

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI



BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 25BCF/QNS/2020

BÁNH QUY SỮA CALTY PLUS

2020



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 25BCF/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 QUY SỮA CALTY PLUS

2. Thành phần:

Bột mỳ, đường, shortening, nha, bột sữa béo, bột bắp, chất tạo xốp (500ii, 503ii), hương thực phẩm tổng hợp (vani, sữa), muối, chất nhũ hóa (322i).

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 25:2020/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 22 tháng 10 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *Nguyễn Văn Thành*





MILK BISCUITS

Plus

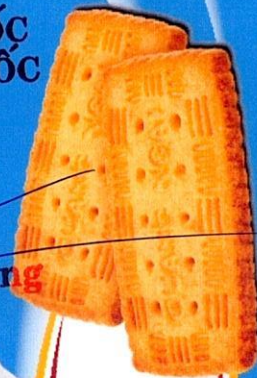
Calty

Bánh quy Sữa



KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

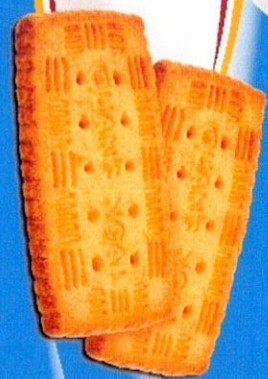
Mai Văn Hùng



Bánh quy Sữa
Calty

MILK BISCUITS

Plus



Plus

MILK BISCUITS

Calty

Bánh quy Sữa

- 100% Sữa nguyên kem từ New Zealand
- 100% Bột lúa mì từ Mỹ
- Ít ngọt - Không chất bảo quản

Khối lượng tịnh:
320 g



Sản xuất tại NHÀ MÁY BÁNH KÉO BISCAFUN - CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ĐƯỜNG QUẢNG NGÃI
Địa chỉ: Số 02 đường Nguyễn Chí Thành, Phường Quảng Phú, Thành phố Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi, Miền 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 Web: http://www.biscafun.com.vn

THÀNH PHẦN:

Bột mì, đường, shortening, sữa, bột sữa bột ngọt, chất tạo ngọt (500i, 503i), hương thực phẩm tổng hợp (van, sữa), muối, chất nhũ hóa (322).

INGREDIENTS:
Wheat flour, Sugar, shortening, glucose syrup, whole milk powder, corn starch, leavening agents (500i, 503i), artificial flavours (vanillin, milk salt, emulsifier (322)).

KHUYẾN CẢO:

Không dùng cho người mắc 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)

Dù ẩm: > 5% khối lượng
Hydrat cacbon: > 40% khối lượng
Béo: > 15% khối lượng
Protein: > 2% khối lượng

NUTRITION FACTS

Serving Size:	100g		
Amount per Serving			
Calories: 478.8	Calories from Fat: 172.8		
% Daily Value*			
Total Fat	18.2g	25.33%	
Total Carbohydrate	65.6g	23.2%	
Protein	7.15g		

Vitamin A 0%	Vitamin E 0%		
Calcium 0%	Iron 0%		
Total Fat	Less than 65g	80g	
Sat Fat	Less than 20g	21g	
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	
Total carbohydrate	300g	375g	
Dietary Fiber	25g	30g	
Calories per gram			
Fat 9	Carbohydrate 4	Protein 4	

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 dấu vết lạ hoặc quá hạn sử dụng.
Product is only used while the packaging is undamaged, not use while the packing is open, torn and having unusual taste and smell or over expiry date.

Hướng dẫn bảo quản:
Đeo găng tay khi rửa, tránh ẩm, tránh ánh nắng mặt trời.
Keep in dry and cool place, avoid from direct sunlight.

NSX và HSD: Xem trên bao bì



8 934614 027974

Khối lượng tịnh/Net weight: 320 g

7/2



Số/Nº: 0702- K8/ 2628 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 05/6/2020

Trang/Page: 1/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

- Tên mẫu/Name of sample: **BÁNH QUY SỮA CALTY PLUS**
- Ký hiệu mẫu/Mark of sample:
- Số lượng mẫu/Quantity: 01
- Tình trạng mẫu/State of sample: Mẫu khoảng 800g, chứa trong bao nilon
- 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: 14/5/2020
- Ngày thử nghiệm/Date of testing: từ ngày/from: 14/5/2020 đến ngày/to: 05/6/2020
- 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	1,70
2	Hàm lượng chất béo g/100g	TCVN 6555:2017	19,2
3	Hàm lượng Carbohydrate g/100g	KT2.K2.TN-14/TP	69,6
4	Hàm lượng Protein g/100g	TCVN 8125:2015	7,15
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: 0702- K8/ 2628 /KT2-HC2

Ngày/Date of issue: 05/6/2020

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	1,2 x 10 ²
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