

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 PHÔ MAI**



**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 135/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 PHÔ MAI

**2. Thành phần:** Bột mì, thịt heo (15%), phô mai mozzarella (7%), miến, mộc nhĩ, hành tây, cà rốt, nước, sữa tươi, bơ, sữa bột, dầu ăn, đường kính, dầu hào, kem tươi, nước mắm, men Engin, rượu vang trắng, men bánh mì, bột súp gà, baking powder, bột ngô, hạt tiêu, lá nguyệt quế, 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)**



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

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

| STT | Tên chỉ tiêu                                  | Đơn vị tính | Mức tối đa      |
|-----|-----------------------------------------------|-------------|-----------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí                  | Cfu/g       | $5 \times 10^5$ |
| 2   | <i>Coliforms</i>                              | Cfu/g       | $10^3$          |
| 3   | <i>E.coli</i>                                 | Cfu/g       | $10^2$          |
| 4   | <i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase | 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       | $10^3$          |

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./.

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT AN HÀNG KHÔNG NỘI BÀI**

M.S.D.N: 0107869 - C.T.C.P.

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tổng giám đốc

**Tổng giám đốc**  
**NGUYỄN VĂN DŨNG**



**Tên sản phẩm: BÁNH BAO NHÂN THỊT HEO PHÔ MAI**

**Thành phần:** Bột mì, thịt heo (15%), phô mai mozzarella (7%), miến, mộc nhĩ, hành tây, cà rốt, nước, sữa tươi, bơ, sữa bột, dầu ăn, đường kính, dầu hào, kem tươi, nước mắm, men Engin, rượu vang trắng, men bánh mì, bột súp gà, baking powder, bột ngô, hạt tiêu, lá nguyệt quế, 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 ≤ -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](http://www.bephangkhong.com.vn) | [www.bephangkhong.com](http://www.bephangkhong.com)

**Số tự công bố:** 135/NCS/2025

**Cảnh báo ATTP:** Sản phẩm có chứa bột mì, sữa, đậu nành nước mắm cá, hàu. Không phù hợp với những người bị dị ứng với các thành phần trên.

**Thông tin dinh dưỡng trong 100g sản phẩm\***

|            |          |               |        |
|------------|----------|---------------|--------|
| Năng lượng | 244 kcal | Natri         | 360 mg |
| Đường tổng | 2,61 g   | Carbohydrates | 28,6 g |
| Béo        | 9,41 g   | Protein       | 10,1 g |

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



AR-25-VD-087677-01-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 : 743-2025-00083503

Mã số Eol :

005-32410-466751

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 10/05/2025

Tên mẫu :

Bánh bao nhân thịt heo phô mai

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   | VD361 VD (a) <i>Listeria monocytogenes</i>                         | /25 g     | ISO 11290-1:2017                                                           | Không phát hiện             |
| 3   | VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>                                | /25 g     | TCVN 10780-1:2017; ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020                             | Không phát hiện             |
| 4   | VD580 VD (a) <i>Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase</i> | cfu/ g    | ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023                                                | Không phát hiện (LOD=10)    |
| 5   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí                          | cfu/ g    | ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022                                                 | 1.1x10 <sup>5</sup>         |
| 6   | VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng                                         | g/ 100 g  | AOAC 991.43                                                                | 2.51                        |
| 7   | VD269 VD (a) Muối (NaCl)                                           | mg/ 100 g | EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp chuẩn độ         | 360                         |
| 8   | VD210 VD (a) Độ ẩm                                                 | %         | EVN-R-RD-2-TP-3496 (Tham khảo FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng | 48.3                        |
| 9   | VD297 VD (a) Tro tổng                                              | g/ 100 g  | EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng      | 1.11                        |
| 10  | VD855 VD (a) Cadimi (Cd)                                           | mg/ kg    | AOAC 2015.01                                                               | Không phát hiện (LOD=0.01)  |
| 11  | VD861 VD (a) Chì (Pb)                                              | mg/ kg    | AOAC 2015.01                                                               | Không phát hiện (LOD=0.017) |
| 12  | 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)   |
| 13  | VD066 VD (a) Zearalenon                                            | µg/ kg    | EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010), LC-FLD                            | Không phát hiện (LOD=5)     |
| 14  | 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)   |
| 15  | 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)   |
| 16  | VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)             | %         | FAO Food and Nutrition paper 77                                            | 28.6                        |



AR-25-VD-087677-01-VI / EUVNHC-00339326- Trang : 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00083503

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                             | ĐƠN VỊ      | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                       | KẾT QUẢ                   |
|-----|-------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 17  | VDYL7 VD (a) Chất béo                           | %           | EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986), Phương pháp trọng lượng | 9.41                      |
| 18  | VDS54 VD (a) Chất đạm                           | g/ 100 g    | TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009                                        | 10.1                      |
| 19  | VD1LA VD (a) Deoxynivalenol                     | µg/ kg      | EVN-R-RD-1-TP-5626 (Tham khảo EN 15791:2009), LC-UV                   | Không phát hiện (LOD=100) |
| 20  | VD4P0 VD (a) Đường tổng                         | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20), LC-RI                     | 2.61                      |
| 21  | VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng) | kcal/ 100 g | FAO Food and Nutrition paper 77                                       | 244                       |

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 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/](http://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. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.





AR-25-VD-130927-01-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 : 743-2025-00128645

Mã số Eol : 005-32410-504890  
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : NSX: 10/05/2025  
Tên mẫu : Bánh bao nhân thịt heo phô mai  
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   | VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i> | cfu/ g | ISO 15213-2:2023                                | Không phát hiện<br>(LOD=10) |
| 2   | VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>               | cfu/ g | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)                  | Không phát hiện<br>(LOD=10) |
| 3   | VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>         | cfu/ g | AOAC 980.31                                     | Không phát hiện<br>(LOD=10) |
| 4   | VWCU1 VW Tổng số bào tử nấm mốc             | cfu/ g | N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo.<br>AOAC 2014.05) | Không phát hiện<br>(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 Sac Ky Hai Dang 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 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/](http://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.

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 Sac Ky Hai Dang.

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