

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 54 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2023

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

LƯU SỐ II-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,
Địa chỉ: PHƯỜNG TÂY THANH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM.

Điện thoại: 02838154064 Fax: 02838154067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0308898687

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	VN1900250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số II-3, đường số 11, nhóm CN II, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thanh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG.
2	VN1900250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Khu phố 1B, Phường An Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN1900250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Núi Quỳ, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mô hình số: LCBM24/07.23

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ LY CAYKAY HƯƠNG VỊ BÒ

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu cọ, muối, đường, nước mắm, chất nhũ hóa (466), chất ổn định (452(i)), phẩm màu carotamin tự nhiên, chất điều chỉnh độ acid (500(i)), bột nghệ, chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gia vị: Đường, muối, dầu cọ, các gia vị (ớt, tỏi, tiêu), chất điều vị (621, 631, 627), protein lúa mì, bắp sấy, cà rốt sấy, hương liệu tổng hợp (hương bò), hành lá sấy, chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I, paprika oleoresin), chiết xuất từ ớt, chất chống đông vón (551), chiết xuất nấm men, hương liệu tổng hợp.

Số tiêu chuẩn: TC: 29-23

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. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 ly (g/ly): 66 g

Dao động khối lượng tịnh theo qui định của thông tư 21/2014/TT-BKHCN: Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

Số lượng ly/thùng carton: 24 ly/thùng

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa quân giấy lớp trong cùng PP (polypropylene) hoặc ly giấy phủ PE (polyethylene) lớp trong cùng cùng là PE tiếp xúc trực tiếp an toàn với thực phẩm; nắp ly cấu trúc phức hợp lớp trong cùng PE tiếp xúc trực tiếp an toàn với thực phẩm. 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 và 111/2021/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

Mô hình số: LCBM24/07.23

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 6.5.1 (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng)

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

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 (min - max)
1	Giá trị năng lượng (*)	kcal/100g	289	231 - 347
2	Hàm lượng chất béo	g/100g	10,6	8,5 - 12,7
3	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	42,8	34,2 - 51,4
4	Hàm lượng chất đạm	g/100g	5,6	4,5 - 6,7

(*) 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 đã công bố.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 08 năm 2023

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

SHIMAMURA MASAFUMI

GD. Kinh Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LCBM24/07.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Kinh Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LCBM24/07.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing

Mã hồ sơ: LCBM24/07.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing

Mã hồ sơ: LCBM24/07.23



SHINAMURA MASAFUMI
ĐD. Kinh Marketing
General Manager Marketing

Mã hồ sơ: LC38024/07/23