

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/BHC/2022

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA
Địa chỉ: KHU CÔNG NGHIỆP BIÊN HÒA I, PHƯỜNG AN BÌNH,
THÀNH PHỐ BIÊN HÒA, TỈNH ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Điện thoại: 0251.3836199 Fax: 0251.3836213
E-mail: bhc@bhconsumer.com

Mã số doanh nghiệp: 3600495818

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm theo Điều k, Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP. Do Cơ sở đã có có giấy chứng FSSC 22000.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **ĐƯỜNG PHÈN CAO CẤP**

2. Thành phần: Đường mía

3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất được in trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: hũ nhựa 450 g.
- Chất liệu hũ: hũ và nắp bằng nhựa. Các hũ đường chứa trong thùng giấy. 24 hũ/ thùng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

5.1 Xuất xứ: Việt Nam

5.2 Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng

Tên Công ty: CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Địa chỉ: Khu Công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

5.3 Địa chỉ cơ sở sản xuất:

Tên cơ sở: CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Địa chỉ cơ sở: Khu Công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

Ký hiệu nhận dạng địa chỉ sản xuất trên bao bì là chữ “A” sau ngày sản xuất.

Minh họa: NSX/MFG: dd.mm.yy A

III. Mẫu nhãn sản phẩm: đính kèm mẫu nhãn sản phẩm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:

1. **Kim loại nặng:** QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì	mg/kg	0.5
2	Hàm lượng Thủy Ngân	mg/kg	0.05
3	Hàm lượng Cadimi	mg/kg	1
4	Hàm lượng Asen	mg/kg	1

2. **Vi sinh:** Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270: 2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Vi sinh vật.

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số VSV hiếu khí	Cfu/10g	200
2	Tổng số bào tử nấm men	Cfu/10g	10
3	Tổng số bào tử nấm mốc	Cfu/10g	10

3. **Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Phù hợp thông tư 50/2016/TT-BYT – Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

4. **Tiêu chuẩn của nhà sản xuất:**

4.1 Chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Tinh thể đường dạng hạt, nhiều kích cỡ khác nhau.
- Mùi vị: Tinh thể đường cũng như dung dịch đường trong nước cất có vị ngọt, không có mùi lạ, vị lạ.
- Màu sắc: Tinh thể đường có màu trắng. Khi pha trong nước cất, dung dịch đường trong suốt.

4.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng saccharose	%	≥ 99.5

4.3 Thông tin dinh dưỡng /100g: Theo công bố của nhà sản xuất

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định
1	Năng lượng	kcal	398
2	Hàm lượng hydrat cacbon	g	99.5

4.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn:

Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003: Đường trắng và đường tinh luyện- yêu cầu vệ sinh: Dư lượng SO₂

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	< 10

5 Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.
- Chỉ bảo quản trong các loại bao bì an toàn cho thực phẩm sạch và kín.
- Tránh nắng chiếu trực tiếp và nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao.

6 Hướng dẫn sử dụng: Được sử dụng trực tiếp trong chế biến thực phẩm, thức ăn, thức uống, giải khát, thực phẩm ăn liền, các món chè, các món chưng...

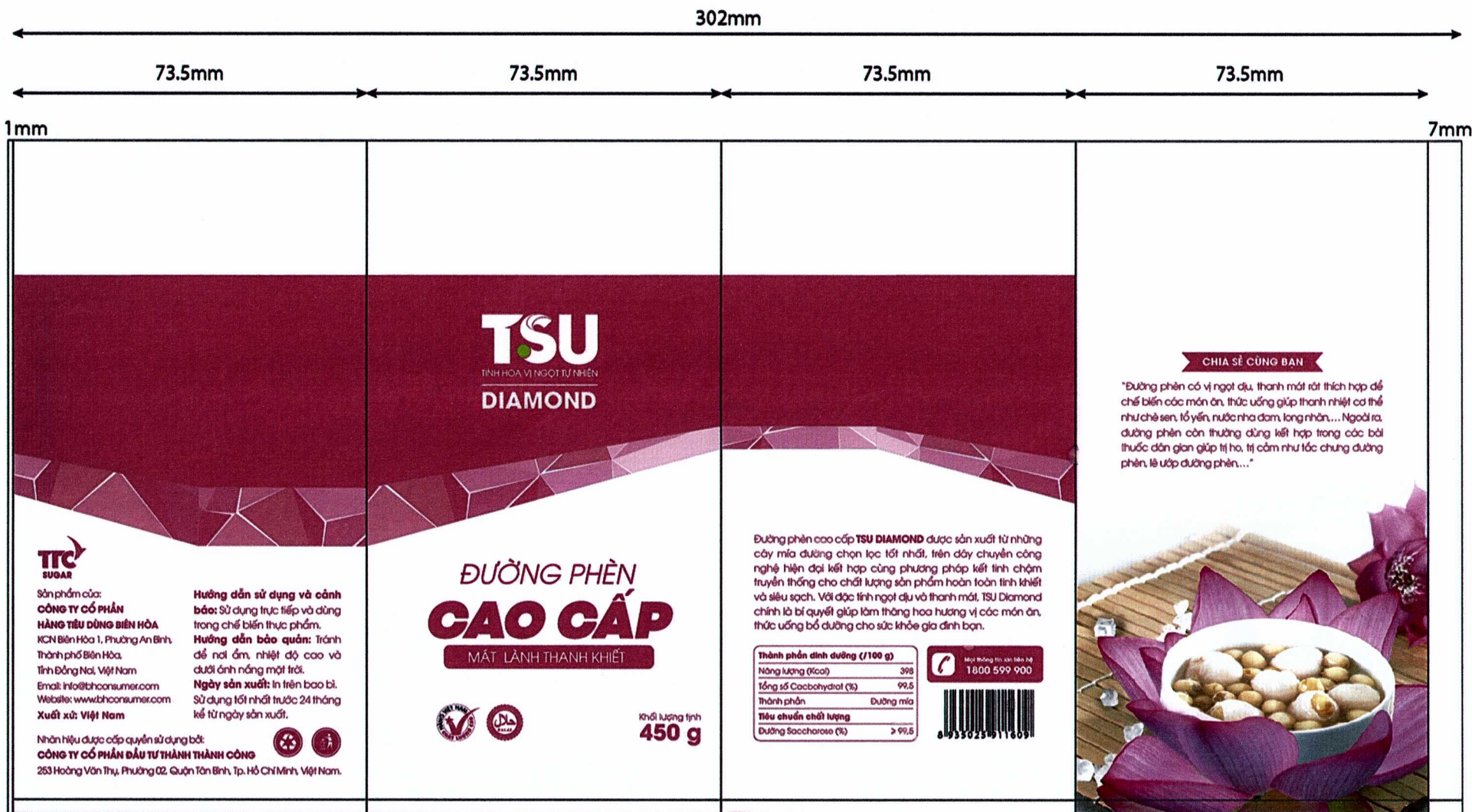
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Đồng Nai, ngày 12 tháng 01 năm 2022

TU GIÁM ĐỐC CÔNG TY



Nguyễn Quốc Huân



25/11/2021

P. QHSE

Bùi Thị Hồng Vân



Nguyễn Quốc Huân