

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 DARK CHOCOLATE GLAZE**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 46/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 DARK CHOCOLATE GLAZE**

**2. Thành phần:** Dầu nành, bột mì, đường kính trắng, socola đen, sữa tươi, nước, bột mì hoàn thiện (bột mì 80%, sữa bột, dầu ăn tinh luyện, đường kính), mạch nha, bơ nhạt, hạt pitachio, trứng gà, men bánh mỳ, phụ gia bánh mì (Unipan BRF), muối tinh, 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, 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       | %           | 8,33 ± 10%  |
| 2   | Béo           | %           | 23,4 ± 10%  |
| 3   | Carbohydrates | %           | 44,7 ± 10%  |
| 4   | Độ ẩm         | %           | 22,1 ± 10%  |
| 5   | Tro tổng      | %           | 1,4 ± 10%   |
| 6   | Năng lượng    | Kcal/100g   | 423 ± 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 <sup>4</sup> |
| 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 <sup>2</sup> |
| 8   | <i>Listeria monocytogenes</i>  | CFU/g       | 10 <sup>2</sup> |
| 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, sữa tươi, trứng gà, 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 bap 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 DARK CHOCOLATE GLAZE**

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

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 -

SDT: 0243 8886 5577

Số tự công bố: 46/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       | 8,3gr   |
| Béo           | 23,4gr  |
| Carbohydrates | 44,7gr  |
| Năng lượng    | 423Kcal |

#### 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)  
**CÔNG TY  
CỔ PHẦN  
SUẤT AN HÀNG KHÔNG  
NỘI BÀI**  
Trần Thành Sơn



## ANALYTICAL REPORT

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Sample code Nr.       | 743-2020-00075766                       |
| Analytical Report Nr. | AR-20-VD-080006-01-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 donut Dark Chocolate Glaze   |
| 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)            | 7.1x10 <sup>4</sup>   |
| 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.                               | 44.7                  |
| 11  | VW062 VW (a) Fat                         | %          | TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)                | 23.4                  |
| 12  | VW0A4 VW Energy                          | kcal/100 g | TCVN 7088:2015                                 | 423                   |
| 13  | VW066 VW Protein                         | %          | TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)                | 8.333                 |
| 14  | VD210 VD (a)(f) Moisture                 | %          | Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3496)           | 22.1                  |
| 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)  | 1.4                    |
| 20  | VW067 VW (a) Ochratoxin A                      | µg/kg | Internal method (EHC-TP11-0039)<br>(Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011)) | Not detected (LOD=0.5) |

LOD: Limit Of Detection

**SIGNATURE**



Nguyễn Thị Phượng Vi  
Analytical Service Manager



Lý Hoàng Hải  
General Director

Report electronically validated by Nguyễn Thị Phượng Vi 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: 743-2020-00075766  
Mã số kết quả: AR-20-VD-080006-01-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 donut Dark Chocolate Glaze  
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)            | 7.1x10 <sup>1</sup>      |
| 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.                               | 44.7                     |
| 11  | VW062 VW (a) Béo                          | %          | TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)                | 23.4                     |
| 12  | VW0A4 VW Năng lượng                       | kcal/100 g | TCVN 7088:2015                                 | 423                      |
| 13  | VW066 VW Protein                          | %          | TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)                | 8.333                    |
| 14  | VD210 VD (a)(f) Độ ẩm                     | %          | Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)        | 22.1                     |
| 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)  | 1.4                       |
| 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 Phượng Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Nguyễn Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng 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 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. (!): 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 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 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 Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

