

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 46/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: bhs@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 sản xuất đã có giấy chứng nhận FSSC 22000.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

ĐƯỜNG MÍA LỎNG

2. Thành phần:

- Đường mía 60%.
- Nước.
- Chất điều chỉnh độ acid : Acid citric (330)
- Chất bảo quản : Kali Sorbat (202).

3. Thời hạn sử dụng của sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì.

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

- Quy cách đóng gói: Bình 4.8 lít, can 20 lít, chai 750 ml.
- Chất liệu bao gói: Can nhựa HDPE, bình PET, chai PET resin. Nắp can nhựa PP, nắp đóng bật PE.

5. Xuất xứ: sản xuất tại Việt Nam

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

5.1 Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng

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



Handwritten signature

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

5.2 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.

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:

2.1 Phù hợp tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7270:2003.

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

2.2 Phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm..

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Coliform	Cfu/g	100
2	E. coli	MPN/g	3
3	S. aureus	Cfu/g	100
4	Salmonella	spp/25g	Không phát hiện

3. **Dur 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: Dung dịch trong suốt.
- Mùi vị và màu sắc: vị ngọt, mùi đường đặc trưng, không mùi vị lạ, không màu hoặc màu vàng sáng.

4.2 **Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:**

Stt	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng đường tổng	%	≥ 60
2	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	< 10

5. **Hướng dẫn bảo quản:**

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
- Tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao.
- Đậy kín sau khi sử dụng.

6. **Hướng dẫn sử dụng:**

- Sử dụng trực tiếp để pha chế các loại nước giải khát, chế biến các món ăn....

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 30 tháng 9 năm 2027

GIÁM ĐỐC CÔNG TY



Lê Đình Nghiêm

MỘT THƯƠNG HIỆU CỦA

TTC
SUGAR

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao.

Đậy kín sau khi sử dụng.

HẠN SỬ DỤNG

Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NGÀY SẢN XUẤT

In trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sử dụng trực tiếp để pha chế các loại nước giải khát, chế biến các món ăn...



HOẠT ĐỘNG LIÊN HỆ
1800 599 900



THỂ TÍCH THỰC **750 ml**

THÀNH PHẦN

Đường mía (60%), Nước, Chất điều chỉnh độ acid: Acid Citric (330), Chất bảo quản: Kali Sorbat (202).

TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Hàm lượng đường tổng > 60 %

XUẤT XỨ

Việt Nam

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.



Đường Mía Lỏng

Tự nhiên & tinh khiết



50
NĂM

TỰ HÀO THƯƠNG HIỆU VIỆT

ĐƯỜNG MÍA LỎNG

Được sản xuất từ 100% mía đường tinh khiết với vị ngọt thanh tự nhiên, dạng lỏng tiện dụng, dễ hòa tan giúp tiết kiệm thời gian cho cuộc sống bận rộn.



10 ml



= 1 muỗng cà phê đường

SẢN PHẨM CỦA

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai

Email: info@bhconsumer.com

Website: www.bhconsumer.com



06.09.22
P. Q. S. B. V.
Phan Thị Thu



Lê Đình Nghiêm

14.8 cm

17.8 cm

Bien Hoa

Đường Mía Lỏng

Tự nhiên & tinh khiết

THỂ TÍCH THỰC

20 lít

ĐƯỜNG MÍA LỎNG

Được sản xuất từ 100% mía đường tinh khiết với vị ngọt thanh tự nhiên, dạng lỏng tiện dụng, dễ hòa tan giúp tiết kiệm thời gian cho cuộc sống bận rộn.

=

10 ml 1 muỗng cà phê đường

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao. Đậy kín sau khi sử dụng.

HẠN SỬ DỤNG

Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NGÀY SẢN XUẤT

In trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sử dụng trực tiếp để pha chế các loại nước giải khát, chế biến các món ăn...

THÀNH PHẦN

Đường mía (60%), Nước, Chất điều chỉnh độ acid: Acid Citric (330), Chất bảo quản: Kali Sorbat (202).

TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Hàm lượng đường tổng ≥ 60 %

XUẤT XỨ Việt Nam

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

SẢN PHẨM CỦA

CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA

Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai

Email: info@bhconsumer.com

Website: www.bhconsumer.com

Hotline: 1800 599 900

8 935015 513011

06.09.22
P. QU S E - *luc*

Phan Thị Thu



Lê Đình Nghiêm

17.0 cm

15.2 cm



Bien Hoa




Đường Mía Lỏng

Tự nhiên & tinh khiết



THỂ TÍCH THỰC
4,8 lít

ĐƯỜNG MÍA LỎNG

Được sản xuất từ 100% mía đường tinh khiết với vị ngọt thanh tự nhiên, dạng lỏng tiện dụng, dễ hòa tan giúp tiết kiệm thời gian cho cuộc sống bận rộn.


=


10 ml 1 muỗng cà phê đường

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có nhiệt độ hay độ ẩm cao. Đóng kín sau khi sử dụng.

HẠN SỬ DỤNG
Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

NGÀY SẢN XUẤT In trên bao bì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Sử dụng trực tiếp để pha chế các loại nước giải khát, chế biến các món ăn.

THÀNH PHẦN
Đường mía (60%), Nước, Chất điều chỉnh độ acid: Acid Citric (330), Chất bảo quản: Kali Sorbat (202).

TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG
Hàm lượng đường tổng > 60 %

XUẤT XỨ Việt Nam

THÔNG TIN CẢNH BÁO
Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

SẢN PHẨM CỦA
CÔNG TY CỔ PHẦN HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA
Khu Công Nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Email: info@bhconsumer.com
Website: www.bhconsumer.com






8 935015 513011

1800 599 900

06.09.22
P. QH SE
Phan Thị Thu

Duyệt



Lê Đình Nghiêm

12 Chai x 750ml

Tự nhiên & tinh khiết

**Đường Mía
Lông**

Bien Hoa
Est. 1989



1800-599-900

Hotline miễn phí 24h

Customer service



8 930113 10000

HÀNG TIÊU DÙNG BIÊN HÒA
CÔNG TY CỔ PHẦN
SẢN PHẨM CHÀM

Đường Mía Lông



Website: www.bienhoaconsumer.com

Email: biengh@bienhoaconsumer.com

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình,
Thị trấn phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

12 Chai x 750ml

Tự nhiên & tinh khiết

Đường Mía
Lông



Bien Hoa
ESTD
1969

Đường Mía Lòng

Cửa hàng chuyên bán các sản phẩm và dụng cụ nhà bếp.

NKSC

мы

22.50.90



to him

De Fijn. Nijverm.

375mm

365mm

365mm

365mm

365mm



Shan Shi Shu

06.08.22
P. QHSE



Le Sinh Nghiem

is hwa



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Certificate of Registration

BIEN HOA CONSUMER JOINT STOCK COMPANY

BIEN HOA 1 INDUSTRIAL ZONE, AN BINH WARD, BIEN HOA CITY, DONG NAI PROVINCE,
VIETNAM

Bureau Veritas Certification Holding SAS, UK Branch certifies that the food safety management system of the
above organization has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Standard

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems, consisting of the following elements:

ISO 22000:2018

ISO TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety Part 1: Food manufacturing

And additional FSSC 22000 requirements V5.1

This certificate is applicable for the scope of

MANUFACTURING REFINED SUGAR (ROCK SUGAR, LIQUID SUGAR, WHITE SUGAR) AND
MOLASSES.
PACKING UNREFINED SUGAR (BROWN SUGAR, YELLOW SUGAR) AND CARAMEL COLOR
FROM MOLASSES.

Food Chain category: CIV - Processing of ambient stable products

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày tháng năm



Initial certification date: 24-02-2014
Expiry date of previous cycle: 26-02-2020
Date of certification decision: 14-01-2022
Certification cycle start date: 30-03-2020
Subject to the continued satisfactory operation of the organization's
Management System, this certificate expires on: 26-02-2023
Certificate No./Version: VN008868/1
Contract No.: 7199127
Issue date: 14-01-2022

Lê Đình Nghiêm



0008

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch

Certification body address: 66 Prescott Street, London E1 8HG, United Kingdom

Local Office: Unit 4.4A, 4th Floor, E-Town 1 Building, 364 Cong Hoa Street, Tan Binh District, Ho Chi
Minh City, Vietnam

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system
requirements may be obtained by consulting the organization.

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS – UK Branch
Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on
www.fssc22000.com.

FSSC Template of certificate V5.1 Cat CKD2a rev 1.1

June 4, 2021

