

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2019

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 3 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	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Khu phố 1B- phường An Phú - thị xã Thuận An - Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
2	VN 17/00177.00	24.08.2018	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	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm PHỞ ĂN LIỀN ĐỆ NHẤT PHỞ HƯƠNG VỊ PHỞ BÒ

Số tiêu chuẩn: P03-18

2. Thành phần:

Vật phở: Gạo, chất làm dày (tinh bột xử lý oxy hóa (1404)), tinh bột, đường, muối, chất điều vị (mononatri glutamat (621)), chất nhũ hóa (lecitin đậu nành (322(i)), natri cacboxymethyl cellulose (466)).
Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxi hoá (BHA (320), BHT (321))), muối, chất điều vị (mononatri glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), disodium succinate), tương ớt, đường, các gia vị, protein đậu nành, chiết xuất nấm men, hương bò tổng hợp 3,48 g/kg, bột thịt bò 3,07 g/kg (đậu nành), hành lá sấy, tinh bột, chất chống đông vốn (dioxyd silic vô định hình (551)), chất tạo màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951), acesulfam kali (950)), chất tạo màu tự nhiên (curcumin (100(i)), paprika oleoresin (160c)), chất bảo quản (kali sorbat (202)).

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): 65 g +/- 4,5 g

Số lượng gói/thùng carton: 30 gói/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc OPP/PP, 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 về nhãn hàng hóa , tham chiếu thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT

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

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 ⁴
2	Coliform	cfu/g	10,0
3	E-Coli	mpn/g	3,0
4	S.aureus	cfu/g	10,0
5	Cl. Perfringens	cfu/g	10,0
6	B. cereus	cfu/g	10,0
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	10 ²

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/65 g	250	200 ~ 300
2	Hàm lượng chất béo	g/65 g	4,6	3,7 ~ 5,5
3	Hàm lượng carbohydrate	g/65 g	47,2	37,8 ~ 56,6
4	Hàm lượng chất đạm	g/65 g	4,9	3,9 ~ 5,9

Tp Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 04 năm 2019



Trang 3

TAMADA MOTOHIKO
GS: Khởi Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: DNPB30/04.19



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: DNPB30/04.19