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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 11/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: Bánh Tipo kem xốp phô mai.

2. Thành phần: Bột mì, Shortening, Đường, Bột whey, Bột phô mai (5,6%), Maltodextrin, Tinh bột sắn, Sữa bột, Dầu cọ, Chất nhũ hóa (322(i)), Muối, Chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), Hương phô mai tổng hợp, Màu thực phẩm tổng hợp (110), Chất xử lý bột Protease (1101(i)), Chất ổn định (341(iii)).

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

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 túi bao bì giấy cuộn chất liệu OPP/MCPP đựng trong túi chất liệu OPP/CPP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

- **Qui cách bao gói:** 100 g (3.5 oz)/ túi (10 gói x 10 g), 180 g (6.3 oz)/ hộp (12 gói x 15 g), 2000 g (70.5 oz)/ túi

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 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 13 tháng 03 năm 2020

LÃNH ĐẠO CÔNG TY

S.Đ.K.K.D: 0102109239 - C.T.C.P - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ - Q. HOÀNG MAI - TP. HÀ NỘI

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Tạ Nguyên Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Bánh Tipo kem xốp phô mai	Số: 11/TPHN/2020

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng bên ngoài: Hình chữ nhật.
- Trạng thái: Có 3 lớp kem nằm giữa 4 lớp bạt, giòn xốp.
- Màu sắc: Màu nâu nhạt, hơi vàng của bạt, màu vàng của kem.
- Mùi vị: Đặc trưng mùi vị kem phô mai.
- 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 (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 vân 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.

TÊN SẢN PHẨM	KÍCH THƯỚC (mm)	CHẤT LIỆU	NHÀ CUNG CẤP	PHÊ DUYỆT	XUẤT KHẨU	SỐ LƯỢNG
Hộp kem xốp phô mai 180g	dài x rộng x cao = 205x155x55 mm.	Giấy Ivory 260 gsm, in cán bóng. Thác nổi cụm hình ảnh bánh và logo Cheese wafer.				

Hữu Nghị Food

Bảng thông tin dinh dưỡng (Nutrition Facts):

Lượng dinh dưỡng được tính trên (Serving Size): 100 g	
Tổng calo (Calories) 484	
Calo từ chất béo (Calories from Fat) 172	
% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% Daily Value) (*)	
Tổng chất béo (Total Fat) 19 g	29%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat) 10 g	48%
Chất béo chuyển hóa (Trans Fat) 0 g	
Cholesterol 21 mg	7%
Natri (Sodium) 437 mg	18%
Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate) 72 g	24%
Chất xơ (Dietary Fiber) 0 g	
Đường (Sugars) 27 g	
Chất đạm (Protein) 6 g	
Vitamin B1 0,3 mg	20%
Vitamin B2 0,24 mg	14%
Canxi (Calcium) 166,6 mg	17%
Sắt (Iron) 3,3 mg	18%

(*) 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 2000 calo một ngày.
(*) The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to the daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

	Calo (Calories)	2000
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

Tên sản phẩm: Bánh Tipo kem xốp phô mai

Thành phần: Bột mì, Shortening, Đường, Bột whey, Bột phô mai (5,6%), Maltodextrin, Tinh bột sắn, Sữa bột, Dầu cọ, Chất nhũ hóa (322(i)), Muối, Chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), Hương phô mai tổng hợp, Màu thực phẩm tổng hợp (110), Chất xử lý bột Protease (1101(i)), Chất ổn định (341(iii)).
Thành phần có chứa: Bột mì, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

Product name: Tipo cheese wafer

Ingredients: Wheat flour, Shortening, Sugar, Whey powder, Cheese powder (5.6%), Maltodextrin, Tapioca starch, Milk powder, Palm oil, Emulsifier (322(i)), Salt, Leavening agents (500(ii), 503(ii)), Artificial cheese flavoring, Artificial food coloring (110), Flour treatment agent Protease (1101(i)), Stabilizer (341(iii)).
Contains allergens: Wheat flour, Milk, Soy lecithin.

Số công bố: 11/TPHN/2020
Number: 11/TPHN/2020

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

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
Fax: +84 24 36642426
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website: www.huunghi.com.vn

Manufactured by:
Hữu Nghị Food JOINT-STOCK COMPANY
Add: 122 Dinh Cong St., Dinh Cong Ward, Hoang Mai Dist., Hanoi City, Vietnam.
Tel: +84 24 36642431, +84 24 36649451
Fax: +84 24 36642426
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website : www.huunghi.com.vn

NĂNG LƯỢNG
KHÁM PHÁ THẾ GIỚI

8 934760 039142

Xuất xứ: Việt Nam
Country of origin: Vietnam

Tipo®
CHEESE WAFER
ISO 22000

Khối lượng tịnh/ Net weight:
180 g (6.3 oz)
(12 gói x 15 g)

Túi kem xốp phomai 100g
Kích thước: 240x125x54mm,
hàn đầu 30mm, hàn lưng 10mm
Chất liệu: Opp20/CPP20

Hữu Nghị Food

Bảng thông tin dinh dưỡng (Nutrition Facts):

Lượng dinh dưỡng được tính trên (Serving Size): 100 g	
Tổng calo (Calories) 484	
Calo từ chất béo (Calories from Fat) 172	
% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% Daily Value) (*)	
Tổng chất béo (Total Fat) 19 g	28%
Chất béo bão hòa (Saturated Fat) 10 g	48%
Chất béo chuyển hóa (Trans Fat) 0 g	
Cholesterol 21 mg	7%
Natri (Sodium) 457 mg	19%
Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate) 72 g	24%
Chất xơ (Dietary Fiber) 0 g	
Đường (Sugars) 27 g	
Chất đạm (Protein) 6 g	
[illegible] 31 0,3 mg	20%
[illegible] B2 0,24 mg	14%
Canxi (Calcium) 166,8 mg	17%
Sắt (Iron) 3,3 mg	18%

(*) 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, khi tham khảo dinh dưỡng chung là căn hiếp khu 2000 calo một ngày.
(*) The % Daily Values (DV) tell you how much a nutrient in a serving of food contributes to the daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

	Calo (Calories)	2000
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 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội, Việt Nam
ĐT: +84 24 36642431, +84 24 36649451
Fax: +84 24 36642426
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website: www.huunghi.com.vn
Manufactured by:
Hữu Nghị Food JOINT-STOCK COMPANY
Add: 122 Dinh Cong St., Dinh Cong Ward, Hoang Mai Dist., Hanoi City, Vietnam.
Tel: +84 24 36642431, +84 24 36649451
Fax: +84 24 36642426
Email: cskh@huunghi.com.vn
Website : www.huunghi.com.vn

Tên sản phẩm: Bánh Tipo kem xốp phô mai

Thành phần: Bột mì, Shortening, Đường, Bột whey, Bột phô mai (5,6%), Maltodextrin, Tinh bột sắn, Sữa bột, Dầu cọ, Chất nhũ hóa (322(i)), Muối, Chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), Hương phô mai tổng hợp, Màu thực phẩm tổng hợp (110), Chất xử lý bột Protease (1101(i)), Chất ổn định (341(iii)).
Thành phần có chứa: Bột mì, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

Product name: Tipo cheese wafer

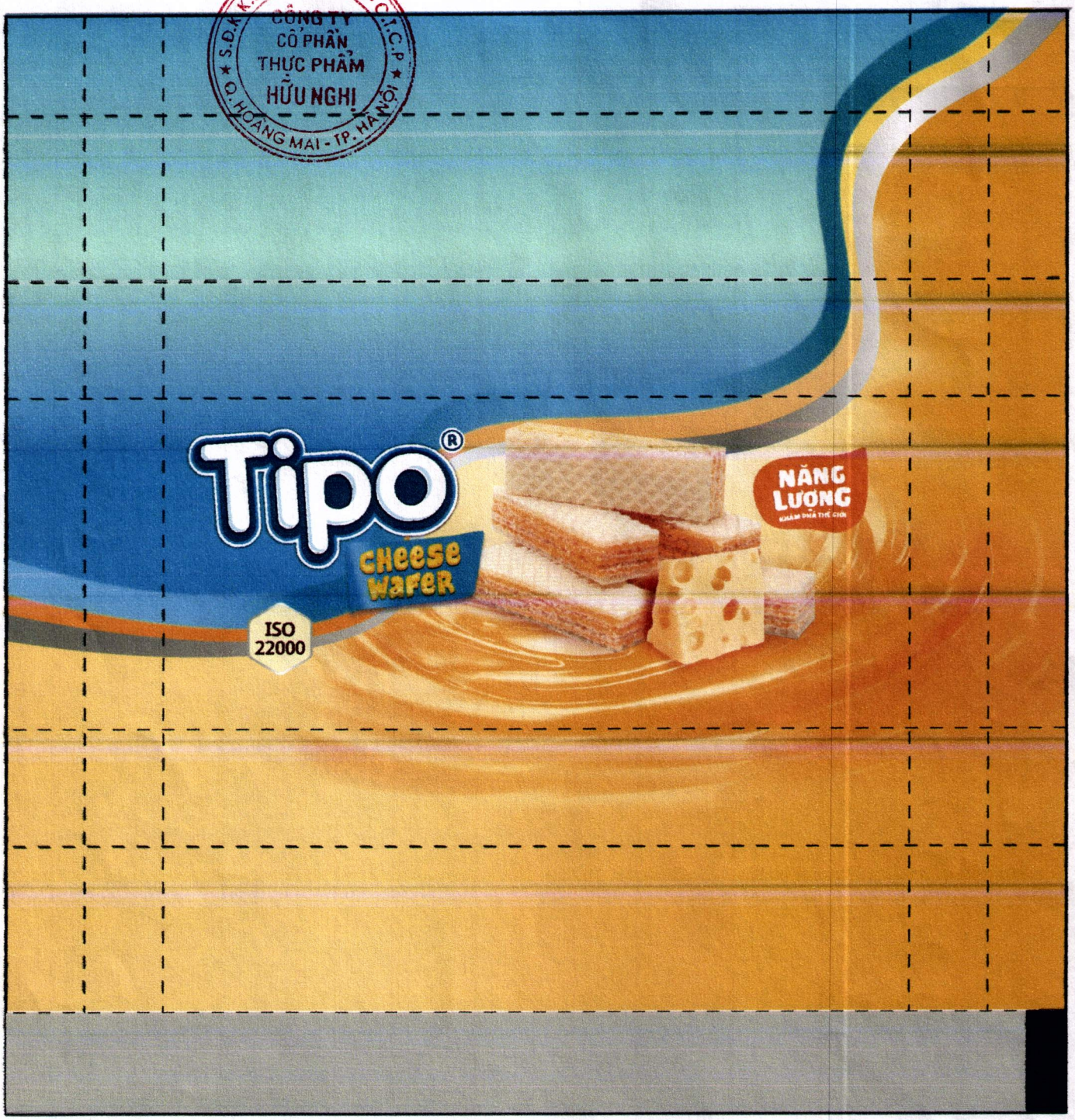
Ingredients: Wheat flour, Shortening, Sugar, Whey powder, Cheese powder (5.6%), Maltodextrin, Tapioca starch, Milk powder, Palm oil, Emulsifier (322(i)), Salt, Leavening agents (500(ii), 503(ii)), Artificial cheese flavoring, Artificial food coloring (110), Flour treatment agent Protease (1101(i)), Stabilizer (341(iii)).
Contains allergens: Wheat flour, Milk, Soy lecithin.
Số công bố: 11/TPHN/2020
Number: 11/TPHN/2020
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

8 934760 031191

Xuất xứ: Việt Nam
Country of origin: Vietnam

Tipo®
Cheese Wafer
10 GÓI x 10 g
NĂNG LƯỢNG
KHÁM PHÁ THẾ GIỚI
ISO 22000

Khối lượng tịnh/ Net weight:
100 g (3.5 oz)
(10 gói x 10 g)


S.Đ.K.K.D: 0102109239 - C.T.C.P
CÔNG TY
CỔ PHẦN
THỰC PHẨM
HỮU NGHỊ
Q. HOÀNG MAI - TP. HÀ NỘI
Tipo®
Cheese Wafer
ISO 22000
NĂNG LƯỢNG

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: 0320001-3/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Bánh Tipo kem xốp phô mai**
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đóng gói kín, bảo quản ở nhiệt độ phòng
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: 03/03/2020
Thời gian thử nghiệm: 04/03/2020 – 11/03/2020
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 Cadimi (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 11 tháng 03 năm 2020
GIÁM ĐỐC

TRUNG TÂM PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM QUỐC GIA

Lê Văn Trọng

1. *Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp*
2. *Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu*
3. *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*
4. *Chỉ tiêu (*) : là chỉ tiêu được công nhận VILAS; chỉ tiêu (**): được thực hiện bởi nhà thầu phụ*
5. *Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.*