

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

CƠM CHIÊN KIỂU THÁI



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 39/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: CƠM CHIÊN KIỀU THÁI**

**2. Thành phần:** Gạo tẻ, thịt lợn, xoài xanh, cà rốt, trứng gà, dầu nành, hành khô, Tom Yum paste, hành tươi, ớt, sả, hạt điều màu, nước mắm, đường, lá chanh, bột nêm, dầu hào, xì dầu, muối tinh, tiêu xay.

**3. Chỉ tiêu chất lượng**

**3.1. Các chỉ tiêu cảm quan**

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Cơm tơi, xốp và khô nhẹ
2	Màu sắc	Đỏ gạch của sốt ớt và gia vị tạo màu như dầu hạt điều
3	Mùi, vị	Mùi thơm của sả ớt, vị cay nhẹ hơi chua

**3.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu**

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	6,28 ± 10%
2	Béo	%	6,95 ± 10%
3	Carbohydrates	%	27,1 ± 10%
4	Độ ẩm	%	58,4 ± 10%
5	Tro tổng	%	1,24 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	196 ± 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	$10^6$
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$10^2$
3	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$10^2$
4	<i>E.Coli</i>	MPN/g	$10^2$
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không phát hiện
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$10^2$
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$10^2$

### 3.4. Kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện
2	Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện

### 3.5. 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

### 3.6. Hàm lượng hóa chất không mong muốn: Theo quy định hiện hành.

## 4. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 60 ngày kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD in trực tiếp trên nhãn sản phẩm.
- Bảo quản: Trong tủ đông lạnh  $\leq -18^\circ\text{C}$

## 5. Hướng dẫn sử dụng

- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông bằng lò vi sóng hoặc rã đông tự nhiên (để ngăn mất tủ lạnh. Sau đó sử dụng lò vi sóng hoặc nấu trực tiếp qua xoong trong thời từ gian 3 phút – 5 phút.

## 6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 300gr
- 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: Cơm chiên kiểu Thái

Thành phần: Gạo tẻ, thịt lợn, xoài xanh, cà rốt, trứng gà, dầu nành, hành khô, Tom Yum paste, hành tươi, ớt, sả, hạt điều màu, nước mắm, đường, lá chanh, bột nêm, dầu hào, xì dầu, muối tinh, tiêu xay.

Định lượng: 300gr

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Hướng dẫn sử dụng: Rã đông bằng lò vi sóng hoặc rã đông tự nhiên (để ngăn mát tủ lạnh). Sau đó sử dụng lò vi sóng hoặc nấu trực tiếp qua xoong trong thời từ gian 3 phút – 5 phút.

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: 39/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

Thông tin cảnh báo an toàn: sản phẩm có chứa dầu nành, không phù hợp với người bị dị ứng với 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong 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 26 tháng 03 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Thanh Sơn

## Mẫu nhãn sản phẩm Cơm chiên kiểu Thái

Tên sản phẩm: Cơm chiên kiểu Thái

Thành phần: Gạo tẻ, thịt lợn, xoài xanh, cà rốt, trứng gà, dầu nành, hành khô, Tom Yum paste, hành tươi, ớt, sả, hạt điều màu, nước mắm, đường, lá chanh, bột nêm, dầu hào, xì dầu, muối tinh, tiêu xay.

Định lượng: 300gr

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Hướng dẫn bảo quản:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Hướng dẫn sử dụng: Rã đông bằng lò vi sóng hoặc rã đông tự nhiên (để ngăn mất tủ lạnh. Sau đó sử dụng lò vi sóng hoặc nấu trực tiếp qua xoong trong thời từ gian 3 phút – 5 phút.

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: 39/NCS/2020

Xuất xứ: Việt Nam

Thông tin cảnh báo an toàn: sản phẩm có chứa dầu nành, không phù hợp với người bị dị ứng với thành phần trên

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00019192
Mã số kết quả	AR-20-VD-021999-01-VI / EUVNHC-00095444-1584420903


**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:	Cơm chiên kiểu thái
Tình trạng mẫu:	Trong hộp nhựa kín. Bảo quản nhiệt độ < 0°C
Ngày nhận mẫu :	10/03/2020
Thời gian thử nghiệm:	10/03/2020 - 16/03/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	17/03/2020
Mã số PO của khách hàng :	SWL2200310056-HN



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.7x10 <sup>3</sup>
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD368 VD (a) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	27.1
9	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.95
10	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.28
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	196
12	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )	58.4

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049 ) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	1.24
14	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
16	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
18	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	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 Thị Phương Việt  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Việt 17/03/2020

**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.  
 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 Sac Ky Hai Dang. (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