

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 98 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2021

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   | VN19/00250 | 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.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG. |

Mã hồ sơ: TWMTN30/06.21

II. Thông tin về sản phẩm:

1.Tên sản phẩm: MÌ HOÀNH THÁNH HƯƠNG VỊ TÔM.

2. Thành phần:

Vắt mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (621), nước mắm, chất ổn định (451(i), 501(i)), chất nhũ hóa (466), chất điều chỉnh độ acid (500(i)), bột nghệ, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).

Các gói gia vị: Dầu cọ, muối, tôm 19,96 g/kg, các gia vị (hành, tỏi, tiêu, ớt), đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), mỡ heo, hành lá sấy, nước mắm, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, curcumin).

Số tiêu chuẩn: 25 - 21

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\_ ký hiệu nhà máy sản xuất và thông tin khác tùy từng nhà máy.

Hạn sử dụng: 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 gói (g/gói): 76 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 phức 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 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       | 0,2                 | Mục 2.20          |
| 2   | Chì (Pb)     | mg/kg       | 0,2                 | Mục 3.18          |

Mã hồ sơ: TWMTN30/06.21



| 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           |
| 4   | Deoxynivalenol                     | µg/kg       | 750,0               | Mục 4.4           |
| 5   | Zearalenone                        | µg/kg       | 75,0                | Mục 5.3           |

| STT | Tên chỉ tiêu              | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa |
|-----|---------------------------|-------------|---------------------|
| 1   | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | cfu/g       | 10 <sup>4</sup>     |
| 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 <sup>2</sup>     |

| STT | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa |
|-----|--------------|-------------|---------------------|
| 1   | Độ ẩm vật mì | %           | 10,0                |

| STT | Tên chỉ tiêu           | Đơn vị tính | Giá trị trên | Khoảng dao động<br>+/- 20% |
|-----|------------------------|-------------|--------------|----------------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng     | kcal/76 g   | 359          | 287 ~ 431                  |
| 2   | Hàm lượng chất béo     | g/76 g      | 15,7         | 12,6 ~ 18,8                |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate | g/76 g      | 47,5         | 38,0 ~ 57,0                |
| 4   | Hàm lượng chất đạm     | g/76 g      | 7,0          | 5,6 ~ 8,4                  |

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**

Mã hồ sơ: TWMTN30/06.21

[illegible]





**KANEDA HIROKI**  
GD. Khối Marketing  
General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: TWMTN30/06.21