

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 56 /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 B-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN B, 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: Lô số B-3, đường số 11, nhóm CN B, Khu công nghiệp Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh. Ki 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. Ki hiệu nhà máy sản xuất: BD.
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Ấp Phước Hòa, Xã Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Ki hiệu nhà máy sản xuất: VL.
4	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô D3, đường số 10, Khu công nghiệp Hòa Khánh, Quận Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng. Ki hiệu nhà máy sản xuất: DN.
5	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên. Ki hiệu nhà máy sản xuất: HY.

Mô hình sơ: SKF24HW/08.23

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ SIUKAY HƯƠNG VỊ HẢI SẢN

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu cõ, chất làm dày (1440), muối, đường, nước mìn, chất tạo xốp (500(ii)), chất ổn định (451(i)), bột nghệ, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gĩi gia vị: Các gĩi gia vị (tõi, ớt, hành, gừng), dầu cõ, đường, củ chua, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950), muối, bột ớt 15,5g/kg, bột tũm 8,43 g/kg, cà rốt sấy, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, caramen nhũn l), hành là sấy, nước mìn, chiết xuất từ ớt, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202), bột mỳc 0,1 g/kg.

Số tiêu chuẩn: 60 - 23

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_ngày_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. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 gói (g/gĩi): 129 g

Đạo 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 gĩi/thùng carton: 24 gĩi/thùng

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp, cấu trúc lớp trong PP (polypropylene) tiếp xúc an toàn với thực phẩm. 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 Nghị định 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	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mô hình sơ: SKF24HW/08.23

2. Giới hạn độc tố và nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố và 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 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	10^5
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 và m	%	10,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động (min - max)
1	Giá trị năng lượng	kcal/129 g	534	427 ~ 641
2	Hàm lượng chất béo	g/129 g	18,0	14,4 ~ 21,6
3	Hàm lượng carbohydrate	g/129 g	84,4	67,5 ~ 101,3
4	Hàm lượng chất đạm	g/129 g	8,7	7,0 ~ 10,4

(*)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 đã công bố.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 1 năm 2023

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

KANEDA HIROKI

Tổng Giám Đốc
General Director

Mã hồ sơ: SKF24HW/08.23



KANEDA HIROKI
Tổng Giám Đốc
General Director

Mã hồ sơ: SKF24HW/08.23



KANEDA HIROKI
Tổng Giám Đốc
General Director

Mã hồ sơ: SKF24HM08.23