CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 47BCF/QNS/2022

BÁNH QUY BƠ NHÂN SÔ CÔ LA CHAMPAGNE

2022

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 47BCF/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 QUY BƠ NHÂN SÔ CÔ LA CHAMPAGNE

2. Thành phần: Bột mỳ, chất béo (shortening, margarine), đường, nha, bột sữa béo, bột cacao, trứng gà, tinh bột bắp, sô cô la khối (2%), muối, chất tạo xốp (500(ii)), chất nhũ hóa (322(i)), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sữa).

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: 150g, 180g, 200g, 220g, 250g, 300g, 320g, 350g, 400g, 440g,...

-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 47:2022/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 04 tháng 3 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI

Võ Thành Dàng

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

03/03/2022

M.S.C.N: 4300205943 - C.T.C.P
NHÀ MÁY BÁNH KẸO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
TP. QUẢNG NGÃI - T. QUẢNG NGÃI

Nguyễn Thị Xuyến

Bicafun | BCF-193-N7XX | Chỉnh nội dung lần 2 | KPPC: 24.02.22 (D)

Bỏ dòng Fax

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Xuyến

BiscaFun

Thành Phần :

Bột mỳ, chất béo (shortening, margarine), đường, nha, bột sữa béo, bột cacao, trứng gà, tinh bột bắp, sô cô la khối (2%), muối, chất tạo xốp (500(ii)), chất nhũ hóa (322(i)), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sữa).

Ingredients :

Wheat flour, fats (shortening, margarine), sugar, glucose syrup, whole milk powder, cocoa powder, eggs, corn starch, chocolate (2%), salt, leavening agent (500(ii)), emulsifier (322(i)), artificial flavors (vanillin, milk).

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 (Moisture): ≤ 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.

8 934614 026946

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 3822153

Email: info@biscafun.com.vn | **Website:** http://biscafun.com.vn

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

Champagne Cookies (Chocolate) 288g

ချောကလက် ကွတ်ကီး ၂၈၈ ဂရမ်

(48 ဂရမ် x 6 ထုတ်)

အသင့်စားသုံးနိုင်သည်။

အေးမြခြောက်သွေ့သောနေရာတွင်ထားပါ။

နို့ ဂျုံ၊ နှင့် ကြက်ဥ တို့ပါဝင်သည်။

Nutrition Facts

Serving Size : 100g
Servings Per Container :

Amount Per Serving

Calories 499.8 Calories from Fat 220.5

		% Daily Value *
Total Fat :	24.5g	37.7%
Total Carbohydrate :	63.7g	21.2%
Protein :	6.13g	

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	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram :
Fat 9 Carbohydrates 4 Protein 4

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

03/03/2022

Nguyễn Thị Xuyến

Số: 0847 - K8/3026 /KT2-HC2 Ngày: 25/6/2021

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	KPH (< 10)
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;
- 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.

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
VILAS 023
VIMCERTS 119

Số: 0847 - K8/3026 /KT2-HC2 Ngày: 25/6/2021

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: **BÁNH QUY BƠ NHÂN SÔCÔLA CHAMPAGNE**
2. Ký hiệu mẫu:
3. Số lượng mẫu 01
4. Tình trạng mẫu: Mẫu khoảng 180g, chứa trong hộp giấy (x 2 hộp)
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: 03/6/2021
8. Ngày thử nghiệm: từ ngày: 03/6/2021 đến ngày: 23/6/2021
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	1,73
2	Hàm lượng chất béo	g/100g	TCVN 6555:2017	24,5
3	Hàm lượng Carbohydrate	g/100g	KT2.K2.TN-14/TP	63,7
4	Hàm lượng Protein	g/100g	TCVN 8125:2015	6,13
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	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)

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.