

CÔNG TY

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TNHH CAFE HENRI

Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc



Nha Trang, ngày 21 tháng 02 năm 2024

GIẤY ĐĂNG KÝ NỘP BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Kính gửi: Sở Công Thương Tỉnh Khánh Hòa

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều luật của Luật An Toàn Thực Phẩm.

Nay Công ty TNHH Cafe Henri kính đề nghị được nộp về Sở Công Thương bản tự công bố đối với các sản phẩm như sau:

Hồ sơ gồm có :

- I. Bản tự công bố sản phẩm – 3 sản phẩm
 - Hỗn hợp bánh quế Liege (Liege waffle mix)
 - Hỗn hợp bánh quế Bỉ (Brussels waffle mix)
 - Đường ngọc trai (Pearl sugar C40 – couplet)
- II. Phiếu kết quả xét nghiệm - 3 sản phẩm
 - Hỗn hợp bánh quế Liege (Liege waffle mix)
 - Hỗn hợp bánh quế Bỉ (Brussels waffle mix)
 - Đường ngọc trai (Pearl sugar C40 – couplet)
- III. Nội dung dự thảo ghi nhãn sản phẩm – 3 sản phẩm
 - Hỗn hợp bánh quế Liege (Liege waffle mix)
 - Hỗn hợp bánh quế Bỉ (Brussels waffle mix)
 - Đường ngọc trai (Pearl sugar C40 – couplet)

Công ty chúng tôi cam kết chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với tính pháp lý, an toàn chất lượng đối với sản phẩm công bố.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ

Xin chân thành cảm ơn

Giám đốc

(Ký tên, đóng dấu)



Lê Thị Nga

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**

Mã số doanh nghiệp: 4201956730

Đăng ký lần đầu: ngày 31 tháng 05 năm 2022

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: CAFE HENRI CO., LTD

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

19/4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Điện thoại: 0386878453

Fax:

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ

3.000.000.000 đồng

Bằng chữ: Ba tỷ đồng

4. Thông tin về chủ sở hữu

Họ và tên: LÊ THỊ NGA

Giới tính: Nữ

Sinh ngày: 10/10/1985

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Hộ chiếu Việt Nam

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: N2089341

Ngày cấp: 22/07/2019

Nơi cấp: Đại sứ quán Việt Nam Tại Bỉ

Địa chỉ thường trú: 19//4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 19//4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: LÊ THỊ NGA

Giới tính: Nữ

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 10/10/1985

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Hộ chiếu Việt Nam

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: N2089341

Ngày cấp: 22/07/2019

Nơi cấp: Đại sứ quán Việt Nam Tại Bỉ

Địa chỉ thường trú: 19//4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: 19//4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam

TRƯỞNG PHÒNG



Kiều Lâm

CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số:55/HENRI/2024

SẢN PHẨM:

Brussels waffle mix (hỗn hợp bánh quế Bỉ)

HỒ SƠ GỒM CÓ:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả thử nghiệm

Nha Trang, năm 2024

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 55/HENRI/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0386878453

Email: cafehenri.nt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201956730

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Brussels waffle mix (hỗn hợp bánh quế Bỉ)

2. Thành phần: bột mì, dầu cọ tinh luyện, tinh bột mì, chất nhũ hóa: E322 (SOY), E470a, E471, E472b, E477, đường, chất tạo xốp: E341, E500, bột whey (sữa), bột lòng đỏ trứng, tinh bột ngô, bột lòng trắng trứng, caseinat (sữa), muối, chất ổn định: E451(i), E450(i), E450(iii), si-rô glucose, protein sữa, vanillin, chất chống đóng vón: E551. Một chút lúa mạch đen, lúa mạch và hạnh nhân.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì

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

- Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 10kg/túi

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

- Xuất xứ: Bỉ

+ Tên nhà sản xuất tại: AMPI.BE SRL

+ Địa chỉ: Rue Des Combattante, 45 BE4280 Hannut

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mã nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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./.

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Brussels waffle mix (hỗn hợp bánh quế Bỉ)
- Thành phần:** bột mì, dầu cọ tinh luyện, tinh bột mì, chất nhũ hóa: E322 (SOY), E470a, E471, E472b, E477, đường, chất tạo xốp: E341, E500, bột whey (sữa), bột lòng đỏ trứng, tinh bột ngô, bột lòng trắng trứng, caseinat (sữa), muối, chất ổn định: E451(i), E450(i), E450(iii), si-rô glucose, protein sữa, vanillin, chất chống đông vón: E551. Có thể chứa dấu vết của lúa mạch đen, lúa mạch và hạnh nhân.
- Hướng dẫn sử dụng:**
 - Có thể sử dụng ngay.
 - Dùng trong nguyên liệu làm bánh.
 - Nhiệt độ bảo quản (0-25 ° C), tránh ánh sáng và khô ráo.
- Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
- Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì (năm tháng ngày)
- Khối lượng tịnh:** 10kg
- Số công bố:** 55/HENRI/2024
- Xuất xứ:** Bỉ
- Nhà sản xuất:** AMPI.BE SRL
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:**

Công ty TNHH Cafe Henri.
Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
- Chỉ tiêu chất lượng chính:** Xem trên nhãn chính sản phẩm
- Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng, đã quá hạn sử dụng.



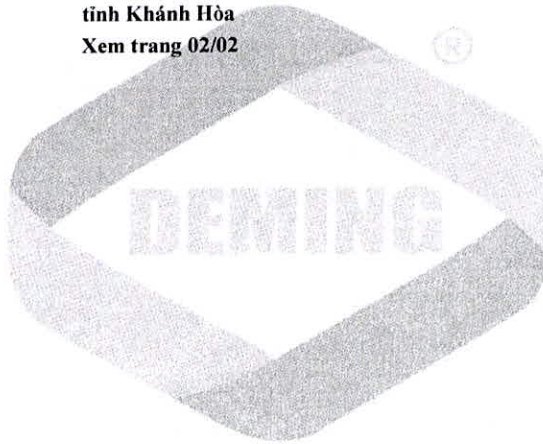
VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code BN 4105273 - 01	PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	Ngày/ Date: 25/04/2024 Trang/ Page: 01/02
--------------------------------	-------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Tên mẫu/ Name of Sample: Brussels waffle mix (hỗn hợp bánh quế Bỉ)
 Ký hiệu mẫu/ Sample Mark: -
 Số lượng mẫu/ Quantity: 01
 Tình trạng mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong bao nylon, nguyên bao gói
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 11/04/2024
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 11/04/2024 - 25/04/2024
 Đơn vị gửi mẫu/ Client: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI
 Địa chỉ/ Address: Số 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
 Kết quả thử nghiệm/ Test results: Xem trang 02/02



TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN
On behalf of the Institute



LÊ THỊ MỘNG TRINH

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code
BN 4105273 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 25/04/2024
Trang/ Page: 02/02

TT/ No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	
	1	Hàm lượng Chất đạm	%	
2	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	468
3	Hàm lượng carbohydrat	%	TCVN 4594:1988	68,2
4	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 6555:2017	18,5
5	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
6	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	9,1 × 10 ²
8	Coliform (*)	MPN/g	TCVN 4882:2007	0
9	Escherichia coli giả định (*)	MPN/g	TCVN 6846:2007	0
10	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10(#)
11	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10(#)
12	Bacillus cereus giả định (*)	CFU/g	TCVN 4992:2005	< 10(#)
13	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	< 10(#)
14	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
15	Hàm lượng Aflatoxin B1(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
16	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 991.44	Không phát hiện (< 2,0)
17	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	Không phát hiện (< 1,0)
18	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	AOAC 994.01	Không phát hiện (< 1,0)

Ghi chú: (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.

- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.

- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.

- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/Name of sample and customer are written as customer's request.

- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Địa chỉ: Lô 21-22 B1.6, KDC Quang Thành 3B, phường Hòa Khánh Bắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519
Lần sửa đổi: 00

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022



CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số:56/HENRI/2024

SẢN PHẨM:

Liege Waffle mix (hỗn hợp bánh quế Liege)

HỒ SƠ GỒM CÓ:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả thử nghiệm

Nha Trang, năm 2024

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:56/HENRI/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0386878453

Email: cafehenri.nt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201956730

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Liege Waffle mix (hỗn hợp bánh quế Liege)

2. Thành phần: Bột mì, đường, gluten lúa mì, bột mạch nha (lúa mì), bột trứng, muối, bột chua (lúa mì), chất nhũ hóa (E471, E472e), chất ổn định (E466), hương liệu tự nhiên, chất chống oxy hóa (E300), enzyme (lúa mì).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì

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

- Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh 25kg/túi

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

- Xuất xứ: Bỉ

+ Tên nhà sản xuất tại: AMPI.BE SRL

+ Địa chỉ: Rue Des Combattante, 45 BE4280 Hannut

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mã nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- 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;
- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong 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./.

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Lê Thị Nga

Phụ lục:
HÌNH ẢNH SẢN PHẨM VÀ MẪU NHÃN SẢN PHẨM



MÃU NHÃN SẢN PHẨM

LIEGE WAFFLE MIX

MÉLANGE EN POUDRE POUR LA PRODUCTION DE GAUFRES LIÈGE
OF LIÈGE WAFFLES • MIX EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN

MIX IN POWDER FORM FOR THE PRODUCTION
OF LIÈGE WAFFLES • مزيج مسحوق لإنتاج وافل الكورك

Ingredients : Farine de BLÉ, sucre, gluten de BLÉ, farine de BLÉ mûlée, poudre d'œuf entier, sel, levain de BLÉ séché, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras, ester diacétylé tartarique de monoglycéride), stabilisant (carbonyl methyl cellulose), arômes naturels, antioxydant (acide ascorbique), enzymes (peut contenir des traces de SOJA, LUPIN et MOUTARDE).

Conserver dans un endroit sec (H.R. : max 65%) entre 5-25°C. Fermer l'emballage après utilisation.

Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors des normes (5-25°C et max 65% d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Éviter les chocs thermiques.

Ingredients: WHEAT flour, sugar, WHEAT gluten, malted WHEAT flour, whole EGG powder, salt, dried WHEAT sourdough, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids, diacetyl tartaric Ester of monoglyceride), stabiliser (carboxy methyl cellulose), natural flavors, antioxidant (ascorbic acid), enzymes (may contain traces of SOY, LUPINE and MUSTARD).

Store in a dry place (R.H. : max 65%) between 5-25°C. Properly close the packaging after each use.

During transport, conditions may be out of the range (5-25°C and max 65% relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.

Ingredients: Harina de TRIGO, azúcar, gluten de TRIGO, masa madre de TRIGO desecada, polvo de huevo entero, sal, levadura de TRIGO desecada, emulsificante (mono- y diglicéridos de ácidos grasos, éster diacétil tartárico de monoglicéridos), estabilizador (carboximetilcelulosa), aromatizante, antioxidante (ácido ascórbico), enzimas (puede contener trazas de SOY, LUPINO y MOSTAZA).

Conservar en lugar seco (H.R. : máx. 65%) entre 5-25°C. Cerrar bien el envase después de cada utilización.

Durante el transporte, el producto puede estar fuera del rango establecido (5-25°C y máx. 65% de humedad relativa) sin que suponga ningún problema para producto. Evitar cambios bruscos de temperatura.

المكونات: دقيق القمح، سكر، طين القمح، دقيق قمح، دقيق القمح الملتصق، مسحوق البيض الكامل، ملح، خميرة القمح الجافة، مستحلب (أحماض دهنية أحادية وثنائية، إستر تارتاري أسيتيل التريزيتيك أنثري الجلوسيد)، مادة مثبتة (الكربوكسي ميثيل السيلولوز)، نكهات طبيعية، مضاد للأكسدة (حمض الاسكوربيك)، إنزيمات (قد تحتوي آثار الصويا وفول السوداني والموتاردا).

يُحفظ في مكان جاف (الرطوبة النسبية أقصى حد: 65%) ما بين 5-25 درجة مئوية. أغلق التغليف بعد الاستخدام.

أثناء النقل، لن تُشكل الظروف الخارجة عن المعايير (5-25 درجة مئوية وأقصى حد من الرطوبة النسبية: 65%) أي مشكلة بالنسبة للمنتج، إذ لن تعاني المنتجات الحرارية.

LIEGE WAFFLE MIX


COUPLET SUGARS
Make all the difference!

Distribué par / Distributed by / Distribuido por / التوزيع لفكرة / Couplet Sugars ; Rue de la sucrerie 30 ; 87620 Brunehaut Wez ; Belgium TEL : +32(0)69343650 FAX : +32(0)69343660 E-MAIL : info@coupletsugars.com

PROFESSIONAL USE ONLY - MADE IN BELGIUM (E.U.)
Net weight: 25 kg



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Liege Waffle mix (hỗn hợp bánh quế Liege)
- Thành phần:** Bột mì, đường, gluten lúa mì, bột mạch nha (lúa mì), bột trứng, muối, bột chua (lúa mì), chất nhũ hóa (E471, E472e), chất ổn định (E466), hương liệu tự nhiên, chất chống oxy hóa (E300), enzyme (lúa mì).
- Hướng dẫn sử dụng:**
 - Có thể sử dụng ngay.
 - Dùng trong nguyên liệu làm bánh.
 - Nhiệt độ bảo quản (10-25 ° C), tránh ánh sáng và khô ráo.
- Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
- Thời hạn sử dụng:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì (năm tháng ngày)
- Khối lượng tịnh:** 25kg
- Số công bố:** 56/HENRI/2024
- Xuất xứ:** Bỉ
- Nhà sản xuất:** AMPI.BE SRL
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:**

Công ty TNHH Cafe Henri.
Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
- Chỉ tiêu chất lượng chính:** Xem trên nhãn chính sản phẩm
- Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng, đã quá hạn sử dụng.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



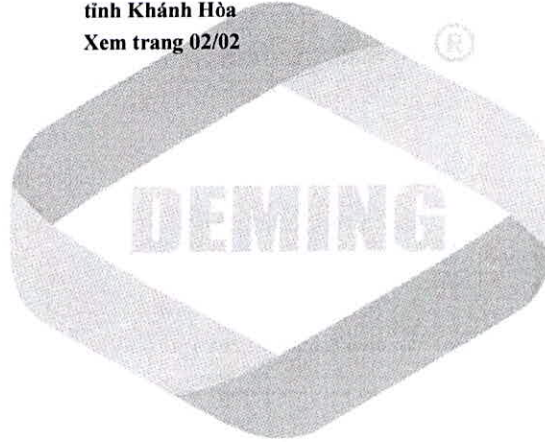
Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code
BN 4105273 - 02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 25/04/2024
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: Liege Waffle mix (hỗn hợp bánh quế Liege)
Ký hiệu mẫu/ Sample Mark: -
Số lượng mẫu/ Quantity: 01
Tình trạng mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong bao nylon, nguyên bao gói
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 11/04/2024
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 11/04/2024 - 25/04/2024
Đơn vị gửi mẫu/ Client: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI
Địa chỉ/ Address: Số 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Kết quả thử nghiệm/ Test results: Xem trang 02/02



TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN
On behalf of the Institute

LÊ THỊ MỘNG TRINH



- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code
BN 4105273 - 02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 25/04/2024
Trang/ Page: 02/02

TT/ No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	
	1	Hàm lượng Chất đạm	%	
2	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	389
3	Hàm lượng carbohydrat	%	TCVN 4594:1988	80,9
4	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 6555:2017	2,28
5	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
6	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
7	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	8,0 × 10
8	Coliform (*)	MPN/g	TCVN 4882:2007	0
9	Escherichia coli giả định (*)	MPN/g	TCVN 6846:2007	0
10	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10(#)
11	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10(#)
12	Bacillus cereus giả định (*)	CFU/g	TCVN 4992:2005	< 10(#)
13	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	< 10(#)
14	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
15	Hàm lượng Aflatoxin B1(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
16	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 991.44	Không phát hiện (< 2,0)
17	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	AOAC 986.17	Không phát hiện (< 1,0)
18	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	AOAC 994.01	Không phát hiện (< 1,0)

Ghi chú: (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.



- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.

- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.

- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.

- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.

- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of

Deming.

Địa chỉ: Lô 21-22 B1.6, KDC Quang Thành 3B, phường Hòa Khánh Bắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

Lần sửa đổi: 00

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 57/HENRI/2024

SẢN PHẨM:

Pearl sugar C40 - Couplet (Đường ngọc trai)

HỒ SƠ GỒM CÓ:

- Bản tự công bố sản phẩm
- Phiếu kết quả thử nghiệm

Nha Trang, năm 2024

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 57/HENRI/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI

Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.

Điện thoại: 0386878453

Email: cafehenri.nt@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 4201956730

II. Thông tin sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Pearl sugar C40 - Couplet (đường ngọc trai)

2. Thành phần: 100% đường

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Thời hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất in trên bao bì

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

- Bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm Theo quy định của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh 25kg/túi

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

- Xuất xứ: Bỉ

+ Tên nhà sản xuất tại: AMPI.BE SRL

+ Địa chỉ: Rue Des Combattante, 45 BE4280 Hannut

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mã nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

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

- 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.
- QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- TCVN 7270:2003 – Đường trắng và đường tinh luyện – Yêu cầu vệ sinh
- QCVN 6-3:2010/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống cồn;

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./.

Khánh Hòa, ngày 21 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

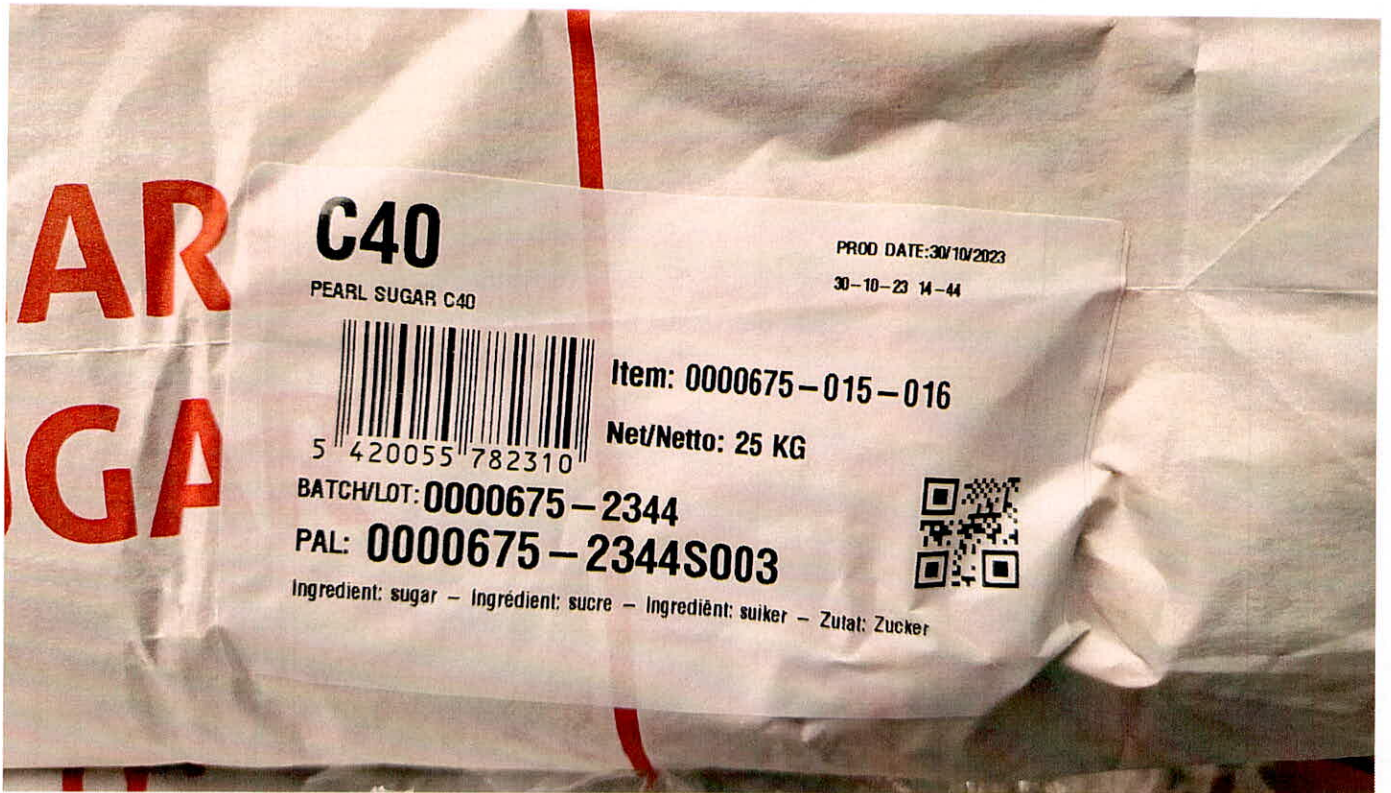
(Ký tên, đóng dấu)



Phụ lục:
HÌNH ẢNH SẢN PHẨM VÀ MẪU NHÃN SẢN PHẨM



MẪU NHÃN SẢN PHẨM



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm:** Pearl sugar C40 - Couplet (đường ngọc trai)
- Thành phần:** 100% đường
- Hướng dẫn sử dụng:**
 - Có thể sử dụng ngay.
 - Dùng trong nguyên liệu làm bánh.
 - Nhiệt độ bảo quản (12-30° C), tránh ánh sáng và khô ráo.
- Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
- Thời hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì (năm tháng ngày)
- Khối lượng tịnh:** 25 kg
- Số công bố:** 57/HENRI/2024
- Xuất xứ:** Bỉ
- Nhà sản xuất:** AMPI.BE SRL
- Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:**

Công ty TNHH Cafe Henri.
Địa chỉ: 19/4/4 Gò Cây Cóc, Thôn Phú Vinh, Xã Vĩnh Thạnh, Thành phố Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa, Việt Nam.
- Chỉ tiêu chất lượng chính:** Xem trên nhãn chính sản phẩm
- Thông tin cảnh báo:** Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng, đã quá hạn sử dụng.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



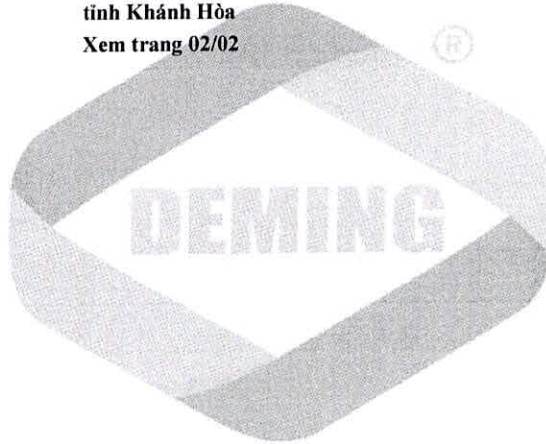
Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code
BN 4105273 - 03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 25/04/2024
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: Pearl sugar C40 - Couplet (đường ngọc trai)
Ký hiệu mẫu/ Sample Mark: -
Số lượng mẫu/ Quantity: 01
Tình trạng mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong bao nylon, nguyên bao gói
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 11/04/2024
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 11/04/2024 - 25/04/2024
Đơn vị gửi mẫu/ Client: CÔNG TY TNHH CAFE HENRI
Địa chỉ/ Address: Số 19/4/4 Gò Cây Cóc, thôn Phú Vinh, xã Vĩnh Thạnh, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
Kết quả thử nghiệm/ Test results: Xem trang 02/02

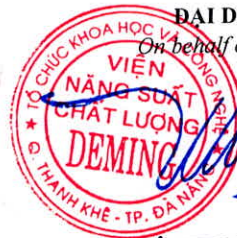


TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN

On behalf of the Institute



LÊ THỊ MỘNG TRINH

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Địa chỉ: Lô 21-22 B1.6, KDC Quang Thành 3B, phường Hòa Khánh Bắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00





VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com

Mã số/ Code
BN 4105273 - 03

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 25/04/2024
Trang/ Page: 02/02

TT/ No.	Chi tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	
	1	Hàm lượng Chất đạm	%	
2	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	400
3	Hàm lượng carbohydrat	%	TCVN 4594:1988	99,9
4	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 6555:2017	Không phát hiện (< 0,1)
5	Hàm lượng Arsen (As) (*)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (< 0,05)
6	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
7	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
8	Hàm lượng Thủy ngân (Hg) (*)	mg/kg	TCVN 7993:2009	Không phát hiện (< 0,05)
9	Độ ẩm (*)	%	TCVN 6332:2010	Không phát hiện (< 0,05)
10	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4594:1988	99,9
11	Hàm lượng tro dẫn điện	%	TCVN 7965:2023	0,022
12	Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂)	mg/kg	TCVN 6329:2008	Không phát hiện (< 1,0)
13	Độ màu	ICUMSA	TCVN 13609:2023	17,5
14	Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	%	TCVN 7273:2023	Không phát hiện (< 0,05)
15	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	2,5 × 10 ²
16	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	< 10(#)
17	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)
18	Hàm lượng Aflatoxin B1(*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện (< 1,0)

Ghi chú: (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025 / Test Methods are accredited by ISO/IEC 17025.

- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.

- (c) Phương pháp thử được chỉ định / Test methods are assigned

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.

- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/Name of sample and customer are written as customer's request.

- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Địa chỉ: Lô 21-22 B1.6, KDC Quang Thành 3B, phường Hòa Khánh Bắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQ1*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00