

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: **88** / 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@acescoovietnam.com**

Mã số doanh nghiệp: **0309808687**

Giấy chứng nhận HACCP:

STT	Số giấy CN	Ngày cấp	Nơi cấp	Địa chỉ nhà máy sản xuất
1	VN18-00230	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	VN18-00230	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Khu phố 1B- phường An Phú - xã Thuận An - Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN18-00230	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Núi Quỳ - huyện Văn Lâm - Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HV

Mã hồ sơ: LMD/24/12.20

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **MỠ LỖY MEME HƯƠNG VỊ THỊT XÀO HÀNH PHỤ**

2. Thành phần:

Vật liệu: Bột mì (bột song vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ), chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321)), tinh bột khoai mì, muối, đường, nước nêm, chất điều vị (monosodium L-glutamat (621)), chiết xuất từ thịt và xương gà, chất nhũ hóa (sodium carboxymethyl cellulose (466)), chất ổn định (germanium triphosphat (451)), kali carbonat (501)), chất tạo xốp (natri hydro carbonat (500)), phẩm màu tự nhiên (curcumin (1000)), bột nghệ.
Các gia vị: Các gia vị (hồi, ớt, tiêu), muối, đường, protein đậu nành, chất điều vị (monosodium L-glutamat (621)), dinatri 5'-inôsinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), dinatri succinat (354(ii))), cá vược sấy, bắp sấy, hành lá sấy, chất chống đông vón (dioxid silic vô định hình (351)), hương hành phi tổng hợp 3,10 g/kg, tinh bột khoai mì, phẩm màu tổng hợp (caroten nhóm I (150a)), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (1600)), bột thịt heo 0,02 g/kg.

Số tiêu chuẩn: **101-20**

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 là:

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 ly (g/ly): **64 g +/- 4,5 g**

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

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa cấu trúc PP (polypropylene), bên ngoài ly có quần giấy, cấu trúc nắp ly: giấy composite/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen). Sau đó các ly 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/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
1	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mã hồ sơ: LMD/24/12.20

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	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	mpn/g	3,0
4	S.aureus	cfu/g	10,0
5	C. 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 vết mủ	%	10,0

5. Dạng động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khống dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/64 g	277	222 ~ 332
2	Hàm lượng chất béo	g/64 g	9,0	7,2 ~ 10,8
3	Hàm lượng carbohydrate	g/64 g	42,1	33,7 ~ 50,5
4	Hàm lượng chất đạm	g/64 g	6,8	5,4 ~ 8,2

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 02 tháng 12 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



KANEDA HIROKI

Gi. Kế Marketing
General Manager, Marketing Dn

M3 hồ sơ: LMH04/12.20

LMH04/12.20

KANEDA HIROKI
Gi. Kế Marketing
General Manager, Marketing Dn





KANEDA HIROKI
GM. R&D Marketing
General Manager, Marketing (R&D)

LANH24N12.29



KANEDA HIROKI
GM. R&D Marketing
General Manager, Marketing (R&D)

LANH24N12.20

