

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Mã: *ST* (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 SÔ 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: **0300908687**

Giấy chứng nhận HACCP:

STT	Số giấy CN	Ngày cấp	Nơi cấp	Địa chỉ nhà máy sản xuất
1	VN19000250	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
2	VN19000250	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	VN19000250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Nhìu Quệch - huyện Văn Lâm - Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: LMEG24/12.20

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **MỠ LỖY MEME HƯƠNG VỊ GÀ CHUA CAY**

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì (bột sùng vị chất: lêm, 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 (monosnat L-glutamat (621)), chất sản từ thịt và xương gà 2,09 g/kg, chất nhũ hóa (natr carboxymethyl cellulose (466)), chất ổn định (pentanatr triphosphat (451(1))), kali carbonat (501(1))), chất tạo xốp (natr hydro carbonat (500(3))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(1))), bột nghệ. Các gia vị: Đường, chất điều vị (monosnat L-glutamat (621), dinatr 5'-inasinat (631), dinatr 5'-guanylat (627), dinatr succinat (364(1))), muối, protein đậu nành, các gia vị (ớt, tỏi, tiêu), bắp sảy, hương gà sùng hợp 4,62 g/kg, chất sản từ cá, hành lá sảy, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), chất chống đông vón (dioxyl sulfate và định hình (551)), hương tỏi tự nhiên, hương hành củ tổng hợp, tinh bột khoai mì, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(1))).

Số tiêu chuẩn: **102-20**

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in dưới đây lỵ.

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_

4. Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói:

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

Số lượng lỵ/thùng carton: **24 lỵ/thùng**

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong lỵ nhựa cấu trúc PP (polypropylene), bên ngoài lỵ có quấn giấy, cấu trúc nắp lỵ: giấy couche/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyethylene). Sơ đồ các lỵ thành 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/BBYT. 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
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2,20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3,18

Mã hồ sơ: LMEG24/12.20

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
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 ⁶
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 ⁶

4. Chỉ tiêu hóa lý:

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

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/65 g	279	223 - 335
2	Hàm lượng chất béo	g/65 g	8,8	7,0 - 10,6
3	Hàm lượng carbohydrate	g/65 g	42,6	34,3 - 50,9
4	Hàm lượng chất đạm	g/65 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 Hà Chí Minh, ngày 29 tháng 4 năm 2020

BAI DIEN HOANH NGHIEP

AGECOOK

VIET NAM

KANEDA HIROKI

Giám đốc Marketing

General Manager, Marketing DP

Mã hồ sơ: LM624/12.20

LM624/12.20





KANEDA HIROKI
Giám. Kinh. Marketing
General Manager, Marketing Div

LMES24/12.20



KANEDA HIROKI
Giám. Kinh. Marketing
General Manager, Marketing Div

LMES24/12.20



LMEG24/12.20



KANEDA HIROKI
GD. Kinh Marketing
General Manager, Marketing Div