

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

BẢN TƯ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/Công Ty CP Acecook Việt Nam/2024

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 SỐ II-3, DƯỜNG SỐ 11, NHÔM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,
Địa chỉ: 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: 0308808687

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 II-3, đường số 11, nhôm 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 Thủ Đức, Tỉnh Bình Dương. Kí 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. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL
4	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô D3, đường số 16, Khu công nghiệp Hòa Khánh, Quận Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng. Kí 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. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: UMTV10xG/02.24

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: HÀO HAO MÌ VÁT

2. Thành phần:

Vật mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất bổ sung calci 12,49 g/kg (calci carbonat), đường, muối mâm, chất điều vị (621), chất làm ẩm (451(i)), chất ổn định (501(i)), chất điều chỉnh độ acid (500(ii)), bột nghệ, phẩm màu curcumina tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).

Nhóm sản phẩm: Thực phẩm bổ sung

Số tiêu chuẩn: 70 - 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

HSD_ngày_tháng_năm

Ngoài 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. Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói:

Khối lượng tính 1 túi (g/túi): 665 g

Đo lượng khối lượng tính theo quy định của thông tư 21/2014/TT-BKHCN: Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

Số lượng túi/thùng carton: 6 túi/thùng

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phẳng 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 nhận sản phẩm:

Nội dung ghi nhận phù hợp theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP về nhận hàng hóa.

Nhận định 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 ở nồng kim loại nặng trong thực phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Chì (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 2,2D
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3,1B

Mã hồ sơ: UMTV10xG/02.24

2. Giới hạn đặc tố vi nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm đặc 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	μg/kg	4,0	Mức 1,6
3	Ochratoxin A	μg/kg	3,0	Mức 2,2
4	Doxsynivalenol	μg/kg	750,0	Mức 4,4
5	Zearalenone	μg/kg	75,0	Mức 5,3

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiệu khí	cfu/g	10^5
2	Clostridium	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 ăn坚实度	%	10,0

5. Thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động (min - max)
1	Năng lượng (*)	kcal/100 g	438	315,4 - 560,6
2	Chất béo	g/100 g	16,4	11,8 - 21,0
3	Carbohydrat	g/100 g	63,3	45,6 - 81,0
4	Chất đạm	g/100 g	9,4	6,8 - 12,0

(*) Giá trị năng lượng theo tiêu chuẩn TCVN 7088-2012: Hướng dẫn giải nhận định 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 5 tháng 5 năm 2016

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



SHINAMURA MASAFUMI
GB. Kế toán Marketing
Director, Marketing Div

Mã hồ sơ: LMTV10x6/02.24



Mã hồ sơ: LMTV10x6/02.24

