

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09/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: Staff bánh mì sandwich.

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Dầu bơ thay thế, Trứng, Men, Shortening, Muối, Sữa bột, Hương thực phẩm tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Chất ổn định (516, 1400), Chất bảo quản (282), Chất nhũ hóa (322(i), 472e, 481(i)), Chất điều vị (1104), Chất xử lý bột (300, 1100(i), 1101(i)), Chất chống oxy hóa (330, 1102).

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 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/PP, PP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

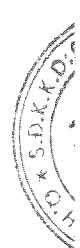
- **Quy cách bao gói:** 275 g (9.7 oz)/ gói.

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; im-export@huunghi.com.vn
- Website: www.huunghi.com.vn

III. Mẫu nhãn sản phẩm (xem mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)



Handwritten signature

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 02 tháng 4 năm 2020

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Staff bánh mì sandwich	Số: 09/TPHN/2020
---	-------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** Dạng hình khối chữ nhật, được thái thành các lát hình vuông xếp chồng lên nhau. Các lát bánh vuông mềm, mịn, không móp méo.
- **Màu sắc:** vỏ bánh màu vàng nâu cánh gián, ruột bánh màu trắng.
- **Mùi vị:** mùi thơm nhẹ hương sữa, vị ngọt nhẹ.
- **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 (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.



A handwritten signature in blue ink is located at the bottom right corner of the page.



Túi Sandwich 275g
 Kích thước: 26x21x đáy 10cm
 Chất liệu: PP40 hàn dán.



Net weight
 Khối lượng tịnh 275g



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

Bảng thông tin dinh dưỡng (Nutrition Facts):

Lượng dinh dưỡng được tính trên (Serving Size): 100 g	
Tổng calo (Calories)	335
Calo từ chất béo (Calories from Fat)	25
% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% Daily Value) (*)	
Tổng chất béo (Total Fat)	3 g 4%
Chất béo chuyển hóa (Trans Fat)	0 g
Tổng Carbohydrate (Total Carbohydrate)	69 g 23%
Đường (Sugars)	3 g
Chất đạm (Protein)	9 g

(*) 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

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

Email: cskh@huunghi.com.vn

Website : www.huunghi.com.vn

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: 09/TPHN/2020

Thành phần nguyên liệu

Bột mì, Đường, Dầu bơ thay thế, Trứng, Men, Shortening, Muối, Sữa bột, Hương thực phẩm tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Chất ổn định (516, 1400), Chất bảo quản (282), Chất nhũ hóa (322(i), 472e, 481(i)), Chất điều vị (1104), Chất xử lý bột (300, 1100(i), 1101(i)), Chất chống oxy hóa (330, 1102).
 Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa.

Handwritten signature

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: 0220027/2//PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff bánh mì Sandwich**
Mô tả mẫu: **Mẫu bánh tươi, bảo quản nhiệt độ 0-4°C, 150g/gói**
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: **27/02/2020**
Thời gian thử nghiệm: **28/02/2020 – 06/03/2020**
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*	<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 06 tháng 03 năm 2020

GIAM 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.