

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, Việt Nam

Điện thoại: 0243 886 5577

Fax: 0243 884 0199

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

TÊN SẢN PHẨM

**BÁNH BAO
NHÂN THỊT HEO BBQ**



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 133/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, Việt Nam

Điện thoại: 0243 886 5577

Fax: 0243 884 0199

E-mail: Ncs.feedback@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 BAO NHÂN THỊT HEO BBQ

2. Thành phần: Bột mì, nước, thịt heo (15%), sữa tươi, hành tây, sữa bột, bơ, nấm hương, sốt cà chua, sốt BBQ (3%), đường kính, dầu ăn, men Engin, men bánh mì, baking powder, bột súp gà, bột năng, xì dầu, hạt tiêu, chất tạo màu tổng hợp (INS 171), chất nhũ hóa (INS471), tinh bột biến tính (INS1412).

3. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Bảo quản 2 -6°C: Hạn sử dụng 7 ngày (chỉ áp dụng cho sản phẩm đóng túi hàn kín)

- Bảo quản ≤ -18°C: Hạn sử dụng 60 ngày

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

- Khối lượng tịnh sản phẩm: 50gr/cái, 55gr/cái, 60g/cái,...

- Quy cách đóng gói: Đóng túi 1 cái, đóng hộp 4 chiếc... hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

- 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, Việt Nam

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

50940
CÔNG TY
CỔ PHẦN
SUẤT ĂN
HÀNG KH
ÔNG NỘI
BÀI

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- **Các chỉ tiêu an toàn về vi sinh vật:** Theo tiêu chuẩn cơ sở

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Cfu/g	5×10^5
2	<i>Coliforms</i>	Cfu/g	10^3
3	<i>E.coli</i>	Cfu/g	10^2
4	<i>S.aureus</i>	Cfu/g	10^2
5	<i>B.Cereus</i>	Cfu/g	10^2
6	<i>Clostridium perfringens</i>	Cfu/g	10^2
7	<i>Salmonella</i>	Cfu/25g	0
8	Tổng số bào tử nấm men – mốc	Cfu/g	10^3

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại 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.

- Thông tư 29/2023/BYT về Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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...10... tháng 09 năm...2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Tổng giám đốc

NGUYỄN VĂN DŨNG



Tên sản phẩm: BÁNH BAO NHÂN THỊT HEO BBQ

Thành phần: Bột mì, nước, thịt heo (15%), sữa tươi, hành tây, sữa bột, bơ, nấm hương, sốt cà chua, sốt BBQ (3%), đường kính, dầu ăn, men Engin, men bánh mì, baking powder, bột súp gà, bột năng, xì dầu, hạt tiêu, chất tạo màu tổng hợp (INS 171), chất nhũ hóa (INS471), tinh bột biến tính (INS1412).

Định lượng:

Ngày sản xuất: In trên bao bì

Thời hạn sử dụng và bảo quản:

- Bảo quản 2 -6°C: Hạn sử dụng 7 ngày (chỉ áp dụng cho sản phẩm đóng túi hàn kín)
- Bảo quản $\leq$ -18°C: Hạn sử dụng 60 ngày

Hướng dẫn sử dụng:

- Rã đông bánh hoàn toàn (nếu bánh bảo quản đông).
- Hấp chín 12-14 phút.
- Sử dụng hết bánh trong vòng 2 ngày sau khi rã đông.

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, Việt Nam

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: 133/NCS/2025

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

Thông tin dinh dưỡng trong 100g sản phẩm*

Năng lượng	259 kcal	Natri	800mg
Đường tổng	4,79 g	Carbohydrates	34,1 g
Béo	9,74 g	Protein	7,52 g

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



AR-25-VD-087678-01-VI / EUVNHC-00339326- Trang : 1 / 2

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 : NGM22505160226-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00083504

Mã số Eol :

005-32410-466752

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 10/05/2025

Tên mẫu :

Bánh bao nhân thịt heo BBQ

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

17/05/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 24/05/2025

Thời gian thử nghiệm :

17/05/2025 - 24/05/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
3	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.1x10 ²
4	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.13
5	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp chuẩn độ	800
6	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Tham khảo FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng	45.5
7	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng	0.93
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827), LC-FLD	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010), LC-FLD	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03), LC-FLD	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03), LC-FLD	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	%	FAO Food and Nutrition paper 77	34.1
15	VDYL7 VD (a) Chất béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng	9.74
16	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.52



AR-25-VD-087678-01-VI / EUVNHC-00339326- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00083504

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Tham khảo EN 15791:2009), LC-UV	Không phát hiện (LOD=100)
18	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20), LC-RI	4.79
19	VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	259

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 30/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 30/07/2025.

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 Sacký 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 Sacký 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-sacký-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 Sacký 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 Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.





AR-25-VD-130928-01-VI / EUVNHC-00353021- Trang : 1 / 1

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 : X4GD2507140247-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00128646

Mã số Eol : 005-32410-504891
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : NSX: 10/05/2025
Tên mẫu : Bánh bao nhân thịt heo BBQ
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 15/07/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 21/07/2025
Thời gian thử nghiệm : 15/07/2025 - 18/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

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 25/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 25/07/2025.

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 Kỳ 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 Kỳ 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 Kỳ 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 Kỳ Hải Đăng.

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

EUROFINS SẮC KỲ HẢI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

[3] Northern branch: Unit 7A, Hight-rise Factory/ Block 1, No.2, BH5 Street, VSIP Bac Ninh, Phu Chan Ward, Tu Son City, Bac Ninh Province.

Web: www.eurofins.vn

Phone: (84.28) 7107 7879

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Document number: EVN-P-AR-FO3559

Version: 11

Effective date: 01/06/2025