

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 66 / Công Ty CP Acecook 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**

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, VIỆT NAM.**

Điện thoại: **02838154064** Fax: **02838154067**

E-mail: **info@acecookvietnam.com**

Mã số doanh nghiệp: **0306888687**

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 A1, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hóc Phái, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **MÌ ZEPPIN HƯƠNG VỊ MÌ XẢO TRUYỀN THÔNG NHẬT BẢN**

2. Thành phần:

Vật liệu: Bột mì, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1404, 422), muối, đường, chất nhũ hóa (322(i), 471), chất điều vị (621), chất ổn định (451(i), 452(i)), chất điều chỉnh độ acid (500(i)), chất chống oxy hóa (397b), phân nhũ carboxin tự nhiên, bột nghệ.

Các gia vị: Dầu cọ, đường, bột sốt mì sáo 19,46 g/kg, chất điều vị (621, 631, 627), búp cải xanh sấy, protein lúa mì, muối, các gia vị (tỏi, tỏi, ớt, gừng), hương liệu (hương thơm giống tự nhiên), bột nước tương, phân nhũ capran nhóm 1 tự nhiên, chất xuất nhũ muối, chất điều chỉnh độ acid (296), chất chống đông vón (551), tinh bột khoai mì.

Số tiêu chuẩn: **TC: 46-22**

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_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 (gói): **91 g +/- 4,5 g**

Số lượng gói/thùng: **24 gói/thùng.**

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp, lớp trong cùng tiếp xúc trực tiếp an toàn với thực phẩm là PP (polypropylen). Sào dẹt các sản 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	Giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 3.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

2. Giới hạn độ tố vi nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độ tố 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 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 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	10^5
2	Coliforms	cfu/g	10^3
3	E.Coli	cfu/g	10^2
4	Salmon	cfu/g	10^4
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 vết mì	%	14,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khung dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/91g	364	293 - 437
2	Hàm lượng chất béo	g/91g	10,8	8,5 - 13,0
3	Hàm lượng carbohydrate	g/91g	58,2	46,6 - 69,8
4	Hàm lượng chất đạm	g/91g	8,6	6,9 - 10,3

(*) 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 25 tháng 10 năm 2022

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

(Signature)
MANUKA MASAPUNI
Trần Văn Hùng
Trưởng Công Ty TNHH Sản Xuất Thực Phẩm

Mã hồ sơ: ZMY24/10.22

4 LỢI ÍCH

1. Chọn mì ngon: Chọn mì ngon, mềm, dai, không bị nát.
2. Chọn nước dùng: Chọn nước dùng ngon, đậm đà, không bị nhạt.
3. Chọn gia vị: Chọn gia vị ngon, đậm đà, không bị nhạt.
4. Chọn mì: Chọn mì ngon, mềm, dai, không bị nát.

MÌ ZEPPIN
TRUYỀN THỐNG NHẬT BẢN
JAPANESE TANGHUA FRIED NOODLES FLAVOUR

MANUKA MASAPUNI
400.000 Marketing
Trần Văn Hùng, Trưởng Công Ty

Mã hồ sơ: ZMY24/10.22



HIMAMURA MASAFUMI
PG&B, K&B, Marketing
Sales General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: ZMY24/10.22