

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35 / 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

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	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: BD
2	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Đường TS7, Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Xã Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL

Mã hồ sơ: DNPBR30/06.23

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm

ĐỆ NHẤT PHỞ HƯƠNG VỊ PHỞ BÒ

2. Thành phần:

Vất phở: Gạo, chất làm dày (1404), tinh bột khoai tây, đường, muối, chất điều vị (621), chất nhũ hóa (322(i), 466).

Các gia vị: Muối, dầu cọ, chất điều vị (621, 631, 627, 950), các gia vị (hành, tỏi, ớt, gừng, tiêu), đường, tương ớt, cốt phở bò gia vị 19,12 g/kg, protein đậu nành, hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên), tinh bột khoai mì, maltodextrin, hành lá sấy, tương đậu nành, chiết xuất nấm men, phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I, curcumin), chất chống đông vốn (551), chất bảo quản (202).

Số tiêu chuẩn:

P02-23

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

8 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: 8 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):

68 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 gói/thùng carton:

30 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). Sau đó 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	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,4	Mục 2.19
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

Mã hồ sơ: DNPBR30/06.23

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-1:2011/BYT
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

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vắt phở	%	14,0

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động (+/- 20%)
1	Giá trị năng lượng	kcal/68 g	235	188 ~ 281
2	Hàm lượng chất béo	g/68 g	3,7	3,0 ~ 4,4
3	Hàm lượng carbohydrate	g/68 g	46,0	36,8 ~ 55,2
4	Hàm lượng chất đạm	g/68 g	4,3	3,4 ~ 5,2

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.

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
 CÔNG PHÂN
ACECOOK
VIỆT NAM
 SHIMAMURA MASAFUMI
 GD. Khởi Marketing
 General Manager, Marketing Div

Chia sẻ

12h*
MÀO THỎ CÔNG QUAN
XƯƠNG THỊT HẸM
PHỞ BÒ

Phở Bò là món ăn đặc trưng của người Việt Nam, được chế biến từ gạo, thịt bò, nước dùng và gia vị. Đây là món ăn phổ biến và được yêu thích nhất trong các món ăn truyền thống của Việt Nam.

Chất lượng	4.5
Giá trị dinh dưỡng	5.0
Đảm bảo vệ sinh	5.0
Đảm bảo an toàn	5.0
Đảm bảo vệ sinh	5.0
Đảm bảo an toàn	5.0

ĐỆ NHẤT
PHỞ
PHỞ BÒ
XƯƠNG THỊT HẸM
MÀO THỎ CÔNG QUAN
12h*

Weekend Special
ACERCOOK

HƯƠNG VỊ PHỞ BÒ | BEEF FLAVOUR
ACERCOOK Việt Nam là nhà sản xuất gạo phở nổi tiếng nhất tại Việt Nam và được công nhận là một trong những thương hiệu gạo phở hàng đầu tại Việt Nam.

PHỞ BÒ LÊN NẤU INSTANT RICE NOODLES
Chỉ cần 68g gạo phở Bò lên nấu để có được một tô phở Bò ngon miệng.

12h* - Thời gian chờ đợi từ khi nấu xong đến khi ăn được chỉ cần 12h.

PHỞ BÒ LÊN NẤU INSTANT RICE NOODLES
Chỉ cần 68g gạo phở Bò lên nấu để có được một tô phở Bò ngon miệng.

12h* - Thời gian chờ đợi từ khi nấu xong đến khi ăn được chỉ cần 12h.

ACERCOOK - Thương hiệu gạo phở hàng đầu tại Việt Nam.

Mã hồ sơ: DNPBR30/06.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: DNPBR30/06.23