

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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 plus bánh mì siêu mềm thịt xông khói.

2. Thành phần: Bột mì, Dầu cọ tinh luyện, Đường, Thịt lợn xông khói (6,9%), Trứng, Thịt chay, Dầu bơ thay thế, Men, Tương ớt, Sữa bột, Chanh tươi, Muối, Gia vị tằm ướp lá thom hỗn hợp kiểu Ý, Chất ổn định (170(i), 516, 415), Chất bảo quản (282, 200), Bột trứng, Chất xử lý bột (1100(i), 1101(i), 300), Chất nhũ hóa (472e, 481(i), 322(i)), Chất điều vị (621, 1104), Hương thực phẩm tổng hợp (hương thịt xông khói), Chất chống oxy hóa (1102), Màu thực phẩm tổng hợp (129).

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

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 MattOPP/MCPP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- **Qui cách bao gói:** 68 g (2.4 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)

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 10 tháng 01 năm 2020

LÃNH ĐẠO CÔNG TY



TẠ NGUYỄN HẢI

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Staff plus bánh mì siêu mềm thịt xông khói	Số: 02/TPHN/2020
---	---	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Vỏ bánh mềm, nở đều, xốp và đàn hồi tốt. Có những miếng thịt xông khói trong bánh, nhân nước sốt dạng sệt.
- Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng sáng đến vàng sẫm. Nhân nước sốt có màu hồng nhạt.
- Mùi vị: Mùi gia vị lá thơm, thịt xông khói đặc trưng, hài hòa, hậu vị tốt, thơm, ngọt, 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 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. Coli	CFU/g	Không có
4	Cl.perfringens	CFU/g	10
5	B.cereus	CFU/g	10 ²
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	Chì (Pb)	ppm	1
2	Asen (As)	ppm	1

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

Handwritten signature

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.





Số: 1219029/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff Plus Bánh mì siêu mềm thịt xông khói**
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: 24/12/2019
Thời gian thử nghiệm: 25/12/2019 – 31/12/2019
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 31 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.



TÊN SẢN PHẨM	KÍCH THƯỚC (mm)	CHẤT LIỆU	MARKETING	RDQ	NHÀ CUNG CẤP
Bánh mì thịt hun khói 68g.	Khổ 335 x bước cắt 210 mm.	Matt OPP20/ MCPP25			

BỮA ĂN DINH DƯỠNG

Hữu Nghị Food
 Sản xuất bởi:
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ
 122 Đinh Công, phường Đinh 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@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.
ISO 22000
Số công bố: 02/TPHN/2020

Thành phần nguyên liệu
 Bột mì, Dầu cọ tinh luyện, Đường, Thịt lợn xông khói (6,9%), Trứng, Thịt chay, Dầu bơ thay thế, Men, Tương ớt, Sữa bột, Chanh tươi, Muối, Gia vị tẩm ướp lá thơm hỗn hợp kiểu Ý, Chất ổn định (170(i), 516, 415), Chất bảo quản (282, 200), Bột trũng, Chất xử lý bột (1100(i), 1101(i), 300), Chất nhũ hóa (472e, 481(i), 322(i)), Chất điều vị (621, 1104), Hương thực phẩm tổng hợp (Hương thịt xông khói), Chất chống oxy hóa (1102), Màu thực phẩm tổng hợp (129).
 Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Đậu nành.



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

Thông tin dinh dưỡng

356 kcal
 Cao từ chất béo: 14% kcal.
 100g sản phẩm này cung cấp 356 kcal, tương ứng 11% nhu cầu năng lượng của một người / mỗi ngày.

Hàm lượng dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)		
Tổng chất béo	16 g	25%
Chất béo bão hòa	5 g	26%
Chất béo chuyển hóa	0 g	
Cholesterol	25 mg	8%
Natri	397 mg	17%
Tổng Carbohydrate	42 g	14%
Đường	8 g	
Chất đạm	10 g	
Canxi	315,9 mg	32%
Sắt	0,98 mg	5%

(*) 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. Lỗi khuyến dinh dưỡng chúng là nên hấp thụ 2000 calo một ngày.

	Cao	2000
Tổng chất béo	Nhỏ hơn	65 g
Chất béo bão hòa	Nhỏ hơn	20 g
Cholesterol	Nhỏ hơn	300 mg
Natri	Nhỏ hơn	2400 mg
Tổng Carbohydrate		300 g
Chất xơ		25 g



Staff PLUS

Bánh mì siêu mềm thịt xông khói

Sauce ngon tuyệt!

Net weight 68 g
Khối lượng tịnh 68 g