

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 63/TPHN/2023

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 460/7.23.CIV. Chứng nhận lần đầu : 17/10/2018. Hiệu lực giấy chứng nhận : 16/03/2023 ÷ 15/03/2026. Nơi cấp: Vietnam Certification Centre (QUACERT).

II. Thông tin sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Gold Daisy bánh kẹp kem

2. **Thành phần:** Bột mì, Đường, Dầu cọ tinh luyện, Shortening, Chất tạo xốp (503(ii), 500(ii)), Đường Mantoza, Muối, Hương liệu tổng hợp (cam), Chất xử lý bột (223, 1100(iii), 1101(i)), Chất tạo màu tổng hợp (102), Chất điều chỉnh độ acid (330).

Thành phần có chứa: Bột mì.

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 vào chất liệu OPP/MCPP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm của bộ Y tế, sau đó được xếp vào túi ngoài chất liệu OPP/CPP.

- **Qui cách bao gói:** 236 g(8.3 oz), 500 g (17.6 oz).

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 9451

▪ Fax: +84 24 3664 2426

▪ Email: cskh@huunghi.com.vn (Nội địa); im-export@huunghi.com.vn (Xuất khẩu)

▪ 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.
 - Nghị định 43/2017 ND-CP về thông tin ghi nhãn hàng hóa
 - Nghị định 111/2021 ND-CP sửa đổi, bổ sung một số điều tại nghị định 43/2017 ND-CP
- 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 19 tháng 7 năm 2023

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Gold Daisy bánh kẹp kem	Số: 63/TPHN/2023
---	--------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh có hình tròn hai lớp cốt có một lớp kem.
- Trạng thái: Giòn xốp.
- Màu sắc: Màu vàng nâu của bánh và màu trắng nhạt của kem.
- Mùi vị: Ngọt, mặn và đặc trưng
- 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	S.aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	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	$\mu\text{g/kg}$	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	$\mu\text{g/kg}$	4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
4	Deoxyvalenol	$\mu\text{g/kg}$	500
5	Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	50

2. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản và vận chuyển:

2.1. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

- Dùng ăn trực tiếp.
- Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

239
TỶ
ÂN
HÂM
NGHỊ
1-TP. H



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: 0823027-3/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Gold daisy bánh kẹp kem**
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đựng trong gói, 01 gói/mẫu, khoảng 300g, điều kiện bảo quản 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: 21/8/2023
Thời gian thử nghiệm: 21/8/2023 – 30/8/2023
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Protein (Nx5,7)	g/100g	7,53	TCVN 8125:2015
02*	Hàm lượng Lipid	g/100g	22,58	FIRI.M.115
03	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	65,60	Ref: AOAC 986.25
04*	Hàm lượng Đường toàn phần	g/100g	22,66	FIRI.M.020 (HPLC)
05**	Hàm lượng Xơ thô	g/100g	0,48	NIFC.02.M.09
06*	Hàm lượng Sodium (Na)	mg/100g	280,74	FIRI.M.118 (AAS)
07*	Hàm lượng Canxi (Ca)	mg/100g	48,54	FIRI.M.118 (AAS)
08*	Hàm lượng Sắt (Fe)	mg/100g	1,27	AOAC 999.11
09	Hàm lượng Cholesterol	mg/100g	48,24	FIRI.M.132 (HPLC-PDA)
10	Hàm lượng chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/100g	7,56	AOAC 996.06
11	Hàm lượng chất béo trans (Trans Fat)	mg/100g	KPH (LOD = 1 mg/kg)	AOAC 996.06

Ghi chú: KPH- Không phát hiện: nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD)

Hà Nội, ngày 30 tháng 8 năm 2023



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.

FIRI.L.P.11.F.01

- Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng (EXP): 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.





ENSURE YOUR SUCCESS

GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ

Địa chỉ: Số 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

Địa điểm áp dụng:

1. Trụ sở và Nhà máy Định Công: Số 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam
2. Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại Miến Bắc - Nhà máy Yên Phong: Lô CN 15-2, khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
3. Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị Miến Nam: Lô CN3, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018

SAO Y BẢN CHÍNH

Số...../SY-TPHN

Hà Nội, ngày... tháng... năm 20...

- Phạm vi được chứng nhận:
1. Sản xuất bánh cracker, lương khô (bánh dinh dưỡng), bánh tươi (bánh gato), bánh mì (bánh mì, Sandwich), đồ uống không cồn, mứt, bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh ngọt (bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta); Đóng gói kẹo tại Nhà máy Định Công.
 2. Sản xuất bánh trung thu, bánh trứng, bánh kem xốp, bánh mì (bánh mì, Sandwich), ruốc, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, mứt; Đóng gói kẹo tại Nhà máy Yên Phong.
 3. Sản xuất bánh mì (bánh mì, Sandwich), bánh gato, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh ngọt (bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta) tại Nhà máy Bình Dương.

Số Giấy chứng nhận:

HA 460/7.23.CIV

Mã ngành: CIV

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

Từ ngày 16/03/2023 đến ngày 15/03/2026

Ngày chứng nhận lần đầu:

17/10/2018



ENSURE YOUR SUCCESS

JAS-ANZ



Trần Quốc Dũng

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: 0823027-3/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: Gold daisy bánh kẹp kem
Mô tả mẫu: Mẫu bánh đựng trong gói, 01 gói/mẫu, khoảng 300g, điều kiện bảo quản 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: 21/8/2023
Thời gian thử nghiệm: 21/8/2023 – 30/8/2023
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4884-1:2015
02	Coliforms	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 6848:2007
03	<i>E.coli</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 7924-2:2008
04	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 4991:2005
05	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	TCVN 4992:2005
06	<i>Coagulase positive staphylococci</i> (<i>Staphylococcus aureus</i>)	CFU/g	KPH (LOD=10CFU/g)	ISO 6888-1:2021
07	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	KPH (LOD=1CFU/g)	TCVN 8275-2:2010
08	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	KPH (eLOD ₅₀ :1)	TCVN 10780-1:2017
09*	Hàm lượng Asen (As)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 986.15
10*	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	KPH (LOD = 0,015 mg/kg)	AOAC 971.21
11*	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	KPH (LOD = 0,002 mg/kg)	AOAC 999.11
12*	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	KPH (LOD = 0,005 mg/kg)	AOAC 999.11
13*	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
14*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.130 (LC-MS/MS)
15*	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	KPH (LOD = 0,3 µg/kg)	FIRI.M.167 (LC-MS/MS)
16*	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KPH (LOD = 30 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)
17*	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KPH (LOD = 5 µg/kg)	FIRI.M.105 (LC-MS/MS)

Ghi chú: KPH- Không phát hiện: nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử (LOD),
eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%.



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.

FIRI.L.P.11.F.01