

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11BCF/QNS/2019

**BÁNH QUY KEM DÂU
CAMELY**

2019

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 11BCF/QNS/2019

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 QUY KEM DÂU-CAMELY

2. Thành phần:

Bột mỳ, chất béo (margarine, shortening), đường, bột sữa béo, bột ca cao đen, bột dâu (0,5%), nha, chất giữ ẩm (420i), sữa đặc, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hoá (322i), hương thực phẩm tổng hợp (vani, dâu, sữa), màu thực phẩm tổng hợp (124).

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 Matt 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:

150 g, 180 g, 200 g, 220 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 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-BKHHCN 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 11:2019/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 22 tháng 02 năm 2019. *tehl*

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY *mu*



Vo Thành Đăng



Camely

Strawberry
Cream Biscuits

Premium
Quality



Camely

Strawberry
Cream Biscuits

BÁNH QUY
kem Dâu

KHỐI LƯỢNG TỊNH
NET WEIGHT 180 g
(18 cái x 10 g)



KT. GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC

Mai Văn Hùng

Mai Văn Hùng



Camely

Strawberry Cream Biscuits



Premium Quality

KHỐI LƯỢNG TỊNH / NET WEIGHT : 180 g
(18 cái x 10 g)

BÁNH QUẢ KEM DẦU
KT. GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC



Sản xuất tại:
NHÀ MÁY BÁNH KEO BISCAFUN
KCN Quảng Phú, 02 Nguyễn Chí Thanh
Thành phố Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi, VIỆT NAM.

Manufactured by:
BISCAFUN CONFECTIONERY FACTORY
Quang Phu Industrial Park, 02 Nguyen Chi Thanh Street,
Quang Ngai City, Quang Ngai Province, VIETNAM.
Tel: (84) 0255 3822153 Fax: (84) 0255 3811274
Email: biscafun@vnn.vn Web: http://www.biscafun.com.vn



THÀNH PHẦN: Bột mỳ, chất béo (margarine, shortening), đường, bột sữa béo, bột cao đen, bột dầu (0,5%), nha, chất giữ ẩm (420i), sữa đặc, chất tạo xốp (500ii, 503ii), muối, chất nhũ hoá (322i), hương thực phẩm tổng hợp (vani, dầu, sữa), màu thực phẩm tổng hợp (124).

INGREDIENTS: Wheat flour, fats (margarine, shortening), sugar, whole milk powder, cocoa powder, strawberry powder (0,5%), glucose syrup, humectant (420i), condensed milk, leavening agents (500ii, 503ii), salt, emulsifier (322i), artificial flavours (vanillin, strawberry, milk), certified colour (124).

Khuyến cáo: Không dùng cho người mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần kể trên.

NUTRITION FACTS

Serving Size:		
Serving per container:	100g	
Amount per Serving		
Calories: 533	Calories from Fat: 229,5	
% Daily Value*		
Total Fat 25,5g	39,23%	
Total Carbohydrate 65,8g	21,93%	
Protein 6,32g		
. Vitamin A 0%	. Vitamin C 0%	
. Calcium 0%	. Iron 0%	
* Percent daily Values are based on a 2,000calories 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 ≤ 5% 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. 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.

NSX và HSD: Xem trên bao bì

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời
Keep in dry and cool place, avoid from direct sunlight.

Hùng



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH QUY KEM DÂU - CAMELY**
- Khách hàng/Client: **NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI**
- Địa chỉ/Address: **KCN Quảng Phú, 02 Nguyễn Chí Thanh, TP. Quảng Ngãi, Việt Nam**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **11/01/2019**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 11/01/2019 đến ngày/to: 25/01/2019**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên bao bì khoảng 220g**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
1	Độ ẩm g/100g	TCVN 4069:2009 ^(A)	1,53
2	Carbohydrate g/100g	TCVN 4594:1988	65,8
3	Hàm lượng Lipid g/100g	TCVN 4072:2009 ^(A)	25,5
4	Hàm lượng Protein g/100g	TCVN 8125:2009 ^(A)	6,32
5	Năng lượng Kcal/100g	KT2.K2.TN-06/TP	533
6	Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
7	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 1,0)
8	Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
9	Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 150)
10	Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 5,0)
11	Hàm lượng As mg/kg	AOAC 986.15(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
12	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
13	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
14	Hàm lượng Hg mg/kg	AOAC 971.21(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)





PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

9. Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH Test properties, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM Test results
15	Tổng số vi sinh vật hiếu khí µg/kg	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	3,4 x 10 ²
16	<i>Coliforms</i> CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH (< 10)
17	<i>E.coli</i> MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH (< 3)
18	<i>Clostridium perfringens</i> CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH (<10)
19	<i>Bacillus cereus</i> CFU/g	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH (<10)
20	<i>Staphylococcus aureus</i> CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH (<10)
21	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(A)	KPH (<10)

Ghi chú/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến/The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- (A): Phép thử được BoA công nhận/Test method is accredited by BoA.
- MDL: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Method Detection Limit.
- MQL: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Method Quantification Limit.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8

Đặng Tuấn Kiệt

KT. GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung



Số (No): 145R-K2/0330/KT2-HC2 Ngày/Date of issue: 15/02/2019 Trang/page:1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH QUY KEM DÂU-CAMELY**
- Khách hàng/Client: **NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI**
- Địa chỉ/Address: **KCN Quảng Phú, 02 Nguyễn Chí Thanh, phường Quảng Phú, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **18/01/2019**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 18/01/2019 đến ngày/to: 23/01/2019**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu khoảng 260g, nguyên hộp giấy.**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample: **-**
- Số lượng mẫu/Quantity: **01**
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT/ Items	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test properties - Unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test methods	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test results
1.	Phẩm màu tổng hợp -	TCVN 5517:1991	Ponceau 4R (E124)

Ghi chú/Notes:

- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng, tên hợp đồng, ngày lấy mẫu được ghi theo yêu cầu khách hàng/The sample, mark, client and contract, date of sampling are named by client's requirements.
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi đến /The test results are valid only for the received sample from client.
- Phiếu kết quả này không được trích sao nếu chưa có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 2/This Test report not be reproduced except in full without the written approval of QUATEST 2.
- Phiếu kết quả này thay thế Phiếu kết quả số 145-K2/0330/KT2-HC2 ngày 24/01/2019/This Test report replace the Test report No 145-K2/0330/KT2-HC2 date of issue 24/01/2019.

KT. TRƯỜNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

Võ Thị Bích Thủy

KT. GIÁM ĐỐC
Director



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)



GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI

Số 02, đường Nguyễn Chí Thanh, phường Quảng Phú, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

TCVN ISO 22000:2007 / ISO 22000:2005

Phạm vi được chứng nhận: Sản xuất bánh quy, bánh mềm phủ sôcôla, bánh bông lan, bánh kem xốp, kẹo cứng, kẹo mềm

Số Giấy chứng nhận: HA 355.16.CIV

Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 07/11/2016 đến ngày 06/11/2019

Ngày chứng nhận lần đầu: 07/11/2016



TỔNG CỤC TRƯỞNG
Tổng cục TCĐLCL

ThS. Trần Văn Vinh

CHỦ TỊCH
Hội đồng Chứng nhận

TS. Phạm Hồng



ThS. Phạm Lê Cường

QUACERT – 8 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam.

Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể được kiểm tra tại www.quacert.gov.vn và www.jas-anz.org/register