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 ĐẬU XANH MIX SỮA DỪA

Scanned with CamScanner

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 152/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@noibaicatering.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0101 509 403

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG ĐẬU XANH MIX SỮA DỪA

2. Thành phần:

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

Nhân bánh: Đậu xanh (28%), Dừa (21%), Đường tinh luyện, Dầu nành, Đường Trehalose, Mạch nha, Chất làm ẩm (420i), Chất ổn định (1442), Sữa bột béo (2,2%), Muối I-ốt, Hương dừa tổng hợp, Chất chống ôxi hóa (307b), Chất bảo quản (202).

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-BKHCN của Bộ khoa học và công nghệ).

- Chất liệu bao bì: Bao bì bằng chất dẻo (PA, PE, PP), bao bì phức hợp dảm 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

Scanned with CamScanner

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(mẫu nhãn 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

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0101509403 C.T.C.P CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ĂN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI H. SÓC SƠN - TP. HÀ NỘI

Tổng giám đốc

NGUYỄN VĂN DŨNG

Scanned with CamScanner

Tên sản phẩm: BÁNH NƯỚNG ĐẬU XANH MIX SỮA DỪA

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: Đậu xanh (28%), dừa (21%), đường tinh luyện, dầu nành, đường trehalose, mạch nha, chất làm ẩm (420i), chất ổn định (1442), sữa bột béo (2,2%), muối I-ốt, hương dừa tổng hợp, chất chống ôxy hóa (307b), chất bảo quản (202).

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: 152/NCS/2025

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

Thông tin dinh dưỡng trong 100g sản phẩm *

Năng lượng	394 kcal	Natri	99,2 mg
Đường tổng	25,2 g	Carbohydrates	53,72 g
Béo	16,1 g	Protein	6,2 g

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

Scanned with CamScanner

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 : NGM22507020018-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00119319

Mã số Eol : 005-32410-496892
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : NSX:22/06/2025
Tên mẫu : Bánh nướng Đậu Xanh Mix Sữa Dừa
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 02/07/2025 **Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :** 31/07/2025
Thời gian thử nghiệm : 02/07/2025 - 31/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	**Không phát hiện (LOD=10)**
2	VW031 VW (a) *Staphylococci dương tính với coagulase*	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	**5.5x10[1]**
4	VD157 VD (a) **Xơ Dinh Dưỡng**	g/ 100 g	AOAC 991.43	**4.62**
5	VW066 VW (a) **Protein**	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	**6.20**
6	VW07W VW (a) **Tro Tổng**	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Tham khảo AOAC 923.03)	**1.25**
7	VW083 VW (a) **Độ ẩm**	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	**18.1**
8	VW081 VW (a) **Béo tổng**	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	**16.1**
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	**53.72**
10	VD4P0 VD (a) **Đường tổng**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	**25.2**
11	VD4P0 VD (a) **Fructose**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	**2.84**
12	VD4P0 VD (a) **Glucose**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	**3.78**
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)	**18.5**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00119319

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)	**0.97**
17	VD1SM VD (a) **Hoạt độ nước (tại 25°C)**		TCVN 8130:2009 (ISO 21807:2004)	**0.7490**
18	VD279 VD (a) **Natri (Na)**	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	**92.2**
19	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)**
20	VW01P VW (a) **Zearalenon**	µg/ kg	EN 15850:2010	**Không phát hiện (LOD=8)**
21	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)**
22	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)**
23	VD4W7 VD (a) **Chỉ số peroxit**	meq/ kg fat	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	**3.11**
24	VW01Q VW (a) **Deoxynivalenol**	µg/ kg	EN 15891:2010	**Không phát hiện (LOD=70)**
25	VWL74 VW **Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)**	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	**394**
26	VW03U VW (a) **Potassium Sorbate**	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-16653 (2022) (Tham khảo ISO 22855:2008)	**977**
27	VW0AL VW (a) **Sorbic acid**	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-16653 (2022) (Tham khảo ISO 22855:2008)	**729**
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

M.S.D.N:0311526885-C.T.T.N.H.H CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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 thoả 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 thoả 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-sắc-ký-hải-đăng/điều-khoản-và-điều-kiện-chung-về-cung-cấp-dịch-vụ/.
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: NGM22507020018-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00119319

Eol code : 005-32410-496892
Client Reference: NSX:22/06/2025
Sample described as: Bánh nướng Đậu Xanh Mix Sữa Dừa
Conditioning: Finished product
Sample reception date: 02/07/2025 **Client due date :** 31/07/2025
Analysis Time : 02/07/2025 - 31/07/2025

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	**Not detected (LOD=10)**
2	VW031 VW (a) *Coagulase positive staphylococcus*	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	**$5.5x10^1$**
4	VD157 VD (a) **Dietary fiber**	g/ 100 g	AOAC 991.43	**4.62**
5	VW066 VW (a) **Protein**	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	**6.20**
6	VW07W VW (a) **Total ash**	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Ref. AOAC 923.03)	**1.25**
7	VW083 VW (a) **Moisture**	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Ref. ISO 1573:1980)	**18.1**
8	VW081 VW (a) **Total fat**	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	**16.1**
9	VWWS6 VW **Carbohydrate (excluding Dietary fiber)**	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	**53.72**
10	VD4P0 VD (a) **Fructose**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	**2.84**
11	VD4P0 VD (a) **Glucose**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	**3.78**
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)	**18.5**
15	VD4P0 VD (a) **Total sugars**	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Ref. AOAC 977.20)	**25.2**
16	VD100 VD (a) **Acid value**	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	**0.97**

ANALYTICAL REPORT

Sample Code : 743-2025-00119319

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD1SM VD (a) **Water activity (at 25°C)**		TCVN 8130:2009(ISO 21807:2004)	**0.7490**
18	VD279 VD (a) **Sodium (Na)**	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	**92.2**
19	VW067 VW (a) **Ochratoxin A**	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	**Not detected (LOD=0.5)**
20	VW01P VW (a) **Zearalenone**	µg/ kg	EN 15850:2010	**Not detected (LOD=8)**
21	VW072 VW (a) **Lead (Pb)**	mg/ kg	AOAC 2015.01	**Not detected (LOD=0.017)**
22	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)**
23	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)**
24	VW01Q VW (a) **Deoxynivalenol**	µg/ kg	EN 15891:2010	**Not detected (LOD=70)**
25	VWL74 VW **Energy value (Including Dietary fiber)**	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	**394**
26	VD4W7 VD (a) **Peroxide value**	meq/ kg fat	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	**3.11**
27	VW03U VW (a) **Potassium Sorbate**	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-16653 (2022) (Ref. ISO 22855:2008)	**977**
28	VW0AL VW (a) **Sorbic acid**	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-16653 (2022) (Ref. ISO 22855:2008)	**729**
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

M.S.D.N: 0311526885 - C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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 developped 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 accredition of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.