

CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI (NCS)

Địa chỉ: Sân bay quốc tế Nội Bài, xã Nội Bài, Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243 886 5577

Fax: 0243 884 0199

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

TÊN SẢN PHẨM

BÁNH NƯỚNG SÀU RIÊNG



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 142/NCS/2025

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 Nội Bài, Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243 886 5577

Fax: 0243 884 0199

E-mail: marketing@noiibaicatering.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101 509 403

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG SÂU RIÊNG

2. Thành phần:

Vỏ bánh: Bột mì bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột sư tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, chất tạo xốp (INS 500ii), dầu nành, chất bảo quản (INS 202, INS 282).

Nhân bánh: Đường, nước, đậu xanh, đậu thực vật, đậu trắng, glucose syrup, maltose syrup, chất làm ẩm (420(ii)), chất ổn định (1422), bột sắn riềng (0.2 - 0.4%), hương liệu tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 270), chất bảo quản (202, 211), chất chống oxi hóa (223), chất tạo xốp (339(i), 452(i)), chất xơ lúa mì, muối, lactisole.

3. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Thời hạn sử dụng: 45 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, 80gr/cái, 100gr/cái, 120gr/cái 150g/cái,...

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

- Chất liệu bao bì: Bao bì bằng chất dẻo (PA, PE, PP), bao bì phức hợp 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 Nội Bài, Thành phố 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:

- TCVN12940:2020 về bánh nướng do Bộ khoa học và công nghệ công bố.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất 09/VBHN-BYT 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 của chính phủ về nhãn hàng hóa và nghị định 111/2011/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 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 06. tháng 08 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Tổng giám đốc

NGUYỄN VĂN DŨNG





Tên sản phẩm: BÀNH NGỪNG SẦU RIÊNG

Thành phần:

Vỏ bánh: Bột mỳ bông lan, nước đường đỏ, bơ dạng lỏng, sữa tươi, bột sư tử, bơ đậu phộng, nước tro tàu, trứng gà, chất tạo xốp (INS 500ii), dầu nành, chất bảo quản (INS 202, INS 282).

Nhân bánh: Đường, nước, đậu xanh, dầu thực vật, đậu trắng, glucose syrup, maltose syrup, chất làm ẩm (420(ii)), chất ổn định (1422), bột sầu riêng (0.2 - 0.4%), hương liệu tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (339(iii), 270), chất bảo quản (202, 211), chất chống oxi hóa (223), chất tạo xốp (339(i), 452(i)), chất xơ lúa mì, muối, lactisole.

Định lượng:

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 Nội Bài, Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0243 886 5577/Ext: 234

Đặt hàng tại:

- Hotline: 0983 850 710
- Website: www.bephangkhong.com.vn | www.bephangkhong.com

Số tự công bố: 142/NCS/2025

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

Thông tin dinh dưỡng trong 100g sản phẩm *

Năng lượng	374 kcal	Natri	133 mg
Đường tổng	29,8 g	Carbohydrates	57,74 g
Béo	12,2 g	Protein	5,75 g

* Hàm lượng các chất không thấp hơn 80% giá trị ghi trên nhãn



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI

Sân bay Quốc tế Nội Bài, Xã Nội Bài

Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22506210307-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00110294

Mã số Eol : 005-32410-488324

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 20/05/2025

Tên mẫu :

Bánh nướng Sầu Riêng

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

21/06/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 31/07/2025

Thời gian thử nghiệm :

23/06/2025 - 31/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW031 VW (a) <i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd. 1:2022	4.5x10 ¹
4	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.71
5	VW066 VW (a) Protein	%	TCVN 10034:2013	5.75
6	VW07W VW (a) Tro Tổng	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Tham khảo AOAC 923.03)	1.00
7	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	18.6
8	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	12.2
9	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	57.74
10	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	29.8
11	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.40
12	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	3.46
13	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
14	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
15	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	23.9



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00110294

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VD100 VD (a) Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	1.04
17	VD1SM VD (a) Hoạt độ nước (tại 25°C)		TCVN 8130:2009 (ISO 21807:2004)	0.7468
18	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	133
19	VD30A VD (a) Kali sorbat	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Tham khảo ISO 22855:2008; TCVN 8122:2009)	949
20	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
22	VD831 VD Acid sorbic (quy từ kali sorbate)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Ref. ISO 22855:2008; TCVN 8122: 2009)	708
23	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
25	VD4W7 VD (a) Chỉ số peroxit	meq/ kg fat	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	5.30
26	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
27	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	374
28	VWCU1 VW Tổng số bào tử nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
29	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 08/08/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 08/08/2025.

Ghi chú giải thích

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 Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu 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 Sắc Ký Hải Đăng 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 Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

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 Sắc Ký Hải Đăng.

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



ANALYTICAL REPORT

Noibai catering services joint stock company

Noibai International airport, Noi Bai commune

Hanoi, VIETNAM

Your purchase order reference: NGM22506210307-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00110294

Eol code : 005-32410-488324
 Client Reference: NSX: 20/05/2025
 Sample described as: Bánh nướng Sầu Riêng
 Conditioning: Finished product
 Sample reception date: 21/06/2025 Client due date : 31/07/2025
 Analysis Time : 23/06/2025 - 31/07/2025

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Not detected (LOD=10)
2	VW031 VW (a) <i>Coagulase positive staphylococcus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Not detected (LOD=10)
3	VW012 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	4.5x10 ¹
4	VD157 VD (a) Dietary fiber	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.71
5	VW066 VW (a) Protein	%	TCVN 10034:2013	5.75
6	VW07W VW (a) Total ash	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Ref. AOAC 923.03)	1.00
7	VW083 VW (a) Moisture	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Ref. ISO 1573:1980)	18.6
8	VW081 VW (a) Total fat	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	12.2
9	VWWS6 VW Carbohydrate (excluding Dietary fiber)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	57.74
10	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	2.40
11	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	3.46
12	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
13	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	Not detected (LOD=0.15)
14	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	23.9
15	VD4P0 VD (a) Total sugars	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	29.8
16	VD100 VD (a) Acid value	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	1.04



ANALYTICAL REPORT

Sample Code : 743-2025-00110294

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD1SM VD (a) Water activity (at 25°C)		TCVN 8130:2009(ISO 21807:2004)	0.7468
18	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	133
19	VD30A VD (a) Potassium Sorbate	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Ref. ISO 22855:2008; TCVN 8122:2009)	949
20	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Not detected (LOD=0.5)
21	VW01P VW (a) Zearalenone	µg/ kg	EN 15850:2010	Not detected (LOD=8)
22	VD831 VD Sorbic acid (calculate from potassium sorbate)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Ref. ISO 22855:2008; TCVN 8122: 2009)	708
23	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
24	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
25	VWHGN VW (a) Aflatoxins total	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Not detected (LOD=0.5)
26	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Not detected (LOD=70)
27	VWL74 VW Energy value (Including Dietary fiber)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	374
28	VD4W7 VD (a) Peroxide value	meq/ kg fat	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	5.30
29	VWCU1 VW Total spores of moulds	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Ref. AOAC 2014.05)	Not detected (LOD=10)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE



Trần Thị Mỹ Dung
Business Unit Manager Northern Branch

Lý Hoàng Hải
Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 08/08/2025, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 08/08/2025.



ANALYTICAL REPORT

EXPLANATORY NOTE

Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.

Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.

This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.

Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.

All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.

All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.

Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.