

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 TỎI

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 9/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 TỎI

2. Thành phần:

Phần bánh: Bột mỳ, bơ nhạt, đường kính, sữa bột, dầu nành, men bánh mỳ, muối tinh, phụ gia bánh mỳ Unipan BRF.

Hỗn hợp bơ tỏi: Bơ nhạt, tỏi, nước cốt chanh tươi, rau mùi tây, phô mát parmesan, sốt pestro.

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Tách thành từng lát tròn dày khoảng 2cm, được phết hỗn hợp bơ tỏi lên 2 mặt của lát bánh
2	Màu sắc	Bánh màu vàng, hỗn hợp bơ tỏi màu kem
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	%	8,92 ± 10%
2	Béo	%	23,0 ± 10%
3	Carbohydrates	%	42,7 ± 10%
4	Độ ẩm	%	23,7 ± 10%
5	Tro tổng	%	1,66 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	414 ± 10%

3.1. Các chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
2	<i>Escherichiacoli</i>	MPN/g	3
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10
5	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10
6	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, 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: 10 lát/túi, 15gr/1 lát
- 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 tỏi
Thành phần	Phần bột bánh: Bột mì, bơ nhạt, đường kính, sữa bột, dầu nành, men bánh mì, muối tinh, phụ gia bánh mì Unipan BRF Phần nhân: Bơ nhạt, tỏi, nước cốt chanh tươi, rau mùi tây, phô mát parmesan, sốt pestro
Định lượng	10 lát, 15gr/1 lát
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	9/NCS/2019
Xuất xứ	Việt Nam
Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm	Sản phẩm có chứa gluten lúa mì, sữa tươi, 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. /

Nội Bài, ngày 20 tháng 04 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thanh Sơn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu
743-2019-00024517
Mã số kết quả
AR-19-VD-027496-01-VI / EUVNHC-00065347-1555571170

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: 2/4/2019, HSD: 6/4/2019

Tên mẫu:

Bánh mì tói

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

04/04/2019

Thời gian thử nghiệm:

04/04/2019 - 11/04/2019

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

11/04/2019

Mã số PO của khách hàng :

SWL2190404044

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	42.7
8	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	23.0
9	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8.92
10	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	414
11	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	23.7
12	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.66
13	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
15	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
16	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	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



Ly 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 SÁC 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