

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 CRUMBLE CUPCAKE

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 43/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 CRUMBLE CUPCAKE

2. Thành phần: Bột mì hoàn thiện (bột mì 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), nước, bột mì, bơ, dầu nành, baking powder, baking soda, trứng gà, bột quế, bột vani.

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh mềm xốp không biến dạng
2	Màu sắc	Màu vàng tươi
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	%	6,56 ± 10%
2	Béo	%	11,7 ± 10%
3	Carbohydrates	%	53,2 ± 10%
4	Độ ẩm	%	26,9 ± 10%
5	Tro tổng	%	1,6 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	344 ± 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 lạnh 4 - 6oC.

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, 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.
- 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 CRUMBLE CUPCAKE**

Thành phần: Bột mì hoàn thiện (bột mì 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), nước, bột mì, bơ, dầu nành, baking powder, baking soda, trứng gà, bột quế, bột vani.

Định lượng: 35gr/chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản lạnh 4-6°C

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: 43/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

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

Thông tin dinh dưỡng trên 100gr sản phẩm

Protein	6,6gr
Béo	11,7gr
Carbohydrates	53,2gr
Năng lượng	344Kcal

509.

NG T
PH
HÀNG
I B.

v - T

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 07 tháng 09 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

Trần Thanh Sơn

03-C...
KHÔNG
HÀ N...

ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr.	743-2020-00075767
Analytical Report Nr.	AR-20-VD-080007-01-EN / EUVNHC-00111370



Noibai catering services joint stock company

Noibai International airport

Hanoi

VIETNAM

Client Reference:	NSX: 24/08/2020, HSD: 27/08/2020
Sample described as:	Bánh Crumble cupcake
Conditioning:	The sample is kept in plastic box
Sample reception date:	26/08/2020
Analysis Time:	26/08/2020 - 31/08/2020
Client due date:	01/09/2020
Your purchase order reference:	NGM2200826073-HN

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW012 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Not detected (LOD=10)
2	VW014 VW (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
3	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Not detected (LOD=10)
4	VW00G VW (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Not detected (LOD=10)
5	VW025 VW (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
6	VW0AA VW Total spores of yeasts & moulds	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Not detected (LOD=10)
7	VW020 VW (a) Salmonella	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Not Detected
8	VW041 VW (a) Listeria Monocytogenes	cfu/g	ISO 11290-2:2017	Not detected (LOD=10)
9	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	0
10	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	53.2
11	VW062 VW (a) Fat	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	11.7
12	VW0A4 VW Energy	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	344
13	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.564
14	VD210 VD (a)(f) Moisture	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3496)	26.9
15	VD066 VD (a) Zearalenone	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Not detected (LOD=5)
16	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Not detected (LOD=50)



ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
18	VW068 VW (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
19	VW060 VW (a) Ash	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	1.6
20	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/kg	Internal method (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	Not detected (LOD=0.5)

LOD: Limit Of Detection

SIGNATURE



Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Analytical Service Manager



Lý Hoàng Hải
General Director

Report electronically validated by Nguyễn Thị Phượng Vĩ 01/09/2020

EXPLANATORY NOTE

This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample.
 Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.
 The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.
 (!): This information is provided by the customer
 "VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. The symbol (f) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation Ministry of Health Food Safety Lab Certificate
 "VW": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ha Noi). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00075767
Mã số kết quả: AR-20-VD-080007-01-VI / EUVNHC-00111370



CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI

Sân bay Quốc tế Nội Bài
Xã Phú Minh, Huyện Sóc Sơn
Thành phố Hà Nội
Việt Nam

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : NSX: 24/08/2020, HSD: 27/08/2020
Tên mẫu: Bánh Crumble cupcake
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong hộp nhựa
Ngày nhận mẫu : 26/08/2020
Thời gian thử nghiệm: 26/08/2020 - 31/08/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 01/09/2020
Mã số PO của khách hàng : NGM2200826073-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW014 VW (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW00G VW (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW020 VW (a) Salmonella	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
8	VW041 VW (a) Listeria monocytogenes	cfu/g	ISO 11290-2:2017	Không phát hiện (LOD=10)
9	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
10	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	53.2
11	VW062 VW (a) Béo	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	11.7
12	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	344
13	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.564
14	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	26.9
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)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	1.6
19	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vĩ 01/09/2020

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. Mọi phép thử được nhận điện 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. (!): Thông tin này được cung cấp bởi khách hàng

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (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 Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

