

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 61 /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, 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: 0300808687

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 Thạnh, 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 Tân An - tỉnh Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN1900250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Nhựt Quỳnh - huyện Văn Lâm - tỉnh Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: UM2512/10.22

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ LƯ ZEPPEIN HƯƠNG VỊ NƯỚC-TƯƠNG SƠIYU

2. Thành phần:

Vật nh: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu v, muối, chất điều vị (621), chất tạo màu (160), chất ổn định (451(i)), phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).
Các gia vị: Dầu ô, nước tương 70,72 g/kg, đường, protein lúa mì, chất điều vị (621, 631, 627), chất cá s, hương liệu (tổng hợp, tự nhiên), muối, các gia vị (tiêu, tỏi, gừng, ớt, hành), ba rô s, chiết xuất nấm men, bột nước tương 3,93 g/kg, bột cá ngừ, phẩm màu caramen nhóm I tự nhiên, chất chống đông vón (551), tinh bột khoai mì, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).

Số tiền chuẩn: TC: 22-22

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): 75 g +/- 4,5 g

Số lượng ly/thùng carton: 12 ly/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa cấu trúc PP (polypropylen), bên ngoài ly có quần giấy, cấu trúc nắp ly: giấy couche/PET/LLDPE, cấu trúc lớp trong của nắp ly tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyethylene) tiếp xúc an toàn với thực phẩm. Sau đó các ly thành phẩm được đóng vào thùng carton

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhận 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 6 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 3,10

Mã hồ sơ: UM2512/10.22

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	Deoxyvalenol	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 xét tỷ 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	10^2
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 ướt tối	%	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/75g	33,5	268 - 402
2	Hàm lượng chất béo	g/75g	14,5	11,6 - 17,4
3	Hàm lượng carbohydrate	g/75g	42,8	34,2 - 51,4
4	Hàm lượng chất đạm	g/75g	8,2	6,6 - 9,8

(*) 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 14 tháng 10 năm 2022

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

SHOMAMURA MASAFUMI
 PGD, Kinh Marketing
 Ông/Già Ông/Mà Ông

Mô tả số: LM2512/10.22



SHOMAMURA MASAFUMI
 PGD, Kinh Marketing
 Ông/Già Ông/Mà Ông

LM2512/10.22



SHIMAMURA MASAFUMI
PGD - Phó Marketing
Trưởng Giám đốc Marketing DV

LMZS12/10.22



SHIMAMURA MASAFUMI
PGD - Phó Marketing
Trưởng Giám đốc Marketing DV

LMZS12/10.22

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số  Công Ty CP Acedcook Việt Nam/2022

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 SỔ B-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@acedcookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0300808687

Sản phẩm được sản xuất tại các nhà máy của Acedcook 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 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	VN19/00250	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: BĐ
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Dị Trĩn Núi Quê - huyện Vầu Lầu- tỉnh Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mô tả sơ: LNDH12/10.22

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ LY ZEPPIN HUONG VỊ THỊT HÂM TONKOTSU

2. Thành phần:

Vật mĩ: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (451(i)), chất nhũ hóa (466), chất chống oxy hóa (320, 321).
Các gia vị: Dầu cọ, bột kem không sữa, muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627), bột béo, protein lúa mì, hương liệu tổng hợp (arong tonkotsu), mè rang, các gia vị (sól, tiêu, hành, gừng), nấm mèo sấy, chiết xuất nấm men, hành lá sấy, dầu mè, bột mỳn tương, hương liệu tổng hợp, nước mắm, tinh bột khoai mì, chất ổn định (412), phẩm màu oramen nhóm I tự nhiên, chất chống đông vón (351), bột thịt heo 0,39 g/kg.

Số tiêu chuẩn: TC: 21-22

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 tịnh 1 ly (g/ly): 75 g +/- 4,5 g

Số lượng ly/thùng carton: 12 ly/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa cấu trúc PP (polypropylen), bên ngoài ly có quàn giấy, cấu trúc nắp ly: giấy couche/PET/LLDPE, cấu trúc lớp trong của nắp ly tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyethylen) tiếp xúc 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 45/2017/NĐ-CP và 131/2021/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	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mô tả sơ: UADH12/10.22

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 6.5.1 (củ sũ lý nhập 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 ⁵
3	E.Coli	cfu/g	10 ³
4	Salmon	cfu/g	10 ²
5	Cl. Perfringens	cfu/g	10 ²
6	B. cereus	cfu/g	10 ⁵
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	10 ⁵

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. Dao 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/64g	357	286 - 428
2	Hàm lượng chất béo	g/64g	17,1	13,7 - 20,5
3	Hàm lượng carbohydrate	g/64g	43,3	34,6 - 52,0
4	Hàm lượng chất đạm	g/64g	7,5	6,0 - 9,0

(*) 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 11 tháng 10 năm 2022

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
SHIMAMURA MASAFUMI
PGD. K&M Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div

M&S số 01: LM/2412/10.22



SHIMAMURA MASAFUMI
PGD. K&M Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div



SHIMAMURA MASAFUMI
POB. KMS Marketing
Deputy General Manager Marketing Div.

LM2H12/10.22



SHIMAMURA MASAFUMI
POB. KMS Marketing
Deputy General Manager Marketing Div.

LM2H12/10.22