

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 NƯỚNG NHÂN THẬP CẨM CAO CẤP**

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 55/NCS/2021

**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 NƯỚNG NHÂN THẬP CẨM CAO CẤP

**2. Thành phần:**

*Vỏ bánh:* Bột bánh bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột su tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, chất tạo xốp (INS 500ii), chất bảo quản (INS 202, INS 282).

*Nhân bánh:* Lạp xưởng, thịt xá xíu, mỡ heo, mè trắng, hạt dưa, hạt điều, mút chanh, mút gừng, mút bí, ngũ vị hương, bột nếp, muối i-ốt, chất điều vị (621).

**3. Thời hạn sử dụng và bảo quản**

- Thời hạn sử dụng: 35 ngày.

- Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 50gr/cái, 70gr/cái, 100gr/cái, 120gr/cái 150g/cái, 200gr/cái, 250gr/cái,...

- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

**5. 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, Sóc Sơn, Hà Nội



### III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn đính kèm)

### 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 Thông tư 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 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 27 tháng 07 năm 2021  
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Nguyễn Văn Dũng



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00039908  
Mã số kết quả: AR-21-VD-042128-02-VI / EUVNHC-00134915

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-042128-01/743-2021-00039908, xuất ngày 24/05/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



### 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

Tên mẫu:	Bánh nướng nhân thập cẩm cao cấp
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu:	12/05/2021
Thời gian thử nghiệm:	12/05/2021 - 17/05/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	17/05/2021
Mã số PO của khách hàng:	NGM2210511051-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW012 VW (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.3x10 <sup>2</sup>
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW0AA VW <i>Tổng số bào tử nấm men &amp; nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
9	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2003 77	426
10	VW0A2 VW (a) <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	56.4
11	VW062 VW (a) <i>Béo</i>	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	18.8
12	VW066 VW <i>Protein</i>	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	7.83
13	VD210 VD (a) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	15.5
14	VD066 VD (a) <i>Zearalenon</i>	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
16	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)
17	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	1.5
18	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	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



Trần Thị Mỹ Dung  
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội




Phạm Thị Nhân  
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 22/06/2021

### 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.

"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.

"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.