

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35 /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

LÔ SỐ II-3, DƯỜNG SỐ 11, NHÔM CN II, KHO CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,
Địa chỉ: PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT
NAM.

Điện thoại: 02838154064 Fax: (028)38154067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0300808687

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, nhôm CN II, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Ký hiệu nhà máy sản xuất: SG.

Mã hồ sơ: BNLT12/04.19

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ TỎA NẮM NHỎ MẮM HƯƠNG VỊ LÂU THÁI

2. Thành phần:

Vật liệu: Bột mì (bột sago, chất keo, sắn), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHTA (320), BHT (321))), tinh bột, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri glutamat (621)), chất ổn định (potassium tripolyphosphate (453(i))), kali carbonat (501(i)), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (natri citrat (508(i))), chất tạo màu tự nhiên (curcumine (100(i))), bột nghệ.

Các gia vị: Diced me, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHTA (320), BHT (321))), muối, đường, chất điều vị (mononatri glutamat (621), dinatri 5'-mononitrat (631), dinatri 5'-guanylat (627), disodium succinate), tôm sấy (cá, chiết xuất từ cá, chất tạo màu tự nhiên (curcumin (120))), các gia vị, có hình tim sấy (chiết xuất từ cá), hành lá sấy, rong biển sấy, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), nước mắm, ngò gai sấy, chiết xuất nấm men, hương chanh tổng hợp, chất chống đông vón (diacryd silic vô định hình (551)), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c), curcumine (100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)).

Số tiêu chuẩn: TC: 60-18

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên lớp màng bao ngoài là:
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

Thông tin " ký hiệu nhà máy sản xuất, và thông tin khác tùy từng nhà máy " có thể in cùng dòng với NSX hoặc cùng dòng với HSD tùy tình hình cho phù hợp với từng nhà máy.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 tô (g/tô): 84 g +/- 4,5 g

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

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong túi nilon cấu trúc PP (polypropylene), cấu trúc lớp túi giấy couche'/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong của lớp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen). Sau đó các tờ thành phẩm được đóng vào thùng carton.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

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

Nhãn 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	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

Mã hồ sơ: BNLT22/04.19

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/BYT
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	Desoxynivalenol	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有害 khí	cfu/g	10 ³
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 ³

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 vật liệu	%	10,0
2	Chỉ số acid của vật liệu	mg KOH/g	2,0

5. Diox động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng diox động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/84 g	350	280 ~ 420
2	Hàm lượng chất béo	g/84 g	15,2	12,2 ~ 18,2
3	Hàm lượng carbohydrate	g/84 g	46,1	36,9 ~ 55,3
4	Hàm lượng chất đạm	g/84 g	7,1	5,7 ~ 8,5

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 18 tháng 09 năm 2019



Mã hồ sơ: BNLT12/04.19

Mã hồ sơ: BNLT12/04.19

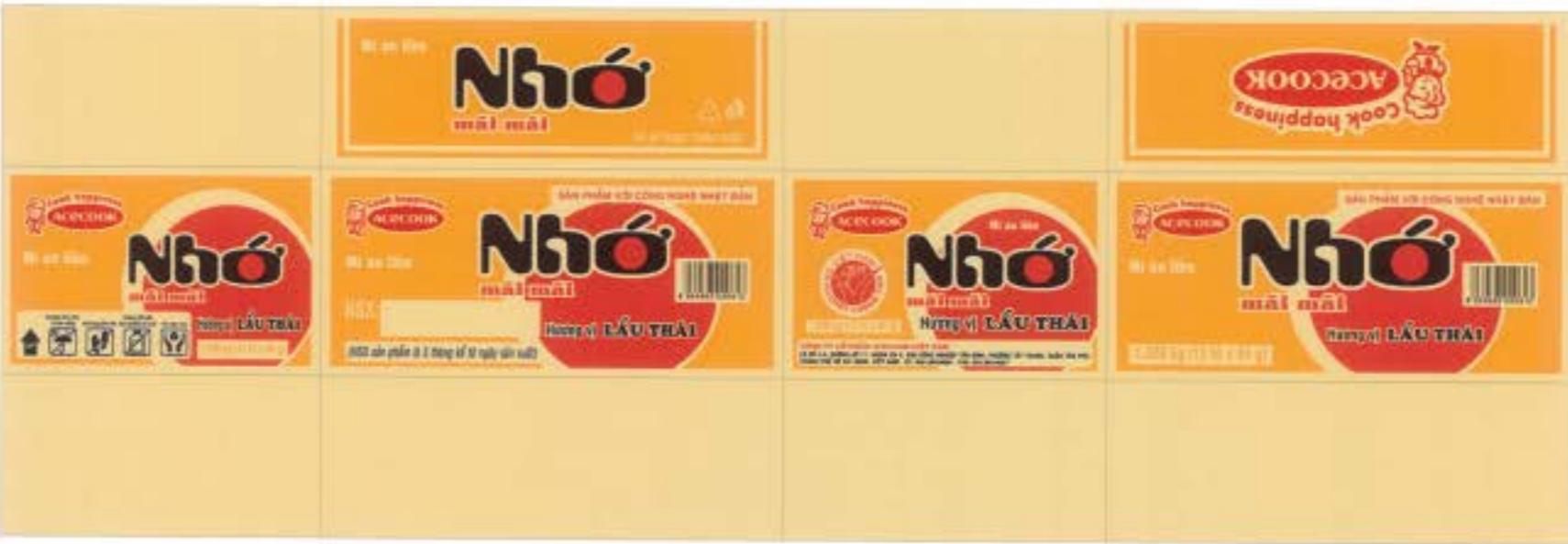




Mã hồ sơ: BNLT12/04.19



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: BNLT12/04.19



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div