

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

HỘP BÁNH TRUNG THU 6 CHIẾC XK



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35/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: HỘP BÁNH TRUNG THU 6 CHIẾC XK

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:

- Nhân hương bưởi vàng: Đậu trắng, đường kính, vỏ cam, dầu đậu nành, dextrin, maltose, gạo nếp, bưởi, gia vị, chất điều vị (330), chất tạo màu β -caroten.

- Nhân latte: Đậu trắng, đường kính, dầu đậu nành, mạch nha, maltodextrin, bột cà phê, gia vị, chất làm dày (415).

- Nhân hương sen: Hạt sen (50%), đường kính, nước, dầu đậu phộng, bột nếp, muối i-ốt.

- Nhân dưa lưới: Thịt quả dưa lưới, tinh bột, bí đao, đường mía, dầu thực vật, chất ổn định (E466), chất bảo quản thực phẩm (E202), hương dưa tổng hợp, chất tạo màu (E160a(i), E133).

- Nhân khoai môn: 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

- Nhân hương bưởi vàng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	5,51 ± 10%
2	Béo	%	11,6 ± 10%
3	Carbohydrates	%	65,3 ± 10%
4	Độ ẩm	%	17,2 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,39 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	388 ± 10%

- Nhân latte

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	5,93 ± 10%
2	Béo	%	12,0 ± 10%
3	Carbohydrates	%	64,9 ± 10%
4	Độ ẩm	%	16,8 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,38 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	392 ± 10%

- Nhân hương sen

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	5,9 ± 10%
2	Béo	%	19,9 ± 10%
3	Carbohydrates	%	51,4 ± 10%
4	Độ ẩm	%	22,1 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,72 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	408 ± 10%

- Nhân dừa lưới

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Protein	%	2,18 ± 10%
2	Béo	%	8,82 ± 10%
3	Carbohydrates	%	71,1 ± 10%
4	Độ ẩm	%	17,4 ± 10%
5	Tro tổng	%	0,53 ± 10%
6	Năng lượng	Kcal/100g	373 ± 10%

- Nhân khoai môn

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%

3.3. 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 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

3.4. 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: 28 ngày kể từ ngày sản xuất, NSX và HSD in trực tiếp trên bao bì bánh.

- 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, sữa, đậu phộng, đậu nành. 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: 6 chiếc, 70gr/chiếc.

Mỗi hộp gồm 2 bánh nhân hương sen, 1 bánh nhân hương bưởi vàng, 1 bánh nhân latte, 1 bánh nhân dưa lưới, 1 bánh nhân khoai môn.

- 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: Hộp bánh trung thu 6 chiếc XK

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:

- Nhân hương bưởi vàng: Đậu trắng, đường kính, vỏ cam, dầu đậu nành, dextrin, maltose, gạo nếp, bưởi, gia vị, chất điều vị (330), chất tạo màu B-caroten.

- Nhân latte: Đậu trắng, đường kính, dầu đậu nành, mạch nha, maltodextrin, bột cà phê, gia vị, chất làm dày (415).

- Nhân hương sen: Hạt sen (50%), đường kính, nước, dầu đậu phộng, bột nếp, muối i-ốt.

- Nhân dưa lưới: Thịt quả dưa lưới, tinh bột, bí đao, đường mía, dầu thực vật, chất ổn định (E466), chất bảo quản thực phẩm (E202), hương dưa tổng hợp, chất tạo màu (E160a(i), E133).

- Nhân khoai môn: 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: 6 chiếc, 70gr/chiếc

NSX/HSD: In trực tiếp trên bao bì bánh

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: 35/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



Trần Thanh Sơn



HỘP BÁNH TRUNG THU 6 CHIẾC XK

Tên sản phẩm: Hộp bánh trung thu 6 chiếc XK

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

Nhân bánh:

- Nhân hương bưởi vàng: Đậu trắng, đường kính, vỏ cam, dầu đậu nành, dextrin, maltose, gạo nếp, bưởi, gia vị, chất điều vị (330), chất tạo màu B-caroten.
- Nhân latte: Đậu trắng, đường kính, dầu đậu nành, mạch nha, maltodextrin, bột cà phê, gia vị, chất làm dày (415).
- Nhân hương sen: Hạt sen (50%), đường kính, nước, dầu đậu phộng, bột nếp, muối i-ốt.
- Nhân dưa lưới: Thịt quả dưa lưới, tinh bột, bí đao, đường mía, dầu thực vật, chất ổn định (E466), chất bảo quản thực phẩm (E202), hương dưa tổng hợp, chất tạo màu (E160a(i), E133).
- Nhân khoai môn: 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: 6 chiếc, 70gr/chiếc

NSX/HSD: In trực tiếp trên bao bì bánh

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: 35/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.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039252
Mã số kết quả: AR-19-VD-043042-01-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 Bưởi vàng
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)	5.0x10 ⁴
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	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	65.3
9	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	11.6
10	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.51
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	388
12	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	17.2
13	VD297 VD (a)(f) <i>Tro tổng</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.39



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
16	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	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

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 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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039249
Mã số kết quả: AR-19-VD-043039-01-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 Latte
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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	64.9
9	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.0
10	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.93
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	392
12	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	16.8



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)	0.38
14	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
16	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	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



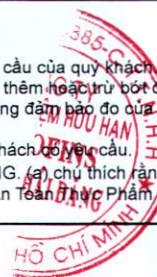
Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



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

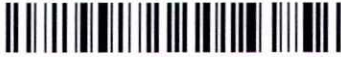
Lưu ý chú giải thích

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.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039255
Mã số kết quả: AR-19-VD-043045-01-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 Hương sen
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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	51.4
9	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	19.9
10	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.90
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	408
12	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	22.1



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

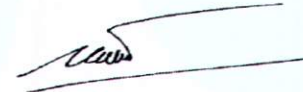
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.72
14	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
16	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	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

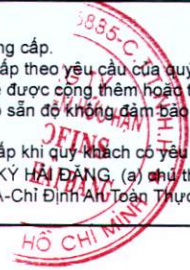


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

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

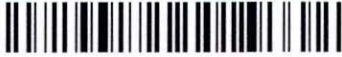
Lưu ý chú giải thích

Mọi dữ liệu và 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 để 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 Âu Toàn Thực Phẩm



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039254
 Mã số kết quả: AR-19-VD-043044-01-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 Dưa lưới
 Lô NSX: 10/05/19
 Tình trạng mẫu: 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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	71.1
9	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8.82
10	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.18
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	373
12	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	17.4



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)	0.53
14	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
16	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	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

Mọi 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

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



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

