

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 57/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 II-3, DƯỜNG SỐ 11, NHÔM CN II, 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	VN18/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Lô II-3, đường số 11, nhôm 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 Trảng An - Bình Dương Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN19/00250	15.10.2019	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	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô A2, 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 Khê, xã 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

Mã hồ sơ: LMT30/08.20

II. Thông tin về sản phẩm:

I. Tên sản phẩm: HẢO HAO HƯƠNG VỊ MÌ TÔM CHUA CAY

2. Thành phần:

Vật liệu: Bộ mì (bổ sung vỉ chít: 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 (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))).
Các gia vị: Đường, muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321)), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), các gia vị (tỏi, ớt, tiêu, ngò om, ngò gai), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330), bột tôm 2.83 g/kg, hành lá sấy, nước mắm, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i)), curcumin (100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)).

Số tiêu chuẩn: 54-29

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/MCPP, 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.

Nhân định kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

I. Giới hạn kim loại nặng: phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ở nhóm 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	Mục 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

Mã hồ sơ: LMT30/08.20

2. Giới hạn đặc tổ vi nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia để với giới hạn ở nhiễm độc tổ 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 QD 46/2007/QD-BYT: Quy định giới hạn tối đa ở nhóm 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 vải mì	%	10,0

5. Danh sách thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trung bình	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/75 g	350	280 – 420
2	Hàm lượng chất béo	g/75 g	13,0	10,8 – 15,0
3	Hàm lượng carbohydrate	g/75 g	51,4	41,1 – 61,7
4	Hàm lượng chất đạm	g/75 g	6,9	5,5 – 8,3

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 11 tháng 08 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

AOE COOK VIỆT NAM

ASAHIKA KETTA

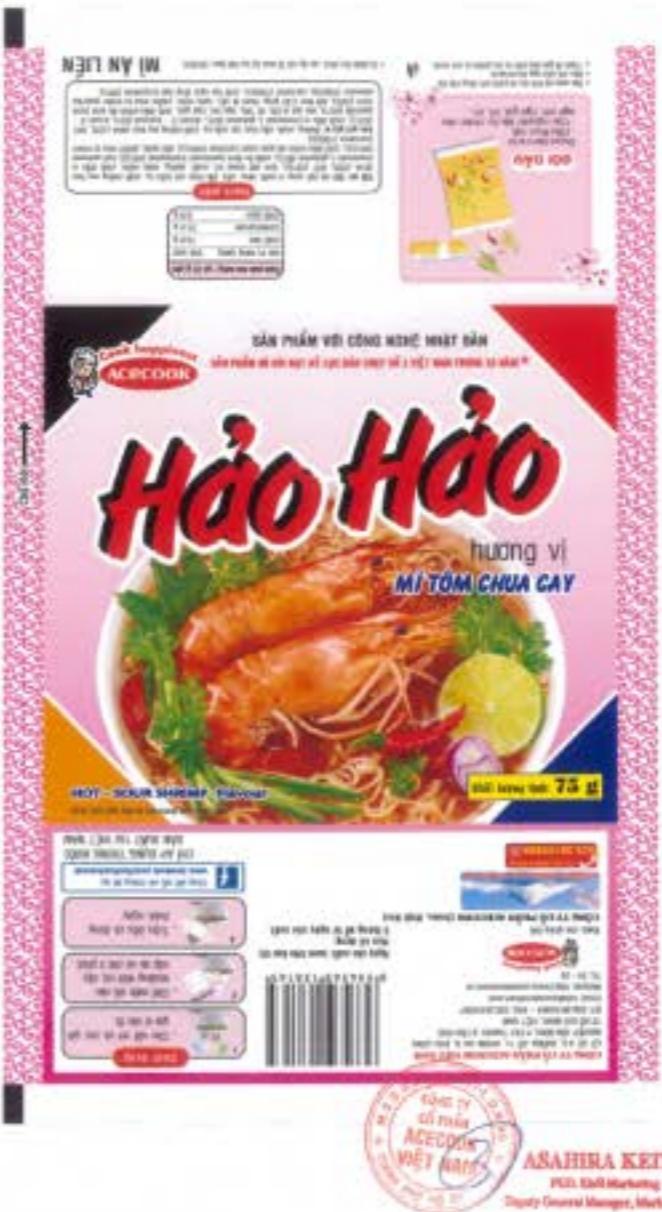
PGM. Kinh Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LNT30/08.20

Mã hồ sơ: LNT30/08.20







Mã hồ sơ: LMT30/08.20

ASAHIRA KEITA

PGD. K&M Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div