

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 21 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 B-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: 030808687

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 B-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 TN15, Khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hòa 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

Mô hình số: SDMT/02.20

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ ĂN LIỀN SÔ ĐỒ HƯƠNG VỊ MÌ TÔM CHUA CAY

2. Thành phần:

Vật mìn: 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 (monosodium L-glutamate (621)), chất ổn định (pentasodium triphosphate (451(i)), kali carbonate (501(i))), chất nhũ hóa (sodium carboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (sodium carbonate (509(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (curcumin (160(i))).
Các gia vị: Muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), đường, chất điều vị (monosodium L-glutamate (621), disodium succinat (364(ii)), disodium 5'-inosinat (631), disodium 5'-guanylat (627)), các gia vị (ớt, tỏi, tiêu, ớt cay, ớt ngọt, ớt đỏ), chất điều chỉnh độ acid (acid tartaric, L(+)- (334), acid malic (DL-)) (295)), bột tôm 2,29 g/kg, hành lá sấy, nước mắm, tinh bột khoai mì, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160(ii)), curcumin (160(i))).

Số tiêu chuẩn: 01-20

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. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 gói (g/gói): 65 g +/- 4,5 g

Số lượng gói/thùng carton: 30 gói/thùng, 100 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 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	Mức 2,20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3,18

Mô hình số: SDMT/02.20

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	Mức 1,6
2	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4,0	Mức 1,6
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0	Mức 2,2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750,0	Mức 4,4
5	Zearalenone	µg/kg	75,0	Mức 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	npu/g	3,0
4	Salmon	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 ⁴

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

5. Dạng động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khống dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/65 g	290	232 ~ 348
2	Hàm lượng chất béo	g/65 g	11,8	9,4 ~ 14,2
3	Hàm lượng carbohydrate	g/65 g	40,1	32,1 ~ 48,1
4	Hàm lượng chất đạm	g/65 g	5,9	4,7 ~ 7,1

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 12 tháng 02 năm 2020



ASAHI KITA
Phan Công Phấn
Đại diện thương mại, Marketing

Mã hồ sơ: SDWT/02.20

1. Rửa sạch tôm và rau củ.
2. Chần tôm trong nước sôi.
3. Nấu mì trong nước sôi.

MÌ AN LIÊN

SỐ ĐỎ

Mì Tôm Chua Cay

Chỉ chờ 3 phút

Khối lượng tịnh: 65 g

ASAHI KITA
Phan Công Phấn
Đại diện thương mại, Marketing

CÔNG TY CỔ PHẦN ACCOON VIỆT NAM

Mã hồ sơ: SDWT/02.20



Mã hồ sơ: SDMT/02.20



ASAHIRA KEITA
PDS, S&M Marketing
Senior General Manager, Marketing DB



Mã hồ sơ: SDMT/02.20



ASAHIRA KEITA
PDS, S&M Marketing
Senior General Manager, Marketing DB