

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: /S/ Công Ty CP Acecook Việt Nam/2021

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 II-3, DƯỜNG SỐ 11, NHÔM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,  
PHƯỜNG TÂY THÀNH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT  
NAM.

Điện thoại: 02838154064 Fax: 02838154067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0309808687

Sản phẩm được sản xuất tại các nhà máy của Acecook đã có 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 số II-3, đường số 11, nhôm CN II, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thành, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG
2	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Khu phố III- phường An Phú - thành phố Thủ Đức - tinh Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Thị trấn Nhị Quỷ - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: SHY24/11.21

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ LY HANDY HÀO HÀO HƯƠNG VỊ TOMYUM

2. Thành phần:

Vật n้ำ: Bột n้ำ, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (621), chất ổn định (451(i), 501(ii)), chất thử hóa (466), chất điều chỉnh độ acid (500(i)), bột nghệ, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gia vị: Dầu cọ, đường, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 951), bột kem không sữa, các gia vị (tỏi, tỏi, tiêu, riềng, hành), protein sấy hương vị tôm, cà rốt sấy, hành lá sấy, chất điều chỉnh độ acid (330), chất thay thế muối (muối kali), bột tôm, bột sữa dừa, tinh bột khoai mì, bột nghệ, chất chống đông vón (551), hương liệu (hương tomyum tự nhiên, hương tỏi tổng hợp, hương chanh giòn tự nhiên), phẩm màu paprika oleoresin tự nhiên, nước mắm, lá dưa hấu.

Số tiêu chuẩn: 85-21

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 ly.

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 tính 1 ly (g/lý): 67 g +/- 4,5 g

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

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa cầu trúc PP (polypropylene). Bên ngoài ly có quấn giấy, cầu trúc rập ly giấy coascne/MPET/LLDPE, cầu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen). Sản đồ các ly thành phẩm được đóng vào thùng carton.

III. Mẫu nhận sản phẩm:

Nội dung ghi nhận phù hợp theo nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhận hàng hóa.

Nhận định 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	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 2.20
2	Chi (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

Mã hồ sơ: LHF24/11.21

2. Giới hạn đặc tính 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	75,0	Mức 4,4
5	Zearalenone	μg/kg	75,0	Mức 5,3

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp QD 46/2007/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 <sup>6</sup>
2	Coliform	cfu/g	10,0
3	E-Coli	mpo/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 mèt, nấm mốc	cfu/g	10 <sup>6</sup>

4. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Dộ ẩm干货	%	10,0

5. Diox động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng (*)	kcal/67 g	297	238 – 356
2	Hàm lượng chất béo	g/67 g	11,2	9,0 – 13,4
3	Hàm lượng carbohydrate	g/67 g	42,1	33,7 – 50,5
4	Hàm lượng chất đạm	g/67 g	7,0	5,6 – 8,4

(\*) Giá trị năng lượng = hàm lượng chất béo \* 9 + hàm lượng carbohydrate \* 4 + hàm lượng chất đạm \* 4

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 do công bố.

Tp Hồ Chí Minh ngày 22 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



KANEDA HIROKI  
Gi. Kinh Marketing  
General Manager, Marketing Div

Mã số: UHY24/11.21

Mã số: UHY24/11.21



KANEDA HIROKI  
GD. K&G Marketing  
General Manager, Marketing Dir



Mã số: 11H724/11.21



KANEDA HIROKI  
GD. K&G Marketing  
General Manager, Marketing Dir



Mã số: 11H724/11.21



Mã hũ số: LHY24/11.21



Sản phẩm với công nghệ Nhật Bản