

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 01/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: Lucky bánh mì cốm sữa.

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Chất tạo ngọt (420(ii)), Dầu bơ thay thế, Trứng, Đường Mantoza, Sữa bột (1,7%), Shortening, Men, Chất ổn định (1422, 516), Muối, Tinh bột ngô, Chất bảo quản (282), Hương thực phẩm tổng hợp (cốm), Chất nhũ hóa (481(i), 472e, 322(i)), Cốm hạt (0,12%), Chất làm ẩm (422), Chất điều vị (1104), Chất xử lý bột (300, 1100(i), 1101(i)), Màu thực phẩm tổng hợp (102, 133), Chất chống oxy hóa (1102).

**Thành phần có chứa:** Bột mì, Trứng, Sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 ngày kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

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

- **Chất liệu:** Bánh được đóng gói kín trong màng giấy cuộn có 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:** 30 g (1 oz)/ gói.

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.
- Email: [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)



*Handwritten signature or mark.*

**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 08 tháng 01 năm 2020

**LÃNH ĐẠO CÔNG TY**



**TẠ NGUYỄN HẢI**

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

<b>Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị</b>	<b>Lucky bánh mì cốt sữa</b>	<b>Số: 01/TPHN/2020</b>
---	------------------------------	-------------------------

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** Vỏ bánh mềm, nở đều, xốp và đàn hồi tốt. Nhân bánh dạng sệt, có hạt cốt.
- **Màu sắc:** Vỏ bánh màu vàng sáng đến vàng sẫm. Nhân có màu xanh ánh vàng cốt đặc trưng.
- **Mùi vị:** Mùi thơm đặc trưng, vị ngậy hài hòa, hậu vị tốt, không có mùi vị lạ.
- **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 <sup>4</sup>
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 <sup>2</sup>

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 (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

### **2.2. Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển:**

- Bảo quản:
  - o 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.
  - o 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.





M&A số:	M&A Thương Mã:	Trình tự màu in:	Date:	Size: (mm)
XY-HN 18070	NT.DUNG	K M Y W	06.01.19	240*190
				12*5

Khách hàng kỹ thuật & Đóng gói:  
 Thủ Đốc Kỹ Thuật và Hoàn Toàn Chịu Trách Nhiệm Về Nội Dung Kỹ Thuật, Màu Sắc, Cấu Hình Của Sản Phẩm Này

**BÁNH MÌ**  
 VÌ SỨC KHỎE

**BỮA ĂN DINH DƯỠNG**

**Hữu Nghị Food**

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  
 Fax: +84 24 3664 2426  
 E-mail: cskh@huonghi.com.vn  
 Website: www.huonghi.com.vn  
 ISO 22000

Hướng dẫn sử dụng: Dùng ăn trực tiếp. Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.  
 Ngày sản xuất (NSX) và hạn sử dụng (HSD): xem trên bao bì.

Số công bố: 01/TPHN/2020

**Thông tin dinh dưỡng**

**337 kcal**  
 Giá trị dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)	
Tổng chất béo	10 g 16%
Chất béo bão hòa	3 g 6%
Chất béo chuyển hóa	0 g 0%
Tổng Carbohydrate	54 g 18%
Đường	13 g
Đạm	7 g

(\*) Phần trăm dinh dưỡng mỗi ngày cho bạn biết lượng một chất dinh dưỡng có trong một khẩu phần thực phẩm gấp phần vào chế độ ăn uống hàng ngày. Lưu ý: khuyến nghị dinh dưỡng chung là nên tập thể 2000 calo mỗi ngày.

Tổng chất béo	16% hơn	200g
Chất béo bão hòa	30% hơn	65 g
Cholesterol	100% hơn	20 g
Natri	16% hơn	300 mg
Tổng Carbohydrate		2400 mg
Chất xơ		30 g
		25 g

# Lucky

**Bánh mì cơm sữa**

**Thành phần nguyên liệu**

Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Chất tạo ngọt (420(ii)), Dầu bơ thay thế, Trứng, Đường Mantoza, Sữa bột (1,7%), Shortening, Men, Chất ổn định (1422, 516), Muối, Tinh bột ngô, Chất bảo quản (282), Hương thực phẩm tổng hợp (cỏm), Chất nhũ hóa (481(i), 472e, 322(i)), Cốm hạt (0, 12%), Chất làm ẩm (422), Chất điều vị (1104), Chất xử lý bột (300, 1100(i), 1101(i)), Màu thực phẩm tổng hợp (102, 133), Chất chống oxy hóa (1102).

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



**Xuất xứ: Việt Nam**  
 Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

**Net weight 30 g**  
 Khối lượng tịnh



Số: 1219028/2/PKQ

**PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH**

Tên mẫu: **Lucky Bánh mì cốt sữa**  
Mô tả mẫu: Mẫu bánh mì đóng gói kín, bảo quản ở nhiệt độ thường, 10 gói/ mẫu  
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: 20/12/2019  
Thời gian thử nghiệm: 21/12/2019 – 27/12/2019  
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 Cadmium (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 <i>Ochratoxin A</i>	µg/kg	KPH ( LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.167 (LC-MS/MS)
08*	Hàm lượng <i>Deoxynivalenol</i>	µg/kg	KPH (LOD = 30 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)
09*	Hàm lượng <i>Zearalenone</i>	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*	<i>E.Coli</i>	MPN/g	0	TCVN 6846 : 2007
13	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4830-2 : 2005
14	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (< 10 CFU/g)	TCVN 4991 : 2005
15	<i>Bacillus cereus</i>	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 27 tháng 12 năm 2019

GIÁM ĐỐC



Lê Văn Trọng

- 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.