

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2019

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

LỐ SỐ II-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,
Địa chỉ: 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: 030808687

Giấy chứng nhận HACCP:

| STT | Số giấy CN | Ngày cấp | Nơi cấp | Địa chỉ nhà máy sản xuất |
|-----|----------------|------------|-----------------|--|
| 1 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Lô II-3, đường số 11, nhóm CN II, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG hoặc SG2 |
| 2 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Khu phố 1B-phường An Phú - thị xã Thuận An - Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD |
| 3 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Đường TS13, Khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoà Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN |
| 4 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Lô A3, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Quốc lộ 1A, xã Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL |
| 5 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Lô D3, đường số 10, khu công nghiệp Hòa Khánh, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Kí hiệu nhà máy sản xuất: DN |
| 6 | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Thị Trấn Nutzung - huyện Văn Lãng Hàng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY |

Mã hồ sơ: HHMC10/03.19

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ ĂN LIÊN HÀO HÀO MÌ CHAY HƯƠNG VỊ RAU NAM.

Số tiêu chuẩn: TC: 91-19

2. Thành phần:

Vật mi: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), tinh bột, muối, đường, chất điều vị (mononatri glutamat (621)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i))), kali carbonat (501(i)), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, chất tạo màu tự nhiên (curcumina (100(i)))).

Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri glutamat (621), disodium succinate, dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), glycin (640)), muối, đường, nước tương, các gia vị, cà rốt sấy, chiết xuất nấm đông cô 2,07 g/kg, bột nước tương (lúa mì, đậu nành), cần tây sấy, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì

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.
Hạn sử dụng: 5 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 gói (g/gói): 74 g +/- 4,5 g

Số lượng gói/thùng carton: 30 gói/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc OPP/PP, cấu trúc lớp trong PP (polypropylene) tiếp xúc an toàn với thực phẩm. Sau đó các sản phẩm được đóng vào thùng carton.

III. Mẫu nhận sản phẩm:

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

Nhận định 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/BYT |
|-----|--------------|-------------|---------------------|-------------------|
| 1 | Cadmium (Cd) | mg/kg | 0,2 | Mục 2.20 |
| 2 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 | Mục 3.18 |

Mã hồ sơ: HHMC10/03.19

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

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa | QCVN 8-1:2011/BYT |
|-----|--|-------------|---------------------|-------------------|
| 1 | Aflatoxin B1 | µg/kg | 2,0 | Mục 1.6 |
| 2 | Aflatoxin tổng sò (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 hiệu 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 | Dộ ẩm vắt mi | % | 10,0 |
| 2 | Chi số acid của vắt mi | mg KOH/g | 2,0 |

5. Diox động thành phần dinh dưỡng:

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giá trị trung trên | Khoảng diox động +/- 20% |
|-----|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1 | Giá trị năng lượng | kcal/74 g | 334 | 267 – 401 |
| 2 | Hàm lượng chất béo | g/74 g | 12,7 | 10,2 – 15,2 |
| 3 | Hàm lượng carbohydrate | g/74 g | 47,7 | 38,2 – 57,2 |
| 4 | Hàm lượng chất đạm | g/74 g | 7,3 | 5,8 – 8,8 |

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 24 tháng 03 năm 2019

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

ACEODON

01/1 JAH

ACEOD



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: HHMC30/03.19