

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/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: Staff bánh bông lan nho

2. Thành phần: Bột mì, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Chất làm ẩm (420(ii), 422,1520), Nho khô (5%), Chất nhũ hóa (322(i), 471, 475), Chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), Bột trứng, Hương liệu tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Đường mantoza, Muối, Chất ổn định (415), Chất bảo quản (202, 281), Chất điều chỉnh độ acid (330), Bột quế.

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 14 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:** Màng OPP/CPP, PP chuyên dùng đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

- **Qui cách bao gói: 38 g, 42 g.**

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

➤ **Sản phẩm của** 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
- Website: www.huunghi.com.vn

➤ **Sản xuất tại**

- Chi nhánh công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại miền Bắc (Y)
- Địa chỉ: Lô CN 15 - 2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
- Chi nhánh Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị miền Nam (M)
- Địa chỉ: Lô CN3 đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

✓ *Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất, xem cạnh ngày sản xuất.*

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 NĐ-CP về thông tin ghi nhãn hàng hóa
- Nghị định 111/2021 NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều tại nghị định 43/2017 NĐ-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 10 tháng 5 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	Staff bánh bông lan nho	Số: 19/TPHN/2023
---	--------------------------------	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh có hình dạng theo khuôn.
- Trạng thái: Vỏ bánh mềm, nở đều, xốp và đàn hồi tốt.
- Màu sắc: Vỏ bánh màu vàng nâu cánh gián.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngọt 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 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	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, 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.
- 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 $10 \div 15\text{cm}$, 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.



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)



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 Miền 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 Miền 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

SỐ 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

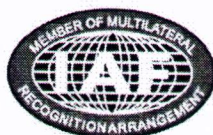
Mã ngành: CIV

Hiệu lực Giấy chứng nhận:

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

Ngày chứng nhận lần đầu:

17/10/2018



Trần Quốc Dũng

QUACERT - 8 Hoàng Quốc Việt, P. Nghĩa Đô, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam

Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể kiểm tra tại www.quacert.gov.vn và www.jas-anz.org/register



TÊN SẢN PHẨM	KÍCH THƯỚC (mm)	CHẤT LIỆU	MARKETING	RDQ	NHÀ CUNG CẤP
Bánh mì Staff bánh lan nhỏ 38g	Khổ 215mm x bước cắt 195mm	Opp20/Mcopp25			



X800893	K	Z	X	Z	C	M	Z	W	HANG: 2020-4-3
TÊN SẢN PHẨM	XY-HN 47728	Ngày: 215 mm	Kích thước: 195 mm	Chữ ký khách hàng					
SỐ MÀU	05	K	Z	X	Z	C	M	Z	W

Chú ý: Trước khi ký xác nhận xin vui lòng kiểm tra cẩn thận tất cả các chi tiết (màu sắc, bộ cục, nội dung, kích thước, mã vạch...) và bất kỳ lỗi, nội dung không chính xác sau khi sản xuất chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm

Thông tin dinh dưỡng



Hàm lượng dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (*)		
Tổng chất béo	13 g	20 %
Chất béo bão hòa	5 g	25 %
Chất béo chuyển hóa	0 g	
Natri	291 mg	12 %
Tổng Carbohydrate	60 g	20 %
Đường	34 g	
Đạm	5 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.

	Calo	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	Nhỏ hơn	300 g
Chất xơ	Nhỏ hơn	25 g

Thành phần nguyên liệu

Bột mì, Đường, Trứng, Dầu cọ tinh luyện, Chất làm ẩm (420(ii), 422, 1520), Nho khô (5%), Chất nhũ hóa (322(i), 471, 475), Chất tạo xốp (450(i), 500(ii)), Bột trứng, Hương liệu tổng hợp (hương sữa), Tinh bột ngô, Đường mantoza, Muối, Chất ổn định (415), Chất bảo quản (202, 281), Chất điều chỉnh độ acid (330), Bột quế. Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin từ đậu nành.

Net weight 38g
Khối lượng tịnh



Sản phẩm của:

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 36649451 - Fax: +84 24 36642426
E-mail: cskh@huunghicom.vn

Website: www.huunghicom.vn

Sản xuất tại:

Chi nhánh công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị tại miền Bắc (Y)

Địa chỉ: Lô CN 15 - 2, Khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Chi nhánh công ty cổ phần thực phẩm Hữu Nghị tại miền Nam (M)

Địa chỉ: Lô CN3 đường số 2, Khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

* Ghi chú: Ký hiệu nơi sản xuất xem cạnh ngày sản xuất.

ISO 22000

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng ăn trực tiếp

Bảo quản nơi khô, mát. Tránh ánh nắng trực tiếp.

NSX: 13 ngày trước HSD

HSD: Xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

Số tự công bố: 19/TPHN/2023



Xuất xứ: Việt Nam

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



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: 0423008-4/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff bánh bông lan nhỏ**
Mô tả mẫu: **Mẫu bánh đựng trong hộp, 01 hộp/mẫu, khoảng 280g, 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: **06/4/2023**
Thời gian thử nghiệm: **06/4/2023-14/4/2023**
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Protein (Nx5,7)	g/100g	5,51	TCVN 8125:2015
02*	Hàm lượng Lipid	g/100g	13,41	FIRI.M.115
03*	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	60,45	FIRI.M.146
04	Hàm lượng Đường toàn phần	g/100g	34,07	FIRI.M.020 (HPLC)
05*	Hàm lượng Sodium (Na)	mg/100g	291,81	FIRI.M.118 (AAS)
06*	Hàm lượng Canxi (Ca)	mg/100g	63,23	FIRI.M.118 (AAS)
07	Hàm lượng chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/100g	5,43	AOAC 996.06
08	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 14 tháng 4 năm 2023

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.

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: 0423008-4/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Staff bánh bông lan nhỏ**
Mô tả mẫu: **Mẫu bánh đựng trong hộp, 01 hộp/mẫu, khoảng 280g, 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: **06/4/2023**
Thời gian thử nghiệm: **06/4/2023-14/4/2023**
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 spp</i>	/25g	KPH	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)

Hà Nội, ngày 14 tháng 4 năm 2023

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.