

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15 /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

Địa chỉ: LÔ SỐ II-3, DỰ ÁN SỐ 11, NHÔM 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	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 TS15, 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 Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: LM130/12.19

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ ĂN LIÊN HẢO HÀO HƯƠNG VỊ MÌ SA TẾ HÀNH TĨM

2. Thành phần:

Vật liệu: Bột mì (bột sago 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 ổn định (ipentanatri triphosphat (451(i)), kaoli carbonat (501(i)))), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))), bột nghệ.

Các chất gia vị: Muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri succinat (364(ii)), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), đường, sa tế 7,57 g/kg (ớt, tỏi, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), muối, đường), hành tim phi 2,66 g/kg, tiêu, tinh bột khoai mì, hành lá sấy, hương hành tim phi tông hợp 0,68 g/kg (sứa), bột thịt gà (đùi nành, bìa mì), chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresis (160cf(i)), curcumin (100(i)))

Số tiêu chuẩn: 24-19

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): 75 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 nhân sản phẩm:

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

Nhãn dính 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	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mã hồ sơ: LM130/12.19

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 B <sub>1</sub>	μg/kg	2,0	Mục 1.6
2	Aflatoxin tổng số (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	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 <sup>4</sup>
2	Coliform	cfu/g	10,0
3	E-Coli	mpn/g	3,0
4	S.aureus	cfu/g	10,0
5	Clo. Perfringens	cfu/g	10,0
6	B. cereus	cfu/g	10,0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	10 <sup>4</sup>

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干货	%	10,0
2	Chi số acid của vật mi	mg KOH/g	2,0

5. Diox 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/75 g	339	271 - 407
2	Hàm lượng chất béo	g/75 g	13,0	10,4 ~ 15,6
3	Hàm lượng carbohydrate	g/75 g	48,2	38,6 ~ 57,8
4	Hàm lượng chất đạm	g/75 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 25 tháng 12 năm 2019

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**

**ASAHIRA KEITA**  
PGO. Kinh doanh

Mã hồ sơ: LM030/12.19

Mã hồ sơ: LM030/12.19





**ASAHIRA KEITA**

PGD. Kinh Marketing  
Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LMI30/12.19