

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 020/HP/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: **CÔNG TY CỔ PHẦN EB HẢI PHÒNG**

Địa chỉ: Lô 1/20, khu đô thị mới Ngã Năm Sân Bay Cát Bi, phường Đằng Giang, quận Ngô Quyền, thành phố Hải Phòng

Điện thoại: 0255 36265241

E-mail: customer.care@bigc-vietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0200662314

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 437/GCNATTP-SCT; ngày cấp 08/10/2018; nơi cấp: Sở Công Thương thành phố Hải Phòng.

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: **BÁNH BÔNG LAN RED VELVET**
- Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120, 129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 3 ngày kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 350 g hoặc theo nhu cầu của khách hàng.
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hộp nhựa/ túi nhựa hoặc hộp giấy.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Mã số	Tên	Địa chỉ	Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
106	Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng	Lô 1/20, KĐT. mới Ngã Năm Sân Bay Cát Bi, P. Đằng Giang, Q. Ngô Quyền, TP. Hải Phòng	437/GCNATTP-SCT; ngày cấp 08/10/2018; nơi cấp: Sở Công Thương thành phố Hải Phòng.
107	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng Tại Thành Phố Đà Nẵng	KTM. Vĩnh Trung, đường Hùng Vương, P. Vĩnh Trung, Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng	221/2018/ATTP-CNĐK, cấp ngày 18/06/2018 tại thành phố Đà Nẵng
124	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Phú Thọ	Đường Nguyễn Tất Thành, P. Thanh Miếu, TP. Việt Trì, T. Phú Thọ	78/GCNATTP-SCT, cấp ngày 08/07/2019 tại T. Phú Thọ
125	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Ninh Bình	Đường Trần Nhân Tông, X. Ninh Phúc, TP. Ninh Bình, T. Ninh Bình	04/GCNATTP-SCT, cấp ngày 31/12/2019 tại T. Ninh Bình
128	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Hạ Long	Cột 5, P. Hồng Hải, TP. Hạ Long, T. Quảng Ninh	03/2020/GCNATTP-SCT, cấp ngày 17/04/2020 tại T. Quảng Ninh

Mã số	Tên	Địa chỉ	Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
131	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Bắc Giang	Thôn Xuân, X. Tân Tiến, TP. Bắc Giang, T. Bắc Giang	01/2018/GCNATTP-SCT, cấp ngày 06/02/2018 tại T. Bắc Giang
139	Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Quảng Ngãi	Tầng 1, TTTM và Siêu thị Hùng Cường Big C, đường Lý Thường Kiệt, phường Nghĩa Chánh, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi	784/SCT-GCNATTP, cấp ngày 08/05/2020 tại Tỉnh Quảng Ngãi

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Chỉ tiêu độc tố vi nấm: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT về quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	500
5	Zearalenone	µg/kg	50

2. Chỉ tiêu kim loại nặng: theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT về quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

3. Chỉ tiêu vi sinh vật: theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	3
4	S. aureus	CFU/g	10
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	B.cereus	CFU/g	10
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ²
8	Phát hiện Samonella trong 25g	CFU/25g	Không phát hiện

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./.

Ngày 02 tháng 07 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
 (Ký tên, đóng dấu)
EB
HẢI PHÒNG
QUỐC QUYỀN - TP. HẢI PHÒNG

Vũ Thị Thu Hương

ĐÍNH KÈM :

NỘI DUNG NHÃN DỤ THẢO

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng - Lô 1/20, KĐT. mới Ngã Năm Sân Bay Cát Bi, P. Đằng Giang, Q. Ngô Quyền, TP. Hải Phòng

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng Tại Thành Phố Đà Nẵng - KTM. Vĩnh Trung, đường Hùng Vương, P. Vĩnh Trung, Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Phú Thọ - Đường Nguyễn Tất Thành, P. Thanh Miếu, TP. Việt Trì, T. Phú Thọ

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Ninh Bình - Đường Trần Nhân Tông, X. Ninh Phúc, TP. Ninh Bình, T. Ninh Bình

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Hạ Long - Cột 5, P. Hồng Hải, TP. Hạ Long, T. Quảng Ninh

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Bắc Giang - Thôn Xuân, X. Tân Tiến, TP. Bắc Giang, T. Bắc Giang

Số tự công bố: 020/HP/2020

BÁNH BÔNG LAN RED VELVET

Thành phần: Kem không sữa, trứng gà, bột trộn sẵn red velvet (17,8%) (đường, bột mì, tinh bột, bột sữa whey, chất làm dày (1414, 412, 466), bột béo, dầu thực vật, bột ca cao, chất tạo xốp (500(ii), 341(i), 450(i)), gluten bột mì, chất nhũ hóa (471), muối, hương vani tổng hợp, màu tổng hợp (120,129), chất xử lý bột (1100)), nước, dầu ăn, nho khô, Baker 999 (chất nhũ hóa (475, 471), chất ổn định (422, 1520, 420(ii))), bột bắp, chất thay thế bột sữa (lactose, protein sữa, dầu cọ)

Khối lượng tịnh:

Dùng trực tiếp. Bảo quản 0 - 4 độ C. Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Hạn sử dụng: 3 ngày kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất:

Sản xuất tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần EB Hải Phòng tại Quảng Ngãi - Tầng 1, TTTM và Siêu thị Hùng Cường Big C, đường Lý Thường Kiệt, P. Nghĩa Chánh, TP. Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi
Số tự công bố: 020/HP/2020

10/10/2019

Số XN: 1067 ND

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 1067 ND.



- Loại mẫu: Bánh bông lan Red Velvet
- Tình trạng mẫu: 02 hộp x 350g, NSX: 8/10/19; HSD: 10/10/19.
- Ngày nhận mẫu: 08/10/2019.
- Yêu cầu thử nghiệm: (theo phiếu yêu cầu).
- Đơn vị gửi mẫu: Công ty cổ phần EB Hải Phòng.
Địa chỉ: Lô 1/20 khu đô thị mới, ngã năm sân bay Cát Bi, p Đằng Giang, quận Ngô Quyền, Hải Phòng.
- Thời gian kiểm nghiệm: Từ ngày 08/10/2019 đến ngày 16/10/2019.
- Kết quả:

STT	Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Kết quả	Đơn vị
1.	Hàm lượng Cadimi	TCCS 45 : 2016 ^a	<0,02	mg/Kg
2.	Hàm lượng Chì	TCCS 45 - 1 : 2016	KPH (LOD=0,008)	mg/Kg
3.	Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm (Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí)	TCVN 4884 -1:2015 ^{*.a}	2,7x10 ³	CFU/g
4.	Định lượng <i>E. coli</i>	TCVN 6846:2007 ^{*.a}	KPH (LOD=0)	MPN/g
5.	Định lượng <i>Coliforms</i>	TCVN 6848:2007 ^{*.a}	10	CFU/g
6.	Định lượng <i>S.aureus</i>	TCVN 4830-01:2005 ^{*.a}	KPH (LOD=10)	CFU/g
7.	Định lượng <i>B.cereus</i>	TCVN 4992:2005 ^{*.a}	KPH (LOD=10)	CFU/g
8.	Định lượng <i>Cl.perfringens</i>	TCVN 4991:2005 ^{*.a}	KPH (LOD=10)	CFU/g
9.	Định lượng tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	TCVN 8275-2:2010 ^{*.a}	90	CFU/g
10.	Phát hiện Salmonella trong 25g	TCVN 10780-1:2017 ^{*.a}	KPH	
11.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	HD.S.91	KPH (LOD=2)	µg/Kg
12.	Hàm lượng Aflatoxin B1	HD.S.92	KPH (LOD=1)	µg/Kg
13.	Hàm lượng Ochratoxin A	HD.S.94	KPH (LOD=2)	µg/Kg
14.	Hàm lượng Deoxynivalenone	HD.S.100	KPH (LOD=40)	µg/Kg
15.	Hàm lượng Zearalenone	HD.S.101	KPH (LOD=10)	µg/Kg

Ghi chú: KPH - Không phát hiện - Nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp

KHOA XÉT NGHIỆM

Th.S Nguyễn Thị Quyền

Số chứng thực: 9348

UBND PHƯỜNG ĐẰNG GIANG

GIÁM ĐỐC

PHÓ GIÁM ĐỐC

Th.S.BS. Phùng Anh Hoa

Chú thích:

- Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- Không được trích sao từng phần kết quả thử nghiệm nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Y tế Dự phòng Hải Phòng.
- Thông tin mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn vị gửi mẫu.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.
- Chỉ tiêu có dấu * là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025:2005
- Chỉ tiêu có dấu a là chỉ tiêu được chỉ định theo thông tư 20 /2013/TT-LT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 01/08/2013
- Chỉ tiêu có dấu ** là chỉ tiêu sử dụng nhà thầu phụ