

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30BCF/QNS/2020

**BÁNH MỀM SÔCÔLA
VỊ SÀU RIÊNG NICE**

2020



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30BCF/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:

BÁNH MỀM SÔCÔLA VỊ SÀU RIÊNG NICE

2. Thành phần:

Bánh nền: Bột mỳ, mạch nha, đường, chất béo (shortening), bột sữa béo, muối, chất tạo xốp (500ii, 503ii), chất điều chỉnh độ acid (341i), bột sàu riêng, hương thực phẩm tổng hợp (vanilla), chất bảo quản (202).

Kem: Mạch nha, đường, gelatine, đậm đặc nành, hương thực phẩm tổng hợp (vani, sàu riêng), màu tổng hợp (102).

Sôcôla: Đường, chất béo (CBR), bột sữa gầy, bột ca cao, bột whey, ca cao mass, chất nhũ hóa (322i, 476), hương thực phẩm tổng hợp (vani, 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 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 29:2020/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 30 tháng 9 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



010

KY GIAM ĐOC
SỐ GIAM ĐOC

BiscaFun®



Mai Văn Hùng
Mai Văn Hùng

Open

Nice

Cake With Chocolate

Bánh Mềm Sôcôla



Bánh Mềm Sôcôla Vị Sầu Riêng
CHOCOLATE PIE WITH DURIAN FLAVOUR

BiscaFun

Nice

Cake With Chocolate

Bánh Mềm Sôcôla



Thành phần:

Bánh nền: Bột mì, mạch nha, đường, chất béo (shortening), bột sữa béo, muối, chất tạo xốp (500i, 503ii), chất điều chỉnh độ acid (341i), bột sủi riêng, hương thực phẩm tổng hợp (vanilla), chất bảo quản (202).

Kem: Mạch nha, đường, gelatine, đậu nành, hương thực phẩm tổng hợp (vani, sủi riêng), màu tổng hợp (102).

Sôcôla: Đường, chất béo (CBR), bột sữa gầy, bột ca cao, bột whey, ca cao mass, chất nhũ hóa (322i, 476), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sôcôla).

Ingredients:

Cake: Wheat flour, glucose syrup, sugar, fat (shortening), whole milk powder, salt, leavening agents (500i, 503ii), acidity adjusting agent (341i), durian powder, artificial flavour (vanilla), preservative (202).

Creams: Glucose syrup, sugar, gelatine, soy protein, artificial flavours (vanillin, durian), synthetic colour (102).

Chocolate coating: Sugar, fat (CBR), skim milk powder, cocoa powder, whey powder, cocoa mass, emulsifiers (322i, 476), artificial flavours (vanillin, chocolate).

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):

- 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: 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 BÁNH KEO 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

NSX và HSD: Xem trên bao bì. **Khối lượng tịnh: 200 g (10 cái x 20 g)**



NUTRITION FACTS

Serving Size: 100g

Serving per container:

Amount per Serving

Calories 424.7 **Calories from fat** 159.3

% Daily value*

Total fat 17.7g 27.23%

Total carbohydrate 61.8g 20.6%

Protein 4.55g

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



Số/Nº: 0613- K8/ 2351 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 19/5/2020

Trang/Page: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH MÈM SÔCÔLA VỊ SÀU RIÊNG – NICE**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: 01
- Tình trạng mẫu/State of sample: Mẫu nguyên bao gói khoảng 440g
- 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, tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam**
- Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 05/5/2020
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: từ ngày/from: 05/5/2020 đến ngày/to: 18/5/2020
- Kết quả thử nghiệm/Test results:

TT/ Item	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result
1	Độ ẩm g/100g	TCVN 4069:2009	10,7
2	Hàm lượng chất béo g/100g	TCVN 6555:2017	17,7
3	Hàm lượng Carbohydrate g/100g	KT2.K2.TN-14/TP	61,8
4	Hàm lượng Protein g/100g	TCVN 8125:2015	4,55
5	Hàm lượng Cd mg/kg	AOAC 999.11	KPH (MDL = 0,015)
6	Hàm lượng Pb 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	Aflatoxin B1 µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 0,5)
10	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) µg/kg	AOAC 991.31	KPH (MDL = 1,0)
11	Ochratoxin A µg/kg	AOAC 2000.09	KPH (MDL = 0,5)
12	Deoxynivalenol µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 150)
13	Zearalenone µg/kg	KT2.K8.TN-07/S	KPH (MDL = 5,0)

KT2.QT.30/B.05/02.04.2019



Số/Nº: 0613- K8/ 2351 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 19/5/2020

Trang/Page: 2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

TT/ Item	TÊN CHỈ TIÊU, ĐƠN VỊ TÍNH/ Test property, unit	PHƯƠNG PHÁP THỬ/ Test method	KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM/ Test result	
14	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	30
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	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (< 10)
19	Staphylococcus aureus	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/Notes:

- KPH: không phát hiện/Not detectable;
- Kết quả thử nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng gửi/The test results are valid only for the received sample from client;
- Tên mẫu, ký hiệu mẫu, tên khách hàng và địa chỉ được ghi theo yêu cầu của khách hàng/The sample, mark, client and address are named by client's requirements;
- 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;
- 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/QUATEST 2 is disclaimer when the information is supplied by the customer and can affect the validity of results.
- (NA): Phép thử chưa được BoA công nhận/Test method is not accredited by BoA.
- (S): Kết quả thử nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ/Tested by Subcontractor.
- 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