

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 68 /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

Mã hồ sơ: DNP30/10.19

Trang 1

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm

PHỞ ẨM LIÊN ĐỆ NHẤT PHỞ HƯƠNG VỊ PHỞ NGHÊU CHUA CAY

2. Thành phần:

Vất phở:

Gạo, chất làm dày (tinh bột xử lý oxy hóa (1404)), tinh bột khoai tây, đường, muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành (322(i)), natri carboxymethyl cellulose (466)).

Các gói gia vị:

Muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), glycine (640), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), dinatri succinat (364(ii))), đường, các gia vị (tỏi, sả, ớt, gừng, hành, tiêu), bột đậu nành, bột nghệ 6,22g/kg, bột cá, bột kem không sữa (casein), chất điều chỉnh độ acid (acid malic (DL-) (296), acid tartaric, L(+) - (334)), hành lá sấy, ngò gai sấy, bột tôm, hương chanh tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160(i)), curcumin (100(i))).

2a. Số tiêu chuẩn:

P09-19

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): 64 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.
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

Mã hồ sơ: DNP30/10.19

Trang 2

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 vật phở	%	14,0

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%		
1	Giá trị năng lượng	kcal/64 g	238	190	~	286
2	Hàm lượng chất béo	g/64 g	3,5	2,8	~	4,2
3	Hàm lượng carbohydrate	g/64 g	46,7	37,4	~	56,0
4	Hàm lượng chất đạm	g/64 g	4,8	3,8	~	5,8

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN
ACECOOK
VIỆT NAM
ASAHIRA KEITA

PGĐ. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div





Mã hồ sơ: DNP30/10.19



ASAHIRA KEITA
PGD. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div