

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 TRUNG THU NHÂN KHOAI MÔN



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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 TRUNG THU NHÂN KHOAI MÔN

2. Thành phần:

Vỏ bánh: Bột bánh bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột sư tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, baking soda, chất bảo quản thực phẩm (E200).

Nhân bánh: Đậu xanh, đường mía, dầu thực vật, hương khoai môn tổng hợp, chất tạo màu (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)

3. Chỉ tiêu chất lượng

3.1.Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Bánh tròn, không biến dạng móp méo
2	Màu sắc	Màu vàng rom
3	Mùi, vị	Thơm ngon đặc trưng

3.2.Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	6,84 ± 10%
2	Béo	%	12,1 ± 10%
3	Carbohydrates	%	61,2 ± 10%
4	Độ ẩm	%	19,1 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,77 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	381 ± 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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện
3	Ochratoxin	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Không phát hiện
5	Zearalenone	$\mu\text{g}/\text{kg}$	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: 28 ngày.
- Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 25 độ C.

5. Hướng dẫn sử dụng và thông tin cảnh báo

- Sản phẩm dùng để ăn trực tiếp.
- Sản phẩm có chứa gluten lúa mì, trứng gà, sữa tươi, đậu phộng. 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: 70gr/cái.
- 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 trung thu nhân khoai môn

Thành phần:

Vỏ bánh: Bột bánh bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột sư tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, baking soda, chất bảo quản thực phẩm (E200).

Nhân bánh: Đậu xanh, đường mía, dầu thực vật, hương khoai môn tổng hợp, chất tạo màu (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)

Định lượng: 70gr/ chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 25 độ C

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: 31/NCS/2019

Xuất xứ: Việt Nam

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

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 19 tháng 08 năm 2019
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN





Nhãn Bánh trung thu nhân khoai môn

Tên sản phẩm: Bánh trung thu nhân khoai môn

Thành phần:

Vỏ bánh: Bột bánh bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột sư tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, baking soda, chất bảo quản thực phẩm (E200).

Nhân bánh: Đậu xanh, đường mía, dầu thực vật, hương khoai môn tổng hợp, chất tạo màu (E129, E133), chất bảo quản thực phẩm (E202)

Định lượng: 70gr/ chiếc

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ dưới 25 độ C

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: 31/NCS/2019

Xuất xứ: Việt Nam

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



ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr. 743-2019-00039253
 Analytical Report Nr. AR-19-VD-043043-01-EN / EUVNHC-00069374



Noibai catering services joint stock company

Noibai International airport

Hanoi
 Việt Nam

Sample described as: Bánh trung thu nhân Khoai môn
 Lô NSX: 10/05/19
 Conditioning: Sample in plastic bag
 Sample reception date: 24/05/2019
 Analysis Time: 24/05/2019 - 31/05/2019
 Client due date: 31/05/2019
 Your purchase order reference: SWL2190523159-HN

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.	61.2
9	VD165 VD (a)(f) Fat	%	Internal method (EHC-TP2-050)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.1
10	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Internal method (EHC-TP2-047)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.84
11	VD543 VD Energy value (kcal)	kcal/100 g	FAO 2013 77	381
12	VD210 VD (a)(f) Moisture	%	Internal method (EHC-TP2-048)	19.1
13	VD297 VD (a)(f) Ash	%	Internal method (EHC-TP2-049)(Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.77



ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
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



Ly Hoàng Hải
General Director

Report electronically validated by Nguyễn Phương Phi 04/06/2019

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

