

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2020

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 nơi và 3 nơi đã có giấy chứng nhận HACCP

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 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 |
| 2   | VN19/00250 | 15.10.2019 | SGS Việt Nam | Địa chỉ : Khu phố 1B- phường An Phú - thị xã Thuận An - Bình Dương.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD                                                          |
| 3   | VN19/00250 | 15.10.2019 | SGS Việt Nam | Địa chỉ : Thị Trấn Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY                                                                      |

Mã hồ sơ: LHT24/02.20

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MÌ LY ẮN LIỀN - HANDY HẢO HẢO HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), tinh bột khoai mì, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat (621)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))).

Các gia vị: Dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), đường, muối, protein sảy hương vị tôm 19,2 g/kg (tôm, trứng, đậu nành, sò điệp, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))), chất điều vị (mononatri L- glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), các gia vị (tỏi, ớt, ngò om, tiêu, ngò gai), hành lá sấy, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), bột tôm 3,3 g/kg, bạc hà sấy, nước mắm, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i)), curcumin (100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)).

Số tiêu chuẩn: 20-20

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in dưới đáy ly.

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.

HSD\_ngày\_tháng\_năm

4. Qui cách đóng gói và chất liệu bao bì

Qui cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 ly (g/ly): 67 g +/- 4,5 g

Số lượng ly/thùng carton: 24 ly/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong ly nhựa cấu trúc PP (polypropylene), bên ngoài ly có quần giấy, cấu trúc nắp ly giấy couche'/MPET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen). Sau đó các ly thành 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 |
|-----|--------------|-------------|---------------------|---------------|
| 1   | Cadimi (Cd)  | mg/kg       | 0,2                 | Mục 2.20      |
| 2   | Chì (Pb)     | mg/kg       | 0,2                 | Mục 3.18      |

lã hồ sơ: LHT24/02.20

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 |
|-----|------------------------------------|-------------|---------------------|---------------|
| 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       |

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 <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>     |

4. Chỉ tiêu hóa lý:

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

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

| STT | Tên chỉ tiêu           | Đơn vị tính | Giá trị trên nhãn | Khoảng dao động +/- 20% |
|-----|------------------------|-------------|-------------------|-------------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng     | kcal/67 g   | 297               | 238 ~ 356               |
| 2   | Hàm lượng chất béo     | g/67 g      | 10,9              | 8,7 ~ 13,1              |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate | g/67 g      | 42,8              | 34,2 ~ 51,4             |
| 4   | Hàm lượng chất đạm     | g/67 g      | 6,8               | 5,4 ~ 8,2               |

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 17 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



ASAHIRA KEITA

PGĐ. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LHT24/02.20



ASAHIRA KEITA

PGĐ. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: LHT24/02.20

**ASAHIRA KEITA**  
PGD. Khối Marketing  
Deputy General Manager, Marketing D



Mã hồ sơ: LHT24/02.20



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



Mã hồ sơ: LHT24/02.20



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