

BAN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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 MỠ CROISSANT

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 8/NCS/2019

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 MÌ CROISSANT

2. Thành phần: Bột mì, bơ nhạt, sữa tươi, nước, bột pho mát (tinh bột mì, đường kính, sữa bột, dầu thực vật, bột phomai, muối ăn), bột mỳ hoàn thiện (bột mỳ 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mỳ (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 nở xốp từng lớp. Bánh giòn khi nóng và mềm khi để nguội |
| 2 | Màu sắc | Màu vàng rom |
| 3 | Mùi, vị | Mùi vị thơm ngon đặc trưng của bánh, không có mùi vị lạ |

3.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|---------------|-------------|-------------|
| 1 | Protein | % | 8,48 ± 10% |
| 2 | Béo | % | 25,9 ± 10% |
| 3 | Carbohydrates | % | 43,3 ± 10% |
| 4 | Độ ẩm | % | 20,9 ± 10% |
| 5 | Tro tổng | % | 1,41 ± 10% |
| 6 | Năng lượng | Kcal/100g | 440 ± 10% |

3.1. 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 |

3.2. 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 |

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

4. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 4 ngày kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD in trực tiếp trên nhãn sản phẩm.
- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng.

5. Hướng dẫn sử dụng và thông tin cảnh báo

- Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp.
- Sản phẩm có chứa gluten lúa mì, sữa tươi, trứng gà, dầu nành. 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: 35gr/chiếc; 35gr/chiếc x 10 chiếc; 50gr/chiếc x 6 chiếc.
- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE 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 croissant 35gr |
| Thành phần | Bột mỳ, bơ nhạt, sữa tươi, đá vớt, bột pho mát (tinh bột mỳ, đường kính, sữa bột, dầu thực vật, bột phomal, muối ăn), bột mỳ hoàn thiện (bột mỳ 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mỳ Unipan BRF, muối tinh, hương bơ |
| Định lượng | 35gr/ chiếc |
| Ngày sản xuất | |
| Hạn sử dụng | |
| Hướng dẫn bảo quản | Bảo quản ở nhiệt độ phòng |
| Hướng dẫn sử dụng | Ăn trực tiếp |
| Sản xuất và phân phối | Công ty CP Suất ăn Hàng không Nội Bài Địa chỉ: Sân bay Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội - Điện thoại: 02438865577 |
| Số tự công bố | 8/NCS/2019 |
| Xuất xứ | Việt Nam |
| Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm | Sản phẩm có chứa gluten lúa mỳ, sữa tươi, trứng gà, dầu nành |

| | |
|---|---|
| Tên sản phẩm | Bánh croissant 35gr |
| Thành phần | Bột mỳ, bơ nhạt, sữa tươi, đá vớt, bột pho mát (tinh bột mỳ, đường kính, sữa bột, dầu thực vật, bột phomal, muối ăn), bột mỳ hoàn thiện (bột mỳ 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mỳ Unipan BRF, muối tinh, hương bơ |
| Định lượng | 35gr/ chiếc x 10 chiếc |
| Ngày sản xuất | |
| Hạn sử dụng | |
| Hướng dẫn bảo quản | Bảo quản ở nhiệt độ phòng |
| Hướng dẫn sử dụng | Ăn trực tiếp |
| Sản xuất và phân phối | Công ty CP Suất ăn Hàng không Nội Bài Địa chỉ: Sân bay Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội - Điện thoại: 02438865577 |
| Số tự công bố | 8/NCS/2019 |
| Xuất xứ | Việt Nam |
| Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm | Sản phẩm có chứa gluten lúa mỳ, sữa tươi, trứng gà, dầu nành |

| | |
|--|---|
| Tên sản phẩm | Bánh croissant 50gr |
| Thành phần | Bột mỳ, bơ nhạt, sữa tươi, đá vớt, bột pho mát (tinh bột mỳ, đường kính, sữa bột, dầu thực vật, bột phomal, muối ăn), bột mỳ hoàn thiện (bột mỳ 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mỳ Unipan BRF, muối tinh, hương bơ |
| Định lượng | 50gr/ chiếc x 6 chiếc |
| Ngày sản xuất | |
| Hạn sử dụng | |
| Hướng dẫn bảo quản | Bảo quản ở nhiệt độ phòng |
| Hướng dẫn sử dụng | Ăn trực tiếp |
| Sản xuất và phân phối | Công ty CP Suất ăn Hàng không Nội Bài Địa chỉ: Sân bay Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội - Điện thoại: 02438865577 |
| Số tự công bố | 8/NCS/2019 |
| Xuất xứ | Việt Nam |
| Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm | Sản phẩm có chứa gluten lúa mỳ, sữa tươi, trứng gà, dầu nành |

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.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP 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./. *w*

Nội Bài, ngày 20 tháng 4 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Trần Thanh Sơn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|--------|---|------------------------------|
| 13 | VD297 VD (a)(f) Tro tổng | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 1.41 |
| 14 | VD063 VD (a) Ochratoxin A | µg/kg | Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827 | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 15 | VD066 VD (a) Zearalenon | µg/kg | Ref. EN 15850:2010 | Không phát hiện (LOD=5) |
| 16 | VD069 VD (a) Deoxynivalenol | µg/kg | Ref. BS EN 15791:2009 | Không phát hiện (LOD=50) |
| 17 | VD821 VD (a) Aflatoxin B1 | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 18 | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 12/04/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm