

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23 /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 : Khu phố 1B- phường An Phú - thành phố Thuận An - tỉnh Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
2	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Đường TS7, Khu công nghiệp Tiên Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Xã 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 ĐỆ NHẤT PHỞ HƯƠNG VỊ PHỞ GÀ

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 cò, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), các gia vị (hành, tỏi, gừng, ớt, tiêu, tai vị, tiểu hồi, quế, hạt ngô), đường, nước cốt gà 19,81 g/kg, protein đậu nành, thịt gà 10,56 g/kg, tương ớt, chiết xuất nấm men, hành lá sấy, hương phở gà tổng hợp 2,52 g/kg, tinh bột khoai mì, hương gà tổng hợp 2,12 g/kg (lúa mạch, sữa), maltodextrin, ngô rí sấy, chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), chất bảo quản (kali sorbat (202)), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali (950)), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))).

2a. Số tiêu chuẩn: P05-21

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): 67 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, 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

2. Giới hạn độc tố vi nấm: phù hợp QCVN 8-1:2011/BYT; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc 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	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	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

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT; Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, mục 6.5.2

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

4. Chỉ tiêu hóa lý:

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

5. Dao động thành phần dinh dưỡng :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%	
1	Giá trị năng lượng	kcal/67 g	239	191 ~ 287	
2	Hàm lượng chất béo	g/67 g	4,1	3,3 ~ 4,9	
3	Hàm lượng carbohydrate	g/67 g	45,9	36,7 ~ 55,1	
4	Hàm lượng chất đạm	g/67 g	4,7	3,8 ~ 5,6	

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 28 tháng 02 năm 2021

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP


KANEDA HIROKI

Mã hồ sơ: DNPGC30/02.21 Trang 3

Mã hồ sơ: DNPGC30/02.21

Mã hồ sơ: DNPGC30/02.21 Trang 3

Mã hồ sơ: DNP/GC30/02.21



KANEDA HIROKI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Division





KANEDA HIROKI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: DNPGC30/02.21