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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 71 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2020

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, 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: **0300808687**

Giấy chứng nhận HACCP:

STT	Số giấy CN	Ngày cấp	Nơi cấp	Địa chỉ nhà máy sản xuất
1	VN19/00250	15.10.2019	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	VN19/00250	15.10.2019	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	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Đường TS15, Khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN
4	VN19/00250	15.10.2019	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	VN19/00250	15.10.2019	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	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Thị Trấn Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

II. Thông tin về sản phẩm:

1.Tên sản phẩm: **MÌ LẨU THÁI HƯƠNG VỊ TÔM**

2. Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), tinh bột khoai mì, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất tạo xốp (natri hydro carbonat (500(ii))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))), bột nghệ.
Các gói gia vị: Dịch me, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), muối, đường, tôm 19,8 g/kg (cá, màu chiết xuất từ ớt, phẩm màu tự nhiên (carmin (120))), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'- inosinat (631), dinatri 5'- guanylat (627), dinatri succinat (364(ii))), các gia vị (ớt, hành, sả, riềng, gừng), hành lá sấy, củ hành tím sấy (màu chiết xuất từ ớt), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), ngò gai sấy, nước mắm, hương chanh tổng hợp, tinh bột khoai mì, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i)), curcumin (100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)).

2a. Số tiêu chuẩn: **TC: 50-20**

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): **81 g +/- 4,5 g**

Số lượng gói/thùng carton: **30 gói/thùng, 5 gói/túi x 6 túi/thùng.**

Chất liệu bao bì:
Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc OPP/MCPP, 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 nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.

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/BYT
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

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/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	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	10^4
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	10^2

4. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vắt mì	%	10,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/81 g	352	282 ~ 422
2	Hàm lượng chất béo	g/81 g	13,9	11,1 ~ 16,7
3	Hàm lượng carbohydrate	g/81 g	47,9	38,3 ~ 57,5
4	Hàm lượng chất đạm	g/81 g	8,7	7,0 ~ 10,4

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 21 tháng 09 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM

ASAHIRA KEITA

PGĐ. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: TLMTN30/09.20

Mã hồ sơ: TLMTN30/09.20

ASAHIRA KEITA

PGĐ. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: TLMTN30/09.20

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM

ASAHIRA KEITA
PGD. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Di

Mã hồ sơ: TLMTN30/09.20

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM

ASAHIRA KEITA
PGD. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Dir

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM

ASAHIRA KEITA
PGĐ. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: TLMTN30/09.20