

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

ĐẬU XANH MÈ ĐEN



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 173/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 ĐẬU XANH MÈ ĐEN

2. Thành phần: Bột mì, đậu xanh (22%), nước, đường kính, sữa tươi, bơ nhạt, vừng đen paste (3%), men bánh mì, baking powder, bột vani, phụ gia bánh mì (bột mỳ, tinh bột, chất nhũ hóa INS472c, chất ổn định INS 170(i), enzymes, chất chống oxi hóa INS 300, chất xử lý bột INS 927a và INS 516).

3. Thời hạn sử dụng và bảo quản

- Bảo quản 2 -6°C:

+ Hạn sử dụng 7 ngày: áp dụng cho sản phẩm đóng túi nilon hàn kín.

+ Hạn sử dụng 3 ngày: áp dụng cho sản phẩm đóng hộp giấy.

- Bảo quản ≤ -18 °C: Hạn sử dụng 30 ngày.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

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

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

- Quy cách đóng gói: Đóng túi, đóng hộp giấy hoặc theo yêu cầu riêng của khách hàng.

- Chất liệu bao bì: Bao bì nilon (PA, PE, PP hoặc phức hợp), bao bì giấy 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



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu 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	10^6
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	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 37/2026/NĐ-CP của chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật chất lượng sản phẩm, 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 25 tháng 02 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Tổng giám đốc

NGUYỄN VĂN DŨNG

1.C.P. 12

Thành phần: Bột mì, đậu xanh (22%), nước, đường kính, sữa tươi, bơ nhạt, vani, vanillin, muối, men bánh mì, baking powder, bột vani, phụ gia bánh mì (bột mỳ, tinh bột, chất nhũ hóa INS472c, chất ổn định INS 170(i), enzymes, chất chống oxi hóa INS 300, chất xử lý bột INS 927a và INS 516).

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
- Bảo quản ≤ -18°C: Hạn sử dụng 30 ngày

Hướng dẫn sử dụng:

- Rã đông bánh hoàn toàn (nếu bánh bảo quản đông).
- Hấp chín 12-15 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: 0373 318 986
- Website: www.bephangkhong.com

Số tự công bố: 173/NCS/2026

Cảnh báo ATTP: Sản phẩm có chứa bột mì, sữa, đậu nành, 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	249 kcal	Natri	45,1 mg
Đường tổng	7,46 g	Carbohydrates	39,71 g
Chất béo	5,94 g	Protein	7,9 g

* Thông tin dinh dưỡng mang tính tham khảo

Ngày lập: 08/02/2026

Người soát xét

Người lập

Nguyễn Thị Liên

Đỗ Thị Hằng

**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 : X4GD2512260693-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00261559

Mã số Eol :

005-32410-635333

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 09/12/2025

Tên mẫu :

Bánh bao đậu xanh mè đen

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

27/12/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 12/01/2026

Thời gian thử nghiệm :

31/12/2025 - 12/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.51
2	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	7.90
3	VW07W VW (a) Tro Tổng	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Tham khảo AOAC 923.03)	0.69
4	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	43.2
5	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	5.94
6	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	39.71
7	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	7.46
8	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.43
9	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.83
10	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
11	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.69
12	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	3.05
13	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	Phát hiện vết(<0.6)
14	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	249
15	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	45.1





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00261559

Phát hiện vết: kết quả \geq LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng 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 21/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/01/2026.

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-kiem-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", "VV" 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.





AR-26-VD-004041-01-VI / EUVNHC-00394103- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN SUẤT ẨM 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 : X4GD2512260693-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00261560

Mã số Eol :

005-32410-635334

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 09/12/2025

Tên mẫu :

Bánh bao đậu xanh mè đen

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

27/12/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026

Thời gian thử nghiệm :

31/12/2025 - 07/01/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
2	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)
3	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
4	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
5	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)
6	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)
7	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)

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 21/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/01/2026.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 để 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.



**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 : X4GD2512260693-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00261558

Mã số Eol :

005-32410-635332

Mã số mẫu do khách hàng thiết lập :

NSX: 09/12/2025

Tên mẫu :

Bánh bao đậu xanh mè đen

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

27/12/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/01/2026

Thời gian thử nghiệm :

27/12/2025 - 01/01/2026

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	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	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	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW022 VW (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008); 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	7.0x10 ¹

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 21/01/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/01/2026.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 để 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.

