năm 2015

(Handwritten mark) TÔNG GIÁM ĐỐC



PHÓ TÔNG 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.: 18.01.23.990

1. Tên mẫu/Name of sample : **Kẹo cây**
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 Chấn, thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh.
3. Mô tả mẫu/Description : /
4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 23/01/2018
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, bề mặt khô ráo, mùi thơm, vị ngọt.	TCCS/ GMP
2	Protein/ Protein	TCVN 8125:2009	%	Không phát hiện (< 0,5)	TCCS/ GMP
3	Lipit/ Lipid	TCVN 4072:2009	%	Không phát hiện (< 0,5)	TCCS/ GMP
4	Gluxit/ Carbohydrate	TCVN 4594:1988	%	93,37	TCCS/ GMP
5	Tro tổng số/ Total ash	TCVN 4070:2009	%	0,64	TCCS/ GMP
6	Asen/ Arsenic (As)	TCVN 7770:2007	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	
7	Thủy ngân/ Mercury (Hg)	TCVN 7604:2007	mg/kg	Không phát hiện (< 0,005)	

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Trung

Hà Nội, ngày 29 tháng 01 năm 2018/ Hanoi, January 29, 2018
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
- 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.: 17.10.27.771 XN

1. Tên mẫu/Name of sample : Kẹo Cây
 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, thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh
 3. Mô tả mẫu/Description : /
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving : 27/10/2017
 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, bề mặt khô ráo, cứng, mùi thơm, vị ngọt.	TCCS/ GMP
2	Axit/ Acidity	TCVN 4073:2009	Độ/Degree	7,87	TCCS/ GMP
3	Đường tổng số/ Total sugar *	TCVN 4074:2009	%	76,92	TCCS/ GMP
4	Đường khử/ Reducing sugar*	TCVN 4075:2009	%	18,03	TCCS/ GMP
5	Phẩm màu/ Food colours	TCVN 6470:2010	Định danh Identification	E110	27/2012/TT-BYT 08/2015/TT-BYT Theo quy định
6	Nhóm Saccharin/ Saccharin group (Saccharin, Calci saccharin, Natri saccharin, Kali saccharin)	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	08/2015/TT-BYT ≤ 500
7	Aspartam/ Aspartame	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	08/2015/TT-BYT ≤ 3000
8	Acesulfam K/ Acesulfame K	TCVN 8471:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	08/2015/TT-BYT ≤ 500
9	Nhóm Cyclamat/ Cyclamate group (Acid cyclamic, Natri cyclamat, Calci cyclamat)	TCVN 8472:2010	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	08/2015/TT-BYT ≤ 500
10	Nhóm Sorbat/ Sorbate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, Calci sorbat)	HPLC/UV	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	27/2012/TT-BYT ≤ 1500
11	Âm/Humidity	TCVN 4069:2009	%	1,29	TCCS/ GMP
12	Cadimi/ Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	
13	Chì/ Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,005)	
14	Aflatoxin tổng số Total Aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 4,0

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY


ThS. Nguyễn Thành Trung

Hà Nội, ngày 02 tháng 11 năm 2017/ Hanoi, November 02, 2017
TRƯỜNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT


Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



- (*) 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.



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



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 17.10.27.771 XN

1. Tên mẫu: Kẹo Cây
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 Chân, thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh
3. Mô tả mẫu/Description: Nguyên bao bì
4. Ngày nhận mẫu: 27/10/2017
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
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	2,5x10 ²
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	KPH (<1 CFU/g)
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)
5	Clostridium perfringens	TCVN 4991:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)
6	Bacillus cereus già định*	TCVN 4992:2005	CFU/g	KPH (<10 CFU/g)
7	Tổng số bào tử nấm mốc, men Total yeasts and moulds	TCVN 8275-1:2010	CFU/g	KPH (<10 ² CFU/g)

Nhận xét:

Hà Nội, ngày 01 tháng 11 năm 2017
Hanoi, November 01, 2017

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

TRƯỞNG KHOA XÉT NGHIỆM
HEAD OF DEPARTMENT

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Đông

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
- 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.