

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 MÌ
VỚI XÚC XÍCH VÀ XỐT**



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 97/NCS/2024

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@noi.baicatering.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 MÌ VỚI XÚC XÍCH VÀ XỐT

2. Thành phần: Xúc xích (23-24%), bột mì, sốt Mayonaise (17-18%), nước, bột mì hoàn thiện, sữa tươi, bơ, đường, sữa bột, trứng gà, muối tinh, men bánh mì, men Engin.

3. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 3 ngày.

- Bảo quản: Bảo quản nhiệt độ dưới 21⁰C, để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 100gr/chiếc, 120gr/chiếc, 150g/chiếc, ...

(Sai số định lượng phù hợp với quy định Thông tư số 21/2014/TT-BKHCN của Bộ khoa học và công nghệ).

- Chất liệu bao bì: Sử dụng bao bì PE, PET,... 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 12 tháng 07 năm 2024
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



Tổng giám đốc
NGUYỄN VĂN DŨNG

50940
NG TY
PHẦN
HÀNG KH
I BÀI
V - TP

Mẫu nhãn sản phẩm dự kiến

Tên sản phẩm: BÁNH MÌ VỚI XÚC XÍCH VÀ XỐT

Thành phần: Xúc xích (23-24%) bột mì, sốt mayonaise (17-18%), nước, bột mỳ hoàn thiện, sữa tươi, bơ, đường, sữa bột, trứng gà, muối tinh, men bánh mì, men Engin.

Định lượng:

NSX & HSD: In trực tiếp trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nhiệt độ dưới 21⁰C, để nơi khô ráo thoáng mát tránh ánh nắng mặt trời.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp, ngon hơn khi sấy nóng lại ở 110⁰C-120⁰C trong 11-12 phút.

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: 97/NCS/2024

Cảnh báo ATTP: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa. Không phù hợp với người bị dị ứng với các thành phần trên.

Thông tin dinh dưỡng trong 100gr sản phẩm

Năng lượng	304 kcal	Natri	4690 mg
Đường tổng	8,88 g	Carbohydrates	40,81 g
Béo	11,2 g	Protein	9,14 g



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00092558
Mã số kết quả : AR-24-VD-097258-01 / EUVNHC-00277819 - 01



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: 27/06/2024
Tên mẫu : Bánh mì xúc xích với sốt
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu : 28/06/2024
Thời gian thử nghiệm : 28/06/2024 - 04/07/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 04/07/2024
Mã số PO của khách hàng : WPY92406284116-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW031 VW (a) <i>Staphylococci dương tính với coagulase</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	5.6x10 ²
9	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	1.92
10	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	9.14
11	VW081 VW (a) Béo tổng	%	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	11.2
12	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	%	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	40.81
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	4690
14	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)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD3X5 VD (a) Chlorpyrifos	mg/ kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
19	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
20	VDIUS VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	8.88
21	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	304
22	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/07/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/07/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiêu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

