

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 07/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](mailto: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: Kexo bánh kem xốp tổng hợp.

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Shortening, Sữa bột, Tinh bột sắn, Dầu thực vật, Hương thực phẩm tổng hợp (khoai môn, cốm, vani), Muối, Chất nhũ hóa (322(i)), Chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), Màu thực phẩm tổng hợp (124, 102, 133), 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 có chất liệu OPP/MCPP, OPP/CPP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- **Qui cách bao gói:** 500 g (17.6 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](mailto:cskh@huunghi.com.vn); [im-export@huunghi.com.vn](mailto:im-export@huunghi.com.vn)
- Website: [www.huunghi.com.vn](http://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 01 tháng 02 năm 2020

**LÃNH ĐẠO CÔNG TY**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**  
*Lê Nguyễn Hải*



**Phụ lục I**  
**TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**

|                                                     |                                   |                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Công ty cổ phần</b><br><b>Thực phẩm Hữu Nghị</b> | <b>Kexo bánh kem xốp tổng hợp</b> | <b>Số: 07/TPHN/2020</b> |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Hình dạng bên ngoài: hình chữ nhật.
- Trạng thái: Sản phẩm giòn, xốp, không gãy nát, kem không bị sạn.
- Màu sắc: Vỏ màu vàng đều, nhân kem có màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, không có mùi vị lạ, hậu vị tốt.
- 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 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.



*Handwritten signature*



**Túi kem xốp 500g**



Kích thước túi (D x R x H): 410 x 250 x 80 mm, độ lỗ 45 x 20mm.  
 Kích thước chai ra (D x R): 684 x 410mm  
 Chất liệu PET12/LLDPE40



**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ**

**Tên sản phẩm:**  
**Kexo bánh kem xốp tổng hợp**

**Thành phần:** Bột mì, Đường, Shortening, Sữa bột, Tinh bột sắn, Dầu thực vật, Hương thực phẩm tổng hợp (khoai môn, cốm, vani), Muối, Chất nhũ hóa (322(i)), Chất tạo xốp (500(ii), 503(iii)), Màu thực phẩm tổng hợp (124, 102, 133), 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:**  
**Kexo mixed flavoured cream wafer**

**Ingredients:** Wheat flour, Sugar, Shortening, Milk powder, Tapioca starch, Vegetable oil, Artificial food flavorings (taro, green rice, vanillin), Salt, Emulsifier (322(i)), Leavening agents (500(ii), 503(iii)), Artificial food colorings (124, 102, 133), Flour treatment agent (1101(i)), Stabilizer (341(iii)).

**Contains allergens:** Wheat flour, Milk, Soy lecithin.

**Số công bố:** 07/TPHN/2020

**Number:** 07/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.



**BÁNH KEM XỐP TỔNG HỢP**

**Khối lượng tịnh**  
**(Net weight): 500 g (17.6 oz)**

**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@huunghi.com.vn;

im-export@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 3664 2431, +84 24 3664 9451, +84 24 3668 6334

Fax: +84 24 3664 2426, +84 24 3668 6349

Email: cskh@huunghi.com.vn;

im-export@huunghi.com.vn

Website: www.huunghi.com.vn



8 934760 103114 6



**ISO 22000**

**Xuất xứ: Việt Nam**

**Country of origin: Vietnam**

Hình ảnh chỉ có tính chất minh họa

WM





# Kexo

*Bánh kem xếp  
hương khoai môn*



*Kexo*

*Bánh kem xếp hương khoai môn*



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

E-mail: cskh@huunghi.com.vn - Website: www.huunghi.com.vn





# Kexo

*Bánh kem xếp  
hương cốm*



**Kexo**

*Bánh kem xếp hương cốm*



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

E-mail: [cskh@huunghi.com.vn](mailto:cskh@huunghi.com.vn) - Website: [www.huunghi.com.vn](http://www.huunghi.com.vn)

W





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](mailto:nacefa@firi.vn) Website: <http://www.firi.vn>



Số: 1219016/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

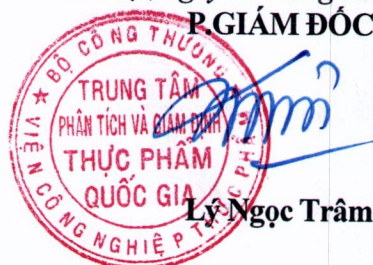
Tên mẫu: **Xexo bánh kem xốp tổng hợp**  
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đựng trong túi PE hàn kín, 01 túi, bảo quản ở nhiệt độ thường  
Số lượng mẫu: 01  
Khách hàng: Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị  
Địa chỉ: 122 Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Hà Nội  
Ngày nhận mẫu: 13/12/2019  
Thời gian thử nghiệm: 13/12/2019 – 20/12/2019  
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 Cadmi (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 20 tháng 12 năm 2019

P. GIÁM ĐỐC



Lý Ngọc Trâm

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng cung cấp
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu
- 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
- 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.

FIRI.L.P.11.F.01