

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30 / CÔNG TY CỔ PHẦN 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.

Địa chỉ: LÔ SỐ 11-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN 11, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM.

Điện thoại: (028) 3815 4064 Fax: (028) 3815 4067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0300808687

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

MỠ LY MODERN HƯƠNG VỊ BÒ HẦM RAU THƠM

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì, dầu cõ, tinh bột khoai mì, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (501(i), 500(ii)), chất làm ẩm (451(ii)), chất nhũ hóa (466), bột nghệ, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gín vị: Dầu cõ, muối, đường, các gín vị (tỏi, hành, ớt, tiêu, ngõ gai), chất điều vị (621, 631, 627), bột thịt bò 9,28 g/kg, tinh bột khoai mì, hành lá sấy, cà rốt sấy, mỡ bò 2,20 g/kg, bột nước tương, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (551), hương liệu tổng hợp.

*Giá trị thành phần dinh dưỡng: giá trị và khoảng dao động theo phụ lục đính kèm.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 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 ly: 65 g

Thùng carton: 1,560 kg (24 ly x 65 g)

Dao động khối lượng tịnh theo thống tư 21/2014/TT-BKHCN: Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly giấy phủ PE (polyethylene) lớp trong cũng là PE; nắp ly cầu trúc phức hợp lớp trong cũng PE đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Sau đó các ly thành phẩm được đóng vào thùng carton.

5. Tên và địa chỉ nhà máy sản xuất:

- Tên: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM (kí hiệu: "SG")

Địa chỉ: Lô số 11-3, đường số 11, nhóm CN 11, Khu công nghiệp Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh.

- Tên: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI BÌNH DƯƠNG (kí hiệu: "BD")

Địa chỉ: Khu phố 1B, Phường An Phú, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương.

- Tên: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI HƯNG YÊN (kí hiệu: "HY")

Địa chỉ: Thị Trấn Như Quỳnh, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên.

(Địa chỉ nơi sản xuất được mã hóa theo kí hiệu của từng nhà máy được quy ước như trên, in gần thông tin NSX-HSD).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm: theo tiêu chuẩn nhà sản xuất (phụ lục đính kèm).

Chúng tôi cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chấp nhận 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 22 tháng 5 năm 2024

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

SHINAMURA MASAFUMI
Giđ. Đại Marketing
Director, Marketing Div

PHỤ LỤC

Đính kèm theo Tự công bố 3.0/ CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM /2024

1. Tên sản phẩm: MỠ LY MODERN HƯƠNG VỊ BÒ HÂM RAU THƠM

2. Số tiêu chuẩn: 21-24

3. Thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động (min ~ max)
1	Năng lượng (*)	kcal/65 g	288	207 ~ 369
2	Chất đạm	g/65 g	6,4	4,6 ~ 8,2
3	Carbohydrat	g/65 g	40,1	28,9 ~ 51,3
4	Đường tổng số	g/65 g	6,1	4,4 ~ 7,8
5	Chất béo	g/65 g	11,3	8,1 ~ 14,5
6	Chất béo bão hòa	g/65 g	5,4	3,9 ~ 6,9
7	Natri	mg/65 g	1573	1133 ~ 2013

(*) Giá trị năng lượng tính toán theo TCVN 7088-2015: Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng

Giá trị năng lượng = hàm lượng chất béo $\times 9$ + hàm lượng carbohydrate $\times 4$ + hàm lượng chất đạm $\times 4$.

4. Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
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





AMHURA MASAFER
ĐD. K&M Marketing
Director, Marketing Div



AMHURA MASAFER
ĐD. K&M Marketing
Director, Marketing Div

