

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14/TPHN/2019

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: Tipo bánh trứng vùng đen kem sữa

2. Thành phần: Trứng (27%), Đường, Bột mỳ, Dầu cọ tinh luyện, Vùng đen (3.7%), Sữa bột (2.5%), Chất ổn định (E420(ii)), Chất nhũ hóa (E471, E475), Muối, Chất tạo xốp (E500(ii)), Chất điều chỉnh độ acid (E341(i), E450(i)), Chất giữ ẩm (E1520).

Thành phần có chứa: Trứng, Bột mỳ, Sữa, Vùng đen.

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 OPP20/MCPP25, BOPP20/MCPP25, sau đó cho vào túi với chất liệu Matt OPP20/MPET12/LLDPE50, matt BOPP30/MPET12/LLDPE30 hoặc cho vào khay nhựa PET 0.4 mm rồi đóng vào hộp giấy Ivory 300 g/m² hoặc cho vào hộp giấy Duplex Hàn Quốc 400 g/m² hoặc hộp tôn (tôn tráng thiếc, tráng laquer vàng sơn bóng bên trong).

- **Qui cách bao gói:** 90 g (3.2 oz)/ hộp (9 gói x 10 g), 135 g (4.8 oz)/ túi (14 gói x 9.64 g), 360 g (12.7 oz)/ hộp (36 gói x 10 g), 400 g (14.1 oz)/ hộp (40 gói x 10 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

▪ E-mail: 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 02/VBHN-BYT Hướng dẫn việc quản lý 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 27 tháng 02 năm 2019

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



CHỦ TỊCH HĐQT

Trịnh Trung Hiếu



Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Tipo bánh trứng vùng đen kem sữa	Số: 14/TPHN/2019
---	---	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng bên ngoài: Hình vuông hoặc hình thang cân, dày 1.2 cm.
- Trạng thái: Phủ kem sữa một mặt, giòn xốp.
- Màu sắc: Màu xám và có vùng của cốt, màu trắng của kem.
- Mùi vị: Đặc trưng mùi vị cốt vùng kem sữa.
- Tạp chất lạ: Không.

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	S.aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	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:

Số: 14/TPHN/2019 - Tipo bánh trứng vùng đen kem sữa.

2239
TY
AN
HAMB
NGHI
VI-TP.H

374

- 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:

○ 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.

○ 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.



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



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: 0918040-2/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Tipo vùng đen kem sữa**
Mô tả mẫu: **Mẫu bánh đóng gói kín, 152g**
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: **14/09/2018**
Thời gian thử nghiệm: **14/09/2018 - 02/10/2018**
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
1*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (< 0,003 mg/kg)	AOAC 986.15
2*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (< 0,016 mg/kg)	AOAC 971.21
3*	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (< 0,0004 mg/kg)	AOAC 999.11
4*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (< 0,0003 mg/kg)	AOAC 999.11
5	Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (< 0,5 µg/kg)	PTN.HD.130 (LC-MS/MS)
6	Aflatoxin tổng số (B1,B2,G1,G2)	µg/kg	KPH (< 2,0 µg/kg)	PTN.HD.130 (LC-MS/MS)
7	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (< 1,0 µg/kg)	PTN.HD.167 (LC-MS/MS)
8	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (< 5,0 µg/kg)	PTN.HD.105 (LC-MS/MS)
9	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (< 1,0 µg/kg)	PTN.HD.105 (LC-MS/MS)
10*	Tổng số vi sinh vật 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 bào tử nấm men, mốc	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 8275-2:2010
17	Salmonella	/25g	KPH	ISO 6579-1:2017

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

Hà Nội, ngày 02 tháng 10 năm 2018
P. GIÁM ĐỐC

Lý Ngọc Trâm

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



100 mm

Tipo[®]
CREAM
egg
COOKIES

Tipo[®]
CREAM
egg
COOKIES
Milk
Black Sesame



ISO 22000



155x106x66 mm

Bảng thông tin dinh dưỡng (Nutrition Facts):

Lượng dinh dưỡng được tính trên (Serving Size): 100 g

Tổng calo (Calories) 519

Calo từ chất béo (Calories from Fat) 238

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% Daily Value) (*)

Tổng chất béo (Total Fat) 26 g 41%

Chất béo bão hòa (Saturated Fat) 12 g 61%

Chất béo chuyển hóa (Trans Fat) 0 g

Cholesterol 43 mg 14%

Natri (Sodium) 289 mg 12%

Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate) 61 g 20%

Chất xơ (Dietary Fiber) 8 g 32%

Đường (Sugars) 37 g

Chất đạm (Protein) 10 g

Canxi (Calcium) 116 mg 12%

Sắt (Iron) 0.7 mg 4%

(*) 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. Lời khuyên dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2,000 calo một ngày.

(*) The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to the daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

	Calo (Calories)	2,000
Tổng chất béo (Total Fat)	Nhỏ hơn (Less than)	65 g
Chất béo bão hòa (Sat Fat)	Nhỏ hơn (Less than)	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn (Less than)	300 mg
Natri (Sodium)	Nhỏ hơn (Less than)	2400 mg
Tổng Carbohydrate		300 g
(Total Carbohydrate)		
Chất xơ (Dietary Fiber)		25 g

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,

+84 24 36686334

Fax: +84 24 36642426, +84 24 36686349

Email: cskh@huonghi.com.vn;

im-export@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn

Manufactured by:

Hữu Nghị Food JOINT-STOCK COMPANY

Add: 122 Định Công St., Định Công Ward, Hoàng Mai

Dist., Hanoi City, Vietnam.

Tel: +84 24 36642431, +84 24 36649451,

+84 24 36686334

Fax: +84 24 36642426, +84 24 36686349

E-mail: cskh@huonghi.com.vn;

im-export@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn

Tên sản phẩm: Tipo bánh trứng vừng đen kem sữa

Thành phần:

Trứng (27%), Đường, Bột mì, Dầu cọ tinh luyện, Vừng đen (3.7%), Sữa bột (2.5%), Chất ổn định (E420(ii)), Chất nhũ hóa (E471, E475), Muối, Chất tạo xốp (E500(ii)), Chất điều chỉnh độ acid (E341(i), E450(i)), Chất giữ ẩm (E1520).

Thành phần có chứa: Trứng, Bột mì, Sữa, Vừng đen.

Name of Product: Tipo black sesame milk cream egg cookies

Ingredients:

Eggs (27%), Sugar, Wheat flour, Refined palm oil, Black sesame seeds (3.7%), Milk powder (2.5%), Stabilizer (E420(ii)), Emulsifiers (E471, E475), Salt, Raising agent (E500(ii)), Acidity regulators (E341(i), E450(i)), Humectant (E1520).

Contains allergens: Eggs, Wheat flour, Milk, Black sesame seeds.

Số công bố: 14/TPHN/2019

Number: 14/TPHN/2019

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.



ISO 22000



Xuất xứ: Việt Nam

Country of origin: Vietnam



90 g (3.2 oz)

(9 gói x 10 g)

Net weight

Khối lượng tịnh

Tipo[®]

**CREAM
egg
COOKIES**

Milk
Black sesame



Tên sản phẩm: Tipo bánh trứng vừng đen kem sữa

Thành phần:

Trứng (27%), Đường, Bột mì, Dầu có tinh luyện, Vừng đen (3.7%), Sữa bột (2.5%), Chất ổn định (E420(ii)), Chất nhũ hóa (E471, E475), Muối, Chất tạo xốp (E500(ii)), Chất điều chỉnh độ acid (E341(i), E450(i)), Chất giữ ẩm (E1520).

Thành phần có chứa: Trứng, Bột mì, Sữa, Vừng đen.

Name of Product: Tipo black sesame milk cream egg cookies

Ingredients:

Eggs (27%), Sugar, Wheat flour, Refined palm oil, Black sesame seeds (3.7%), Milk powder (2.5%), Stabilizer (E420(ii)), Emulsifiers (E471, E475), Salt, Raising agent (E500(ii)), Acidity regulators (E341(i), E450(i)), Humectant (E1520).

Contains allergens: Eggs, Wheat flour, Milk, Black sesame seeds.

Số công bố: 14/TPHN/2019

Number: 14/TPHN/2019

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.



Ngày sản xuất (MFG):

Hạn sử dụng (EXP):

Xuất xứ: Việt Nam

Country of origin: Vietnam



Bảng thông tin dinh dưỡng (Nutrition Facts):

Lượng dinh dưỡng được tính trên (Serving Size): 100 g

Tổng calo (Calories) 519

Calo từ chất béo (Calories from Fat) 238

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% Daily Value) (*)

Tổng chất béo (Total Fat) 26 g 41%

Chất béo bão hòa (Saturated Fat) 12 g 61%

Chất béo chuyển hóa (Trans Fat) 0 g

Cholesterol 43 mg 14%

Natri (Sodium) 289 mg 12%

Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate) 61 g 20%

Chất xơ (Dietary Fiber) 8 g 32%

Đường (Sugars) 37 g

Chất đạm (Protein) 10 g

Canxi (Calcium) 116 mg 12%

Sắt (Iron) 0,7 mg 4%

(*) 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. Lời khuyên dinh dưỡng chung là nên hấp thụ 2,000 calo mỗi ngày.

(†) The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to the daily diet, 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

	Calo (Calories)	2,000
Tổng chất béo (Total Fat)	Nhỏ hơn (Less than)	65 g
Chất béo bão hòa (Sat Fat)	Nhỏ hơn (Less than)	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn (Less than)	300 mg
Natri (Sodium)	Nhỏ hơn (Less than)	2400 mg
Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate)		300 g
Chất xơ (Dietary Fiber)		25 g

Sản xuất bởi:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM **Hữu Nghị**

Địa chỉ: 122 Đình Công, phường Đình Công, quận

Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam

ĐT: +84 24 36642431, +84 24 36649451,

+84 24 36686334

Fax: +84 24 36642426, +84 24 36686349

Email: cskh@huonghi.com.vn;

im-export@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn

Manufactured by:

Hữu Nghị Food JOINT-STOCK COMPANY

Add: 122 Đình Công St., Đình Công Ward, Hoàng Mai

Dist., Hanoi City, Vietnam.

Tel: +84 24 36642431, +84 24 36649451,

+84 24 36686334

Fax: +84 24 36642426, +84 24 36686349

E-mail: cskh@huonghi.com.vn;

im-export@huonghi.com.vn

Website: www.huonghi.com.vn



ISO 22000



135 g (4.8 oz)

(14 gói x 9.64 g)

Net weight
Khối lượng tịnh