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

# BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 003 /BBC/ 2018

---oOo----

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

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Điện thoại: 028.39717920 – 39717921 Fax: 028.39717922
E-mail: bibica@bibica.com.vn Website: www.bibica.com.vn
Mã số doanh nghiệp: 3600363970
Số Giấy chứng nhận: Cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm
Số cấp 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI
Số cấp 30/2017/ATTP-CNĐT. Ngày cấp: 27/02/2017/ Nơi cấp: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH BÌNH DƯƠNG
Số cấp 241/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 28/08/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN

## II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH BÔNG LAN KEM HƯƠNG CÓM HURA**

2. Thành phần: Bột mì, đường, trứng, chất béo thực vật (Shortening, dầu olein tinh luyện), mạch nha, tinh bột bắp, sữa bột, bơ, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500ii), muối I-ốt, hương (cốm, vani) tổng hợp, chất bảo quản (E202), phẩm màu tổng hợp(E133, E160ai).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|---|---|---|---|
| 1. | Hàm lượng đường tổng | % | 17,5 – 29,5 |
| 2. | Độ kiềm, không lớn hơn | ml $H_2SO_4$ 1N/100g | 2 |
| 3. | Hàm lượng chất béo | % | 16,6 –30,4 |
| 4. | Hàm lượng đạm | % | 4 –7 |
| 5. | Hàm lượng carbohydrate | % | 37,5 – 69 |
| 6. | Năng lượng | kcal/100g | 315,4 – 577,6 |
| 7. | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn | % | 0,1 |
| 8. | Độ ẩm, không lớn hơn | % | 19,5 |
| 9. | Hàm lượng melamine | mg/kg | không có |

2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa vi sinh vật |
|---|---|---|---|
| 1. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | $10^4$ |
| 2. | Tổng số bào tử nấm men, mốc | CFU/g | $10^2$ |
| 3. | Coliforms | CFU/g | 10 |
| 4. | Bacillus cereus | CFU/g | 10 |
| 5. | Clostridium perfringens | CFU/g | 10 |
| 6. | Staphylococcus aureus | CFU/g | 10 |
| 7. | E.coli | MPN/g | 3 |

2.3 **Hàm lượng kim loại nặng:** Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT 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 | Mức tối đa. |
|---|---|---|---|
| 1. | Cadmi (Cd) | mg/kg | 0,1 |
| 2. | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 |

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:
Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 1 năm kể từ ngày sản xuất.

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

4.1 Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh: Gói 15 g
  Hộp 300 g (15 g x 20 gói).
  Hộp 390 g (15 g x 26 gói).

4.2 Chất liệu bao gói:

- Màng gói vật liệu PET/MCPP (MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong) dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex 400g/$m^2$
- Các hộp bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

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

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

D: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN BIBICA MIỀN ĐÔNG
Lô J1-CN, Đường D1, Khu công nghiệp Mỹ Phước, P. Mỹ Phước, TX. Bến Cát, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN
Lô A1/1-9, đường VL3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

**III. Mẫu nhãn sản phẩm:** (đính kèm)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:**

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 đối với giới hạn Ô nhiễm Kim loại nặng trong thực phẩm.
- Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ–BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành"Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc "Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm".

- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT "về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm".

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./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 03 năm 2018.

**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

**NGUYỄN TRỌNG KHA**