

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 68 /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

LÔ SỐ B-3, DƯỜNG SỐ 11, NHÔM CN B, 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 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	Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VI.

Mã hồ sơ: ACB848/09.20

Trang 1

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ KHÔNG CHIÊN ACECOOK

2. Thành phần:

Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), nước tunc, chất ổn định (potassium tripotassium (451(i))), propylene glycol alginate (405), kali carbonat (501(i))), chất nhũ hóa (este của polyglycerol với các acid béo (475)), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), phẩm màu tự nhiên (carotin (160(ii))), bột nghệ.

Số tiêu chuẩn: TC: 17-19

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

12 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: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói:

Khối lượng tịnh của 1 túi (g/túi): 720 g +/- 15 g (60 g/vắt x 12 vắt/túi)

Số lượng túi/thùng carton: 4 túi/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc OPP/PP/CPP, 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 nhún 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	Calimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 2.29
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 2.18

Mã hồ sơ: ACB848/09.20

Trang 2

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

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 6.5.1.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiệu khí	cfu/g	10^6
2	Coliiform	cfu/g	10^5
3	E-Coli	cfu/g	10^3
4	S.aureus	cfu/g	10^3
5	Cl. Perfringens	cfu/g	10^3
6	B. cereus	cfu/g	10^3
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	10^3

4. Chỉ tiêu bảo quản:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Dộ ẩm vắt mi	%	14,0

5. Diox động thành phần dinh dưỡng 1 vắt (60g)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng (kcal/vắt)	kcal/60g	224	179 - 269
2	Hàm lượng chất béo (g/vắt)	g/60g	1,0	$\leq 1,2$
3	Hàm lượng carbohydrate (g/vắt)	g/60g	60,3	37,0 - 85,6
4	Hàm lượng chất đạm (g/vắt)	g/60g	7,4	5,9 - 8,9

Chứng từ 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 10 tháng 9 năm 2020

ĐẠI BIỂU DOANH NGHIỆP
VIỆT NAM

AKHIRA KETTA

PDG. Sales Marketing
Deputy General Manager, Marketing Dir

Mã hồ sơ: ACB048/09.20

Trang 3

Mã hồ sơ: ACB048/09.20





ASAHIRA KEITA

PGL. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: ACBK4B/09.20