

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14BCF/QNS/2018

**BÁNH MỀM SÔCÔLA KEM
SẦU RIÊNG - SWEET PIE**

2019

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 14BCF/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 MỀM SÔCÔLA KEM SÀU RIÊNG- SWEET PIE

2. Thành phần:

Bánh: Bột mỳ, đường, chất béo (shortening), mạch nha, bột sữa béo, muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất điều chỉnh độ acid (341i), hương thực phẩm tổng hợp (vani).

Kem: Mạch nha, đường, gelatine, protein đậm sữa, bột sàu riêng (2%), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sàu riêng), chất bảo quản (202), màu tự nhiên (vàng).

Sôcôla phủ: Đường, chất béo (CBR), bột sữa gầy, bột cacao, chất nhũ hoá (322(i), 476, 492), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sữa, sôcôla).

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, 200g, 252 g, 264g, 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 14:2019/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 26 tháng 03 năm 2019. *tere*

TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY *tere*



tere
Thành Đăng



Sweet Pie

Đậm đà hương vị
Sầu Riêng

**Bánh Mềm Sôcôla
Kem Sầu Riêng**

Chocolate Pie With Durian Marshmallow Cream



Khối lượng tịnh (Net weight): 440 g (20 cái x 22 g)



Sweet Pie

Đậm đà hương vị
Sầu Riêng



DUYỆT
KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Mai Văn Hùng



BiscaFun



Sweet Pie



Đậm đà hương vị
Sầu Riêng

Chocolate Pie With Durian Marshmallow Cream | **Bánh Mềm Sôcôla Kem Sầu Riêng**

BiscaFun

Sweet Pie



Đậm đà hương vị
Sầu Riêng

**Bánh Mềm Sôcôla
Kem Sầu Riêng**

Chocolate Pie With Durian Marshmallow Cream

Khối lượng tịnh (Net weight): 440 g (20 cái x 22 g)

DUYỆT

KT. GIÁM ĐỐC PHÓ GIÁM ĐỐC



Mai Văn Hùng
Mai Văn Hùng

THÀNH PHẦN:
 Bánh: Bột mì, đường, chất béo (shortening), mạch nha, bột sữa béo, muối, chất tạo xốp (500i, 503ii), chất điều chỉnh độ acid (341i), hương thực phẩm tổng hợp (vani).
 Kem Mách nha, đường, gelatine, protein đậm sữa, bột sầu riêng (2%), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sầu riêng), chất bảo quản (202), màu tự nhiên (vàng).
 Sôcôla phủ: Đường, chất béo (CBB), bột sữa gầy, bột cacao, chất nhũ hoá (322ii, 476, 492), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sữa, sôcôla).

INGREDIENTS:
 Cake: Wheat flour, sugar, fat (shortening), glucose syrup, whole milk powder, salt, leavening agents (500i, 503ii), acidity adjusting agents (341i), artificial flavour (vanillin).
 Cream: Glucose syrup, sugar, gelatine, hydrolysed milk protein, durian powder (2%), artificial flavours (vanillin, durian), preservative (202), natural colour (yellow).
 Chocolate coating: Sugar, fat (CBB), skim milk powder, cocoa powder, emulsifiers (322ii, 476, 492), artificial flavours (vanillin, milk, chocolate).
 Khuyến cáo: Không dùng cho người mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần kể trên.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU (MAIN QUALITATIVE TARGETS)
 Độ ẩm ≤ 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.
 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
 Keep in dry and cool place, avoid from direct sunlight.

NSX và HSD: Xem trên bao bì.

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 Nguyễn Chí Thanh Street, Quang Ngãi City,
 Quang Ngãi Province, VIET NAM

Tel: (84) 0255-3822153 Fax: (84) 0255-3811374
 Email: biscafun@pvn.vn Web: http://www.biscafun.com.vn

Nutrition Facts

Serving Size	100g
Amount Per Serving	
Calories 446	Calories from Fat 155*
Total Fat	17.3g 34.6%
Total Carbohydrate	64.6g 21.5%
Protein	4.81g
*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.	
% Daily Values	
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 30g 30g
Cholesterol	Less than 200mg 200mg
Sodium	Less than 500mg 500mg
Total Carbohydrate	200g 27g
Dietary Fiber	5g 20g
Calories per gram	
Fat 9	Carbohydrate 4
Protein 4	





PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH MÈM SÔCÔLA KEM SÀU RIÊNG – SWEETPIE**
- 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: **24/10/2018**
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: **từ ngày/from: 24/10/2018 đến ngày/to: 07/11/2018**
- Tình trạng mẫu/State of sample: **Mẫu nguyên bao khoảng 500g**
- 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 %	TCVN 4069:2009 ^(A)	10,0
2.	Carbohydrate g/100g	TCVN 4594:1988 ^(A)	64,6
3.	Hàm lượng Lipid g/100g	TCVN 4072:2009 ^(A)	17,3
4.	Hàm lượng Protein g/100g	TCVN 8125:2009 ^(A)	4,81
5.	Năng lượng Kcal/100g	KT2.K2.TN-06/TP	446
6.	Kali sorbate mg/kg	US FDA Method SOP No: CLG-BSP.01 ^(A)	934
7.	Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
8.	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31(2012) ^(A)	KPH (MDL = 1,0)
9.	Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09(2012) ^(A)	KPH (MDL = 0,5)
10.	Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 150)
11.	Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S ^(A)	KPH (MDL = 5,0)
12.	Hàm lượng As mg/kg	AOAC 986.15(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
13.	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
14.	Hàm lượng Pb mg/kg	AOAC 999.11(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)

KT2.QT.30/B.05/25.8.2017

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.	Hàm lượng Hg mg/kg	AOAC 971.21(2012) ^(A)	< 0,05 (MQL)
16.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí µg/kg	TCVN 4884-1:2015 ^(A)	1,1 x 10 ²
17.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(A)	KPH (< 10)
18.	E.coli MPN/g	TCVN 6846:2007 ^(A)	KPH (< 3)
19.	Clostridium perfringens CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(A)	KPH (<10)
20.	Bacillus cereus CFU/g	TCVN 4992:2005 ^(A)	KPH (<10)
21.	Staphylococcus aureus CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(A)	KPH (<10)
22.	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.
- Phiếu kết quả này thay thế Phiếu kết quả số 2027/2- K8/ 6432/KT2-HC2, ngày 08/11/2018/This Test report replace the Test report Nº 2027/2- K8/ 6432/KT2-HC2, date of issue 08/11/2018.

PHỤ TRÁCH PHÒNG KỸ THUẬT 8
Head of Technical Division 8


Đặng Tuấn Kiệt

KT. GIÁM ĐỐC
Director




PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung

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 TCDLCL

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