

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 THẬP CẨM



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 34/NCS/2019

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SUÁT 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 THẬP CẨM

**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, baking soda, chất bảo quản thực phẩm (E200).

*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. 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	%	8,5 ± 10%
2	Béo	%	19,8 ± 10%
3	Carbohydrates	%	55,3 ± 10%
4	Độ ẩm	%	15,0 ± 10%
5	Tro tổng	%	1,46 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	433 ± 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 <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	Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>
8	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	KPH

### 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: 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, hạt điều. 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 thập cẩm

**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, baking soda, chất bảo quản thực phẩm (E200).

Nhân bánh: Lạp xường, 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).

**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:** 34/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, hạt điều. 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**

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thanh Sơn





## Nhân Bánh trung thu nhân thập cẩm

Tên sản phẩm: Nhân bánh trung thu nhân thập cẩm

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: Lạp xường, 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).

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: 34/NCS/2019

Xuất xứ: Việt Nam

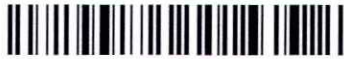
**Khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm:** Sản phẩm có chứa gluten lúa mì, trứng, sữa, đậu phộng, đậu nành, hạt điều. Không phù hợp với những người bị dị ứng với các thành phần trên.





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039256  
Mã số kết quả: AR-19-VD-043046-01-VI / EUVNHC-00069374



### 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 trung thu nhân Thập cẩm  
Tình trạng mẫu: Lô NSX: 10/05/19  
Mẫu đựng trong túi nhựa  
Ngày nhận mẫu: 24/05/2019  
Thời gian thử nghiệm: 24/05/2019 - 31/05/2019  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 31/05/2019  
Mã số PO của khách hàng: SWL2190523159-HN

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)	8.1x10 <sup>1</sup>
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	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VD <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)
9	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	55.3
10	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	19.8
11	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8.50
12	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	433
13	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )	15.0



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.46
15	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
17	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	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



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 04/06/2019

### Lưu ý chú giải thích

Một số 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