

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21BCF/QNS/2020

**KẸO SỮA CARAMEN BÉO -
LUXYCA**

2020



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21BCF/QNS/2020

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:

KẸO SỮA CARAMEN BÉO - LUXYCA

2. Thành phần:

Đường, nha, dầu bơ thực vật, sữa đặc có đường, chất nhũ hóa (322i), muối, hương thực phẩm tổng hợp (vani, caramen), màu caramen (150d).

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:

Viên kẹo được bao gói trực tiếp bằng giấy OPP20/PEARLISED25, sau đó được cho vào túi. Các túi kẹo được xếp vào thùng carton với khối lượng thích hợp. Đảm bảo các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo 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 trực tiếp với thực phẩm.

4.2 Quy cách bao gói:

- Sản phẩm được đóng trong các loại bao bì với khối lượng tịnh:

70 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 280 g, 350 g, 500 g...

- Tùy theo nhu cầu của thị trường, khối lượng tịnh của gói kẹo cho phù hợp.

20
JNC
Ổ F
M
QU
VGN

- Sản phẩm được đóng gói phù hợp theo Thông tư số 21/2014/TT-BKHHCN của Bộ Khoa học và Công nghệ, Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

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 21:2020/BCF-QNS

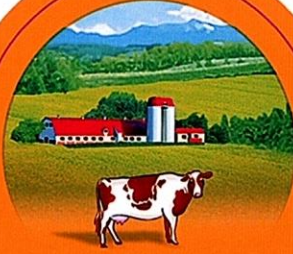
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Quảng Ngãi, ngày 18 tháng 3 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
TR. QUẢNG NGÃI - TỈNH QUẢNG NGÃI
Võ Thành Dũng

BiscaFun



NEW
Premium Quality

LUXYCA[®]
Original

Rich milk



Kẹo Sữa Caramen Béo

Khối lượng tịnh/ Net WT.:
280 g / 9.88 (oz)



**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Mai Văn Hùng

C.T.C.P * NGON * GIỮA

BiscaFun

LUXYCA[®]
Original

Rich Milk Caramel Candy

THÀNH PHẦN:

Đường, nha, dầu bơ thực vật, sữa đặc có đường, chất nhũ hóa (322i), muối, hương thực phẩm tổng hợp (vani, caramen), màu caramen (150d).
Ingredients: Sugar, glucose syrup, butter oil substitute, condensed milk, emulsifier (322i), salt, artificial flavours (vanillin, Caramel), caramel colour (150d).

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.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU (MAIN QUALITATIVE TARGETS):
Hydratcacbon: ≥ 70 % 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.
Usage: 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.

Sản xuất tại: **NHÀ MÁY BÀNH KẸO 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 - VIET NAM
Tel: (84) 0265 3822153
Email: info@biscafun.com.vn
Web: <http://www.biscafun.com.vn>



NSX và HSD: Xem trên bao bì.





Số: 422-K2/906/KT2-HC2

Ngày: 09/03/2020

Trang: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu: **KẸO SỮA CARAMEN BÉO – LUXYCA**
- Ký hiệu mẫu: -
- Số lượng mẫu: 01
- Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 300g, chứa trong túi nilon khép mí
- Khách hàng: **NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN – CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI**
- Địa chỉ: **KCN Quảng Phú, 02 Nguyễn Chí Thanh, phường Quảng Phú, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam**
- Ngày nhận mẫu: 27/02/2020
- Ngày thử nghiệm: từ ngày: 27/02/2020 đến ngày: 09/03/2020
- Kết quả thử nghiệm:

TT	TÊN CHỈ TIÊU - ĐƠN VỊ TÍNH	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
1.	Năng lượng Kcal/100g	KT2.K2.TN-06/TP	377
2.	Hàm lượng Carbohydrate g/100g	TCVN 4594:1988	83,3
3.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (< 10)
4.	Coliforms CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (< 10)
5.	Escherichia coli CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (< 10)
6.	S.aureus CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (< 10)
7.	Cl.perfringens CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (< 10)
8.	Bacillus cereus CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (< 10)
9.	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 đến
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu 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

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2

Kaul

Võ Khánh Hà

KT. GIÁM ĐỐC



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Hữu Trung

KT2.QT.30/B.05(V)/02.04.2019