

CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI (NCS)

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

Điện thoại: 0243 8886 5577

Fax: 0243 884 0199

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

TÊN SẢN PHẨM

BÁNH DONUT WHITE CHOCOLATE GLAZE

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 47/NCS/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI (NCS)

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

Điện thoại: 0243 8886 5577

Fax: 0243 884 0199

E-mail: marketing@noibaicatering.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101 509 403

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH DONUT WHITE CHOCOLATE GLAZE

2. Thành phần: Dầu nành, bột mì, đường kính trắng, socola trắng, sữa tươi, nước, bột mì hoàn thiện (bột mì 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), mạch nha, bơ, hạt pitachio, trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mì (Unipan BRF), muối tinh.

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh mềm, không móp méo biến dạng
2	Màu sắc	Màu vàng tươi, sôt trên mặt bánh sánh mượt, độ ẩm vừa
3	Mùi, vị	Mùi vị thơm ngon đặc trưng của bánh

3.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	8,56 ± 10%
2	Béo	%	22,5 ± 10%
3	Carbohydrates	%	46,3 ± 10%
4	Độ ẩm	%	21,2 ± 10%
5	Tro tổng	%	1,5 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	422± 10%

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>Escherichiacoli</i>	MPN/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	10 ²
8	<i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	10 ²
9	<i>Salmonella</i>	CFU/g	Không phát hiện

3.4. Độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Không phát hiện
3	Ochratoxin	µg/kg	Không phát hiện
4	Deoxynivalenol	µg/kg	Không phát hiện
5	Zearalenone	µg/kg	Không phát hiện

3.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo quy định hiện hành.

4. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD in trực tiếp trên nhãn sản phẩm.
- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp

5. Hướng dẫn sử dụng và thông tin cảnh báo

- Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp.
- Sản phẩm có chứa dầu nành, gluten lúa mì, trứng gà, sữa tươi, hạt pitachio. Không phù hợp với những người bị dị ứng với các thành phần trên.

6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 30gr/chiếc.
- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE hoặc bao bì giấy đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Tên nhà sản xuất: Công ty cổ phần suất ăn hàng không Nội Bài

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Tên sản phẩm: **BÁNH DONUT WHITE CHOCOLATE GLAZE**

Thành phần: Dầu nành, bột mì, đường kính trắng, socola trắng, sữa tươi, nước, bột mì hoàn thiện (bột mì 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), mạch nha, bơ, hạt pitachio, trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mì (Unipan BRF), muối tinh.

Định lượng: 30gr/chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp

Sản xuất và phân phối: Công ty cổ phần Suất ăn hàng không Nội Bài.
Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội -
SĐT: 0243 8886 5577

Số tự công bố: 47/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm: Sản phẩm có chứa dầu nành, gluten lúa mì, trứng gà, sữa tươi, hạt pitachio. Không phù hợp với những người dị ứng với những thành phần trên.

Thông tin dinh dưỡng trên 100gr sản phẩm

Protein	8,6gr
Béo	22,5gr
Carbohydrates	46,3gr
Năng lượng	422Kcal

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quy định Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Ban hành kèm Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ y tế).
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc với thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP Nghị định về nhãn hàng hóa.

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./.

Nội Bài, ngày 27 tháng 09 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔNG ĐẠI LÝ CÁ NHÂN



Trần Thanh Sơn