

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 83/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: **Tipo bánh bông lan tầng kem sữa chua việt quất**

2. Thành phần: Bột mì, Trứng, Đường, Dầu thực vật (Dầu cọ (có chứa chất chống oxy hoá (320, 321)), Dầu hướng dương), Đường Mantoza, Nước, Chất làm ẩm (420(ii), 422, 1520), Đường Dextrose, Đường Glucoza, Bột Whey, Sữa đặc có đường, Sữa bột, Chất nhũ hóa (477, 471, 472e, 322(i), 475, 491), Chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), Chất điều chỉnh độ acid (330, 270), Muối, Bột sữa chua (0,22%), Chất bảo quản (281), Hương liệu tổng hợp (Việt quất (có chứa việt quất nghiền (0,03%)), Bơ, Sữa chua), Chất làm dày (415), Gardenia blue (có chứa chất chống oxy hoá (300, 301)), Chất tạo màu tự nhiên (120), Chất tạo màu tổng hợp (160a(i)).

Thành phần có chứa: Bột mì, Trứng, Sữa, Lecithin đậu nành, Dầu hướng dương.

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 kín trong bao bì giấy cuộn có chất liệu PET/MCPP sau đó cho vào túi OPP/PP hoặc hộp giấy Duplex/ Ivory. Bao bì đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

- **Qui cách bao gói:** 80 g (2.82 oz)/hộp, 180 g (6.3 oz)/ hộp, 268 g (9.45 oz)/hộp, 342 g (12 oz)/hộp, 360 g (12.7 oz)/ hộp, 900 g (31.7 oz)/ hộp

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 (Nội địa); im-export@huunghi.com.vn (Xuất khẩu)
- Website: www.huunghi.com.vn

➤ **Sản xuất tại** Chi nhánh công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại miền Bắc.

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

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 01 tháng 11 năm 2023

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Loa Nguyễn Hải

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

Công ty cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị	Tipo bánh bông lan tầng kem sữa chua việt quất	Số: 83/TPHN/2023
---	---	-------------------------

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Hình dạng: Bánh xếp 2 lớp cốt, ở giữa là lớp kem.
- Trạng thái: Bánh mềm, xốp.
- Màu sắc: Bánh màu vàng đều của cốt, màu tím của kem.
- Mùi vị: Đặc trưng mùi vị sữa chua việt quất.
- 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 (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.





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: 0923026-8/1/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: **Tipo bánh bông lan tầng kem sữa chua việt quất**
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: **28/9/2023**
Thời gian thử nghiệm: **28/9/2023 – 06/10/2023**
Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả	Phương pháp thử
01*	Hàm lượng Protein (Nx5,7)	g/100g	7,62	TCVN 8125:2015
02*	Hàm lượng Lipid	g/100g	13,96	FIRI.M.115
03	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	55,74	Ref: AOAC 986.25
04*	Hàm lượng Đường toàn phần	g/100g	29,09	FIRI.M.020 (HPLC)
05**	Hàm lượng Xơ thô	g/100g	0,34	NIFC.02.M.09
06*	Hàm lượng Sodium (Na)	mg/100g	278,49	FIRI.M.118 (AAS)
07*	Hàm lượng Canxi (Ca)	mg/100g	98,71	FIRI.M.118 (AAS)
08*	Hàm lượng Sắt (Fe)	mg/100g	0,98	AOAC 999.11
09	Hàm lượng Cholesterol	mg/100g	13,77	FIRI.M.132 (HPLC-PDA)
10	Hàm lượng chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/100g	4,60	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 06 tháng 10 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: 0623026-8/2/PKQ

PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH

Tên mẫu: Típo bánh bông lan tầng kem sữa chua việt quất
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: 28/9/2023
Thời gian thử nghiệm: 28/9/2023 – 06/10/2023
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	Coagulase positive staphylococci (<i>S. 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%.



Hà Nội, ngày 06 tháng 10 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.

FIRI.L.P.11.F.01



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

SAO Y BẢN CHÍNH

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018

Số: 10.../SY-TPHN
Hà Nội, ngày 10 tháng 1 năm 2023

- 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



CHÁNH VĂN PHÒNG

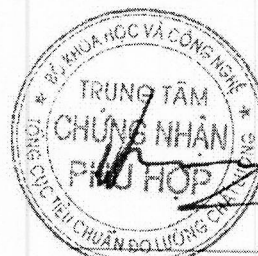
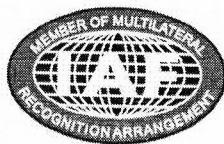
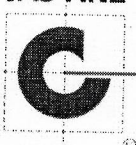
Vũ Thị Hồng Tiến

GIÁM ĐỐC



ENSURE YOUR SUCCESS

JAS-ANZ



Trần Quốc Dũng