

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
SỐ: 02/HKD BÀ BA HỘI/ 2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: hộ kinh doanh BÀ BA HỘI

Đại chỉ: Tổ 9, khối phố Đoàn Trai, phường Tân Thạnh, Thành phố Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Điện thoại: 0905222698. Email: thuydanvanqnam@gmail.com

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm: cơ sở thuộc diện cơ sở không cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

II- Thông tin về sản phẩm:

Tên sản phẩm: Bánh Chung Bà Ba Hội

Thành phần: Nếp, thịt heo, đậu xanh, lá rau ngót, gia vị, E202

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày ở nhiệt độ bình thường; nhiệt độ dưới 5 độ C: 90 ngày; nhiệt độ dưới -18 độ C: 180 ngày.

Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói: 1000gr, 800gr, 600gr, 300gr/ cái

Chất liệu bao bì: Sản phẩm bánh Chung được làm từ lá dong hoặc lá chuối, buộc lạt tre, hút chân không đảm bảo bao bì sản phẩm

Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Sản xuất tại khối phố Đoàn Trai, phường Tân Thạnh, Tam Kỳ, Quảng Nam.

III- Mẫu nhãn sản phẩm (Đính kèm mẫu nhãn)

IV- Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Hộ kinh doanh bánh Chung Bà Ba Hội sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

+ QCVN 8-1:2011/BYT Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với gia hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

+ QCVN 8-2:2011/BYT Qui chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với gia hạn ô nhiễm kim loại nặng thực phẩm

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ y tế qui định giới hạn ô nhiễm tối đa sinh học và hóa học trong thực phẩm

+ Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 qui định về quản lý và sử dụng phụ gia trong thực phẩm.

+ TCCS số 02/ Bà Ba Hội /2021

Chúng tôi cam kết thực hiện các qui 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 đối với sản phẩm đã công bố.

Tam Kỳ, ngày 5 tháng 5 năm 2021

ĐẠI DIỆN CHỦ CƠ SỞ

PHẠM THI HỘ
MST: 4001184357
Tổ 9, KP. Đoàn Trai, Phường Tân Thạnh
Thành Phố Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam

Phạm Thị Hộ

BẢNG TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

PHÒNG TÀI CHÍNH KẾ HOẠCH THÀNH PHỐ TAM KỲ	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ 02/HKD/BÀ BA HỘI/2021
HỘ KINH DOANH BÀ BA HỘI	BÁNH CHUNG BÀ BA HỘI	Có hiệu lực từ ngày ký

1- Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng khối, mềm, dẻo
- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm
- Mùi: Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

TT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
01	Hàm lượng đạm	%	4,5+- 1
02	Hàm lượng béo	%	6,5+-1
03	Carbohydrat	%	28+- 2

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

TT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	TSVSVHK	CFU/g	10^4
02	Califorms	MNP/g	10
03	E.Coli	MNP/g	3
04	S.aureus	CFU/g	10
05	Cl. Perfringens	CFU/g	10
06	B.cereus	CFU/g	10
07	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

TT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Hàm lượng Chì	mg/kg	0,2
02	Hàm lượng Cadimin	mg/kg	0.025

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (độc tố nấm mốc)

TT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC TỐI ĐA
01	Aflatoxin B1	μ /g	2

02	Aflatoxin tổng số	μ/g	4
03	Ochratoxin A	μ/g	3
04	Hàm lượng Deoxynivalenoi	μ/g	50

2. Thành phần cấu tạo:

2.1. Nguyên liệu: Nếp, thịt heo, đậu xanh, lá dong (lá chuối), rau ngót, gia vị, E202

2.2. Phụ gia: E202

3. Thời hạn sử dụng:

3.1. Hạn sử dụng: 30 ngày ở nhiệt độ bình thường; nhiệt độ dưới 5 độ C: 90 ngày; nhiệt độ dưới -18 độ C: 180 ngày.

3.2. Vị trí ghi: In trên nhãn sản phẩm

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

4.1. Hướng dẫn sử dụng

Dùng ngay sau khi sản xuất; giữ nguyên bao bì hút chân không nấu sôi 30 phút hoặc gỡ bỏ bao bì hấp lò vi sóng, chiên (rán) nếu bảo quản tủ lạnh

4.2. Hướng dẫn bảo quản: Để nơi thoáng mát nếu dùng ngay; bảo quản tủ lạnh; tránh ánh nắng mặt trời và không để mất chân không

5. Chất liệu bao bì và qui cách làm bánh

5.1. Chất liệu bao bì

Bánh được gói trực tiếp bằng lá dong (hoặc lá chuối), hút chân không bằng túi PA

5.2. Qui cách đóng gói: 1000gr, 800gr, 600gr, 300gr/ 1 bánh

6. Nội dung ghi nhãn: Theo nghị định số 43/2017/NĐ-CP

- Tên sản phẩm
- Tên cơ sở sản xuất
- Địa chỉ, điện thoại, website
- Thành phần
- Hướng dẫn sử dụng
- Ngày sản xuất
- Cách bảo quản
- Thời hạn sử dụng
- Cảnh báo
- Xuất xứ

7. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

Sản phẩm chung Bà Ba Hội được sản xuất tại Khố Đoan Trai, phường Tân
Thạnh, Tam Kỳ, Quảng Nam

Tam Kỳ, ngày 5 tháng 5 năm 2021

CHỦ CƠ SỞ

PHẠM THỊ HỘI
MST: 4001184357
Tổ 9, KP. Đoan Trai, Phường Tân Thạnh
Thành Phố Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam

Phạm Thị Hội

Tên tổ chức, cá nhân: HỘ KINH DOANH BÀ BA HỘI
Địa chỉ: Tổ 9, KP Đoàn Trai, phường Tân Thạnh, TP Tam Kỳ, Quảng Nam

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Bánh Chung Bà Ba Hội

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu/cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/kiểm tra	Phương pháp thử/kiểm tra	Biểu ghi chép	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Nguyên liệu	- Nguồn gốc - Tạp chất	- Nguồn gốc rõ ràng: + Nếp, đậu xanh: không bị sâu mọt, ẩm mốc. + Thịt: có kiểm dịch thú y - Không có mùi, tạp chất lạ	100% mẫu	Mắt thường	Cảm quan	- Có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc - Có sổ ghi chép	
Sơ chế nguyên liệu	- Quá trình sơ chế - Dụng cụ - Nguồn nước	- Nếp phải được ngâm mềm trong 10 giờ, sau đó vo sạch, loại bỏ tạp chất, trộn gia vị, nước lá rau ngót - Đậu xanh phải được rửa sạch, nấu chín. - Thịt phải được rửa sạch, thái nhỏ, ướp gia vị - Dụng cụ phải sạch, đảm bảo vệ sinh. - Nguồn nước sạch, đảm bảo vệ sinh	100% mẫu	Mắt thường	- Cảm quan	- Có sổ theo dõi	
Gói bánh	- Độ sạch của lá	- Lá dong, lá chuối phải được rửa sạch, lau khô.	100% mẫu	- Mắt thường	Cảm quan	Có sổ theo dõi.	

	<ul style="list-style-type: none"> - Độ đồng đều của bánh - Điều kiện vệ sinh khâu gói bánh 	<ul style="list-style-type: none"> - Tỷ lệ các loại nguyên liệu phù hợp. - Bánh sau khi định hình có kích thước đồng đều, - Nơi gói bánh phải đảm bảo vệ sinh. Người gói bánh phải thực hành vệ sinh cá nhân. 					
Nấu bánh, Làm nguội	<ul style="list-style-type: none"> - Thời gian nấu - Mùi vị, màu sắc, trạng thái của bánh 	<ul style="list-style-type: none"> - Thời gian nấu khoảng 10 giờ - Bánh sau khi nấu phải chín, màu sắc đồng đều. - Làm nguội ngay sau khi vớt bánh 	100% mẫu	- Mất thường	- Cảm quan	- Có sổ theo dõi	
Thành phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị, màu sắc, trạng thái; Các chỉ tiêu vi sinh, hóa lý, kim loại nặng, hàm lượng hóa chất không mong muốn. 	<ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan, vi sinh, hóa lý, hàm lượng kim loại nặng, độc tố nấm mốc trong mức cho phép. 	100% mẫu	Cơ sở tự lấy mẫu gửi đi kiểm nghiệm tại phòng kiểm nghiệm được nhà nước công nhận.	Phương pháp thử do phòng kiểm nghiệm thực hiện	Có lưu phiếu kiểm nghiệm trong hồ sơ để theo dõi	

TP Tam Kỳ, ngày 5 tháng 5 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

PHẠM THỊ HOI
MST: 4001184357
 Tổ 9, KP. Đoàn Trại, Phường Tân Thành
 Thành Phố Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam

Phạm Thị Hoi