

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 886 5577

Fax: 0243 884 0199

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

TÊN SẢN PHẨM

BÁNH NƯỚNG NHÂN MÈ ĐEN



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 84/NCS/2023

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 886 5577

Fax: 0243 884 0199

E-mail: marketing@noibaicatering.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101 509 403

Cơ sở được cấp giấy chứng nhận ISO 22000:2018 ngày cấp 16/02/2023. Nơi cấp BUREAU VERITAS VIỆT NAM.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG NHÂN MÈ ĐEN

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, chất tạo xốp (INS 500ii), chất bảo quản (INS 202, INS 282).

Nhân bánh: Đậu xanh, đường, mạch nha, dầu thực vật, bột mè đen, chất ổn định (E466), hương mè đen tổng hợp, chất bảo quản (E202).

3. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 40 ngày.

- Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 50gr/cái, 70gr/cái, 100gr/cái, 120gr/cái 150g/cái, 200gr/cái, 250gr/cái,...

- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE đảm bảo vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ y tế.

5. 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, Sóc Sơn, Hà Nội



III. Mẫu nhãn sản phẩm (mẫu nhãn sản phẩm dự kiến đính kèm)

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 Thông tư 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 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 25 tháng 05 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Tổng giám đốc
NGUYỄN VĂN DŨNG





Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG NHÂN MÈ ĐEN

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, chất tạo xốp (INS 500ii), chất bảo quản (INS 202, INS 282).

Nhân bánh: Đậu xanh, đường, mạch nha, dầu thực vật, bột mè đen, chất ổn định (E466), hương mè đen tổng hợp, chất bảo quản (E202).

Định lượng: 100Gr

NSX: In trực tiếp trên bao bì

HSD: In trực tiếp trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp.

Sản xuất và phân phối: Công ty cổ phần Suất ăn hàng không Nội Bài – Đơn vị thành viên của VIETNAM AIRLINES

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Phú Minh, huyện Sóc Sơn, Hà Nội

Điện thoại: 0243 886 5577/Ext: 234

Đặt hàng tại:

- Hotline: 085 681 0012
- Website: www.bephangkhong.com.vn | www.bephangkhong.com


Số tự công bố: 84/NCS/2023

Cảnh báo ATTP: Sản phẩm có chứa bột mì, sữa, trứng, đậu phộng, hạt mè, dầu nành. Không phù hợp với những người bị dị ứng với các thành phần trên.

Thông tin dinh dưỡng trong 100g sản phẩm

Protein	6,72g
Béo	12,0g
Carbohydrates	61,4g
Năng lượng	381kcal

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00059606	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-062990-01-VI / EUVNHC-00214828	

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 :	NSX: 13/05/2023 Bảo quản điều kiện thường
Tên mẫu :	Bánh nướng nhân Mè đen
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	17/05/2023
Thời gian thử nghiệm :	17/05/2023 - 23/05/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	23/05/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM22305173999-HN-KA
Mã số mẫu Eol :	005-32410-202173

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	381
9	VW0A2 VW Carbohydrates	%	AOAC 986.25	61.4
10	VW062 VW (a) Béo	%	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	12.0
11	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757	6.72
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	18.9
13	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
17	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	0.9



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Thị Hiền

Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội




Trần Thị Mỹ Dung

Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 24/05/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 24/05/2023.

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 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 bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sack Ký Hải Đăng xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sack Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sack Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

