CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 52BCF/QNS/2022

BÁNH MỀM SÔ CÔ LA TRÀ XANH SỮA KEM VỊ DÂU NICE

2022

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 52BCF/QNS/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI - QNS**

Địa chỉ: Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, Phường Quảng Phú, Thành phố Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam

Điện thoại: 0255.3726110 - 0255.8567171;

Fax: 0255.3822843 - 0255.3811274.

E-mail: info@qns.com.vn; biscafun@vnn.vn

Mã số doanh nghiệp: 4300205943

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

BÁNH MỀM SÔ CÔ LA TRÀ XANH SỮA KEM VỊ DÂU NICE

2. Thành phần:

Bánh nền: Bột mỳ, đường, chất béo (shortening), mạch nha, muối, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), chất điều chỉnh độ acid (341(i)), bột trà xanh (0,12%), hương thực phẩm tổng hợp (vanilla, trà xanh, sữa), màu xanh tự nhiên (141(ii)).

Kem Marshmallow: Mạch nha, đường, gelatine, đạm đậu nành, hương thực phẩm tổng hợp (vanillin, dâu), màu thực phẩm tổng hợp (124).

Sô cô la (20%): Đường, chất béo (CBR), bột sữa gầy (2,7%), bột cacao, chất nhũ hoá (322(i), 476), hương thực phẩm tổng hợp (vanillin, sô cô la, vanilla), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

4.1. Chất liệu bao bì:

Bánh được đóng gói từng cái một bằng giấy OPP20/MCPP25. Các gói bánh được đựng trong hộp giấy cứng hoặc túi PE, đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo QCVN 12-1:2011/BYT.

Hộp bánh hoặc túi PE được đựng trong thùng carton với khối lượng thích hợp.

4.2. Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng trong các loại bao bì với khối lượng tịnh: 156 g, 200 g, 216 g, 252 g, 264 g, 336 g, 440 g, ...

-Tùy theo nhu cầu của thị trường trọng lượng gói bánh có thể thay đổi cho phù hợp.

- Sản phẩm được đóng gói phù hợp theo Thông tư số: 21/2014/TT-BKHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại Việt Nam.

Sản phẩm của Nhà máy Bánh kẹo Biscafun - Chi nhánh Công ty Cổ phần Đường Quảng Ngãi.

Địa chỉ: Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, Phường Quảng Phú, Thành phố Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. Quy định của các văn bản kỹ thuật:

- Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19/12/2007: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- 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 về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2. Tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất số: TCCS 52:2022/BCF-QNS

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./.

Quảng Ngãi, ngày 25 tháng 4 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 4300205943 CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI TP.QUẢNG NGÃI-T.QUẢNG NGÃI

Nguyễn Hữu Tiến

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2
DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 2
Website: quatest2.gov.vn; **Email:** info@quatest2.gov.vn

Số: 0425 - K8/0381 /KT2-HC1 Ngày: 14/4/2022

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: **BÁNH MỀM SÔ CÔ LA TRÀ XANH SỮA KEM VỊ DÂU NICE**
2. Ký hiệu mẫu:
3. Số lượng mẫu: 01
4. Tình trạng mẫu: Mẫu nguyên hộp giấy 600g
5. Khách hàng: NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
6. Địa chỉ: KCN Quảng Phú, 02 Nguyễn Chí Thanh, TP. Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam
7. Ngày nhận mẫu: 04/4/2022
8. Ngày thử nghiệm: từ ngày: 04/4/2022 đến ngày: 14/4/2022
9. Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH		PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1	Độ ẩm	g/100g	TCVN 4069:2009	9,91
2	Hàm lượng chất béo	g/100g	TCVN 6555:2017	18,5
3	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	KT2.K2.TN-14/TP	63,3
4	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8125:2015	5,44
5	Hàm lượng Pb	mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
6	Hàm lượng Cd	mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
7	Hàm lượng As	mg/kg	AOAC 986.15	KPH (MDL = 0,015)
8	Hàm lượng Hg	mg/kg	AOAC 971.21	KPH (MDL = 0,015)
9	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 0,5)
10	Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
11	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	KPH (MDL = 0,5)
12	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 150)
13	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 5,0)

Trụ sở: 02 Ngô Quyền & 97 Lý Thái Tổ - Đà Nẵng; Fax:3910064 – 3820868; ĐT (Nhận mẫu): 0236 3848376 – 3833009; Kế toán: 3830586; K1: 3831824; K2: 3848338; K3: 3831049; K4: 3921924; K5: 2468589; K6: 3923238; K7: 3606367; K8: 6278889; K9: 2468139; K10: 3575376; N1: 3821113; N2: 2681469; N3: 3833010; TT: 2621068; VPĐDQN: ĐT&Fax - 0255 3713231.

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

TT	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH		PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	$1,7 \times 10^2$
15	*Coliforms*	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (< 10)
16	*E.coli*	MPN/g	TCVN 6846:2007	KPH (< 3)
17	*Clostridium perfringens*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (< 10)
18	*Bacillus cereus* giả định	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (< 10)
19	*Staphylococci* có phản ứng dương tính với Coagulase (*S.aureus* và các loài khác)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (< 10)
20	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (< 10)

Ghi chú:
- KPH: không phát hiện;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu của khách hàng;
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2;
- Trung tâm Kỹ thuật 2 không chịu trách nhiệm khi thông tin cung cấp bởi khách hàng có thể ảnh hưởng đến giá trị sử dụng của kết quả.
- (NA): Phép thử chưa được BoA công nhận.
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 2
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Nguyễn Hữu Trung

Trụ sở: 02 Ngô Quyền & 97 Lý Thái Tổ - Đà Nẵng; Fax:3910064 – 3820868; ĐT (Nhận mẫu): 0236 3848376 – 3833009; Kế toán: 3830586; K1: 3831824; K2: 3848338; K3: 3831049; K4: 3921924; K5: 2468589; K6: 3923238; K7: 3606367; K8: 6278889; K9: 2468139; K10: 3575376; N1: 3821113; N2: 2681469; N3: 3833010; TT: 2621068; VPĐDQN: ĐT&Fax - 0255 3713231.

GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC
BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
27/4/2022
Nguyễn Thị Xuyến

BiscaFun

Sản xuất tại: NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
Địa chỉ: Số 02 đường Nguyễn Chí Thanh, phường Quảng Phú, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.

Manufactured by: BISCAFUN CONFECTIONERY FACTORY
BRANCH OF QUANG NGAI SUGAR JOINT STOCK COMPANY
Address: 02 Nguyen Chi Thanh street, Quang Phu ward, Quang Ngai city, Quang Ngai province, Vietnam.

Tel: (84) 0255 3822 153 Email: info@biscafun.com.vn
Website: http://biscafun.com.vn/

THÀNH PHẦN:
Bánh nền: Bột mỳ, đường, chất béo (shortening), mạch nha, muối, chất tạo xốp (500(ii), 503(ii)), chất điều chỉnh độ acid (341(i)), bột trà xanh (0,12%), hương thực phẩm tổng hợp (vanilla, trà xanh, sữa), màu xanh tự nhiên (141(ii)).
Kem Marshmallow: Mạch nha, đường, gelatine, đạm đậu nành, hương thực phẩm tổng hợp (vanillin, dâu), màu thực phẩm tổng hợp (124).
Sô cô la (20%): Đường, chất béo (CBR), bột sữa gầy (2,7%), bột cacao, chất nhũ hoá (322(i), 476), hương thực phẩm tổng hợp (vanillin, sô cô la, vanilla), chất bảo quản (202).
INGREDIENTS:
Cake: Wheat flour, sugar, fat (shortening), glucose syrup, salt, leavening agents (500(ii), 503(ii)), acidity adjusting agents (341(i)), matcha powder (0.12%), artificial flavour (vanilla, matcha, milk), natural green colour (141(ii)).
Marshmallow Cream: Glucose syrup, sugar, gelatine, soy protein, artificial flavours (vanillin, strawberry), certified colour (124).
Chocolate (20%): Sugar, fat (CBR), skim milk powder (2.7%), cocoa powder, emulsifiers (322(i), 476), artificial flavours (vanillin, chocolate, vanilla), preservative (202).
Khuyến cáo: Không dùng cho người mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần kể trên.
Recommendations: Do not use for people who are sensitive or allergic to the above components.

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Serving Per Container	

Amount Per Serving			
Calories 441.46		Calories from Fat 166.5	
			% Daily Value *
Total Fat	18.5g		28.46%
Total Carbohydrate	63.3g		21.10%
Protein	5.44g		
Vitamin A	0%	Vitamin C	0%
Calcium	0%	Iron	0%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU (MAIN QUALITATIVE TARGETS)
Độ ẩm (Moisture) ≤ 14% khối lượng

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm chỉ được sử dụng khi bao bì còn nguyên vẹn, không sử dụng khi bao bì bị rách, hở, có mùi vị lạ hay quá hạn sử dụng.
Instructions for use: Product is only used while the packing is undamaged, not use while the packing is open, torn and having unusual taste and smell or over expiry date.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
Instructions for storage: Keep in dry and cool place, avoid from direct sunlight.
NSX và HSD: Xem trên bao bì.
MFG & EXP: Show on the pack.

Vietnam Value

HÀNG VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

8 934614 004050

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

M.S.C.N: 4300... NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI T.P QUẢNG NGÃI T. QUẢNG NGÃI

Nguyễn Thị Xuyến