

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 87 / 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	VN19/00290	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

Mã hồ sơ: 85KF12/12.23

II. Thông tin về sản phẩm:

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

2. Thành phần:

Vật mủ: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu cọ, chất làm dày (1440), đường, muối, bột bẻn, nước mắm, bột nghệ, phẩm màu carotenn tự nhiên, chất tạo xốp (500(ii)), chất làm ẩm (451(i)), chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gói gia vị: Dầu cọ, đường, các gia vị (ớt, tỏi, hành, gừng), chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950), muối, cà chua, protein đậu nành, bột sên 8,30 g/kg, bắp sấy, mè rang, phẩm màu tự nhiên (gaperka oleoresin, carotenn nhóm I), bột mì sấy, rong biển sấy, nước mắm, chiết xuất từ ớt, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản (202), bột mỳ 0,08 g/kg.

Số tiền chuẩn: 67-23

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

Quy cách in ngày sản xuất và hạn sử dụng:

NSX_ ngày_ tháng_ năm

HSD_ ngày_ tháng_ năm

Người thông tin ngày tháng năm như trên thì còn có in thêm các thông tin kí hiệu Nhà máy sản xuất, ca sản xuất,...

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 tô (g/15): 95 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 tô/thùng carton: 12 tô/thùng

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong tô nhựa cấu trúc PP (polypropylene), bên ngoài tô có quần giấy; nắp tô cấu trúc giấy couche'/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyethylene), tiếp xúc an toàn với thực phẩm. Sau đó các tô 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 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

Mã hồ sơ: 85KF12/12.23

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/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 (cò 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	10^5
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 vết mĩ	%	10,0

5. 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/96 g	406	325 ~ 487
2	Hàm lượng chất béo	g/96 g	14,1	11,3 ~ 16,9
3	Hàm lượng carbohydrate	g/96 g	62,0	49,6 ~ 74,4
4	Hàm lượng chất đạm	g/96 g	7,7	6,2 ~ 9,2

(*)Giá trị năng lượng tính toán theo FCVN 7085-2013: Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng

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 11 năm 2023

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

SHIMANURA MASAFUMI

GB, Khối Marketing

General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BSKF12/12.23



SHIMANURA MASAFUMI
GB, Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BSKF12/12.23



GIỮ CHẤT MẬP NHƯA KHÍ CHẤT NƯỚC
KHÍ DUNG DONG TRỌN, ĐÓNG DƯỚI KHÍ CHẤT NƯỚC

SHINJAMURA MASAFUMI
GD, KH&M Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BSKF12/12.23



SHINJAMURA MASAFUMI
GD, KH&M Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: BSKF12/12.23



CHỖ
CÓ THỂ
AERO
HÀNG
HÀNG
HÀNG

MINA NURA MASAFEMI
ĐD. Kinh Marketing
Manager, Marketing Office

Mã hồ sơ: BSKF12/12.23