

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13 / Công Ty CP Acecook Việt Nam/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM

Địa chỉ: LÔ SỐ II-3 VÀ II-5, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM.

Điện thoại: 02838154064 Fax: 02838154067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 030008687

Sản phẩm được sản xuất tại 1 nơi đã có giấy chứng nhận HACCP

Giấy chứng nhận HACCP:

STT	Số giấy CN	Ngày cấp	Nơi cấp	Địa chỉ nhà máy sản xuất
1	VN 1700177.00	12.07.2017	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Lô B-3, đường số 11, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. (Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG)

Mô hình số: BXP12/6.18

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ XÁO TÔ AN LIÊN MÌ Ý BESTRO HƯƠNG VỊ PIZZA HẢI SẢN
Số tiêu chuẩn: TC: 09-18

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), tinh bột khoai mì, chất làm đầy (tinh bột xử lý oxy hóa (1404), hydroxypropyl starch (1440)), chất nhũ hoá (mono và diglycerid của các acid béo (471)), chất ổn định (natri polyphosphate (452(i))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))), chất tạo xốp (natri hydro carbonat (500(ii))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))),

Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), đường, bột phở mai (sữa, lúa mì), cà chua, các gia vị (ớt, tỏi), muối, chất điều vị (mononatri glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627))), hành, tôm viên sấy 11,71 g/kg (trứng, đậu nành, chiết xuất tôm 9,6%, sò điệp, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c))), tôm 8,50 g/kg, protein đậu nành, chả cua sấy 5,85 g/kg (cá, cua 7%, đậu nành, phẩm màu tự nhiên (carmin (120))), bắp sấy, ba rô sấy, hương pizza tổng hợp 1,12 g/kg (sữa), chiết xuất từ ớt, chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali (950)), chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), chất bảo quản (kali sorbat (202)), phẩm màu tổng hợp (carmen nhóm I (150a))),

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in dưới đây ly.

Quy cách in ngày sản xuất và hạn sử dụng:

NSX_ ngày_ tháng_ năm_ ký hiệu nhà máy sản xuất và thông tin khác tùy từng nhà máy.
HSD_ ngày_ tháng_ năm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 tô (g/tô): 101 g +/- 4,5 g

Số lượng tô/thùng carton: 12 tô/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong xô nhựa cấu trúc PP (polypropylene), bên ngoài tô có quấn giấy, cấu trúc lớp tô giấy couche'/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen), tiếp xúc an toàn với thực phẩm. Sau đó các xô thành phẩm được đóng vào thùng carton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa, tham chiếu thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT

Nhãn đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

1. Giới hạn kim loại nặng: phù hợp 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 giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011
1	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mô hình số: BXP12/6.18

2. Giới hạn độc tố vi nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-1:2011
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2,0	Mục 1.6
2	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4,0	Mục 1.6
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0	Mục 2.2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750,0	Mục 4.4
5	Zearalenone	µg/kg	75,0	Mục 5.3

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, mục 6.5.2.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	10 ⁶
2	Coliform	cfu/g	10,0
3	E-Coli	mpn/g	3,0
4	S.aureus	cfu/g	10,0
5	Cl. Perfringens	cfu/g	10,0
6	B. cereus	cfu/g	10,0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	10 ⁶

4. Các chỉ tiêu hóa lý: tham khảo theo tiêu chuẩn CODEX STAN 249-2006, TCVN 7879:2008.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vật mồi	%	10,0
2	Chỉ số acid của	mg KOH/g	2,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khống dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/101g	471	377 ~ 565
2	Hàm lượng chất béo	g/101g	23,4	18,7 ~ 28,1
3	Hàm lượng carbohydrate	g/101g	56,5	45,2 ~ 67,8
4	Hàm lượng chất đạm	g/101g	8,5	6,8 ~ 10,2

Chúng tôi 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 19 tháng 06 năm 2018

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BXP12/16.18

Mã hồ sơ: BXP12/16.18

TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div





TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BXP12/6.18



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BXP12/6.18