

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 SU KEM



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 41/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 SU KEM

2. **Thành phần:** Sữa tươi, nước, bột cái vè (đường kính, sữa bột, phẩm màu INS110), bột mì, bơ, trứng gà, đường kính trắng, muối tinh.

3. **Chỉ tiêu chất lượng**

**3.1. Các chỉ tiêu cảm quan**

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Vỏ bánh mềm, kem mịn mượt không chảy
2	Màu sắc	Màu vàng
3	Mùi, vị	Mùi vị thơm ngon đặc trưng của sản phẩm, 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	%	6,78 ± 10%
2	Béo	%	13,1 ± 10%
3	Carbohydrates	%	28,3 ± 10%
4	Độ ẩm	%	50,9 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,9 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	258 ± 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	<i>Listeria monocytogenes</i>	CFU/g	Không phát hiện
8	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

### 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 – 6°C.

#### 5. Hướng dẫn sử dụng và thông tin cảnh báo

- Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp.
- Sản phẩm có chứa sữa, gluten lúa mì, trứng gà. 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, 40gr/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 SU KEM**

Thành phần: Sữa tươi, nước, bột cái vế (đường kính, sữa bột, phẩm màu INS110), bột mì, bơ, trứng gà, đường kính trắng, muối tinh.

Định lượng: 30gr/chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản lạnh 4-6 độ 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

Điện thoại: 0243 8886 5577

Số tự công bố: 41/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

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

Thông tin dinh dưỡng trên 100gr sản phẩm

Protein	6,8gr
Béo	13,1gr
Carbohydrates	28,3gr
Năng lượng	258Kcal

Tên sản phẩm: **BÁNH SU KEM**

Thành phần: Sữa tươi, nước, bột cái vè (đường kính, sữa bột, phẩm màu INS110), bột mì, bơ, trứng gà, đường kính trắng, muối tinh.

Định lượng: 40gr/chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản lạnh 4-6 độ 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

Điện thoại: 0243 8886 5577

Số tự công bố: 41/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

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

Thông tin dinh dưỡng trên 100gr sản phẩm

Protein	6,8gr
Béo	13,1gr
Carbohydrates	28,3gr
Năng lượng	258Kcal

#### **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 01 tháng 09 năm 2020  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN**



Trần Thanh Sơn

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00063828
Mã số kết quả	AR-20-VD-067928-01-VI / EUVNHC-00107799



### 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 :	32Kb31, 34Kp63, Nghi, 15:30 ngày 21/7
Tên mẫu:	Bánh su kem
Tình trạng mẫu:	Trong khay nhôm bọc kín. Bảo quản nhiệt độ <5°C
Ngày nhận mẫu :	23/07/2020
Thời gian thử nghiệm:	23/07/2020 - 28/07/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	29/07/2020
Mã số PO của khách hàng :	SWL2200723080-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	VW041 VW (a) Listeria monocytogenes	cfu/g	ISO 11290-2:2017	Không phát hiện (LOD=10)
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	28.3
9	VW062 VW (a) Béo	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	13.1
10	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	258
11	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.78
12	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	50.9
13	VD066 VD (a) Zearalenon	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
14	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
18	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)
19	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	0.9

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 29/07/2020

### 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 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.





## ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr.	743-2020-00063828
Analytical Report Nr.	AR-20-VD-067928-01-EN / EUVNHC-00107799



Noibai catering services joint stock company  
 Noibai International airport  
  
 Hanoi  
 VIETNAM

Client Reference:	32Kb31, 34Kp63, Nghi, 15:30 ngày 21/7
Sample described as:	Bánh su kem
Conditioning:	In an airtight aluminum tray. Preserved at <5°C
Sample reception date:	23/07/2020
Analysis Time:	23/07/2020 - 28/07/2020
Client due date:	29/07/2020
Your purchase order reference:	SWL2200723080-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	VW041 VW (a) Listeria Monocytogenes	cfu/g	ISO 11290-2:2017	Not detected (LOD=10)
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	28.3
9	VW062 VW (a) Fat	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	13.1
10	VW0A4 VW Energy	kcal/100 g	FAO 2013 77	258
11	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.78
12	VD210 VD (a)(f) Moisture	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3496)	50.9
13	VD066 VD (a) Zearalenone	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Not detected (LOD=5)



## ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
14	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Not detected (LOD=50)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
17	VW060 VW (a) Ash	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	0.9
18	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Not detected (LOD=0)
19	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 Phương Vĩ  
Analytical Service Manager



Lý Hoàng Hải  
General Director

Report electronically validated by Nguyễn Thị Phương Vĩ 29/07/2020

**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.

