

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 ĐEN DÀI

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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 MỠ ĐEN DÀI

2. Thành phần: Bột mỳ, nước, bột lúa mạch đen (bột lúa mạch đen, hạt lúa mạch nghiền, bột mạch nha, muối i-ốt, bột mỳ, chất nhũ hóa E472e, chất chống oxi hóa E300, hương bột nhào chua tự nhiên, enzyme amylase Enoo), bột nở, bơ nhạt, phụ gia bánh mỳ Unipan BRF, muối.

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh thuôn dài. Vỏ bánh mỏng, giòn khi bánh nóng và hơi dai khi bánh nguội, ruột bánh mềm.
2	Màu sắc	Màu đen
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	%	12,1 ± 10%
2	Béo	%	2,38 ± 10%
3	Carbohydrates	%	62,8 ± 10%
4	Độ ẩm	%	20,1 ± 10%
5	Tro tổng	%	2,6 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	321 ± 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. Không phù hợp với những người bị dị ứng với thành phần trên.

6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 35gr/chiếc; 35gr/chiếc 10 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 mì đen dài
Thành phần	Bột mì, nước, bột lúa mạch đen (bột lúa mạch đen, hạt lúa mạch nghiền, bột mạch nha, muối i-ốt, bột mì, chất nhũ hóa E472e, chất chống oxi hóa E300, hương bột nhào chua tự nhiên, enzyme amylase Enoo), bột nở, bơ nhạt, phụ gia bánh mì Unipan BRF, muối
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	16/NCS/2019
Xuất xứ	Việt Nam
Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm	Sản phẩm có chứa gluten lúa mì

Tên sản phẩm	Bánh mì đen dài
Thành phần	Bột mì, nước, bột lúa mạch đen (bột lúa mạch đen, hạt lúa mạch nghiền, bột mạch nha, muối i-ốt, bột mì, chất nhũ hóa E472e, chất chống oxi hóa E300, hương bột nhào chua tự nhiên, enzyme amylase Enoo), bột nở, bơ nhạt, phụ gia bánh mì Unipan BRF, muối
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	16/NCS/2019
Xuất xứ	Việt Nam
Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm	Sản phẩm có chứa gluten lúa mì

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. *m*

Nội Bài, ngày 22 tháng 04 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thanh Sơn

ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr. 743-2019-00025255
Analytical Report Nr. AR-19-VD-027219-01-EN / EUVNHC-00065564



Noibai catering services joint stock company

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



Client reference: NSX: 4/4/2019, HSD: 8/4/2019
Sample described as: Bánh mỳ đen dài
Conditioning: Sample in plastic bag
Sample reception date: 05/04/2019
Analysis Time: 05/04/2019 - 10/04/2019
Client due date: 12/04/2019
Your purchase order reference: SWL2190405056

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD325 VD (a) <i>Aerobic Plate Count</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Not detected (LOD=10)
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Not detected (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Not detected (LOD=3)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Not detected (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Total spores of yeasts & moulds</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Not detected (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	62.8
9	VD165 VD (a)(f) Fat	%	Internal method (EHC-TP2-050)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.38
10	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Internal method (EHC-TP2-047)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.1
11	VD543 VD Energy value (kcal)	kcal/100 g	FAO 2013 77	321
12	VD210 VD (a)(f) Moisture	%	Internal method (EHC-TP2-048)	20.1

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
13	VD297 VD (a)(f) Ash	%	Internal method (EHC-TP2-049)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.60
14	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Not detected (LOD=0.5)
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)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Not detected (LOD=0.5)
18	VD821 VD (a) Aflatoxins total	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Not detected (LOD=0.5)

LOD: limit of detection

SIGNATURE


Nguyễn Phương Phi
Production Director



Lý Hoàng Hải
General Director

Report electronically validated by Nguyễn Phương Phi 12/04/2019

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.

When declaring compliance or non-compliance, the uncertainty associated with the result has been added or subtracted in order to obtain a result that can be compared to regulatory limits or specifications. The uncertainty has not been taken into account for standards that already include measurement uncertainty.

The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.

The tests identified by the two letters code VD are 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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2019-00025255
Mã số kết quả	AR-19-VD-027219-01-VI / EUVNHC-00065564



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: 4/4/2019, HSD: 8/4/2019
Tên mẫu:	Bánh mì đen dài
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	05/04/2019
Thời gian thử nghiệm:	05/04/2019 - 10/04/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	12/04/2019
Mã số PO của khách hàng :	SWL2190405056

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	62.8
9	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.38
10	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.1
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	321
12	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	20.1

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)	2.60
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