

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 57/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

E-mail: 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	SGIS 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. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG
2	VN19/00250	15.10.2019	SGIS Việt Nam	Địa chỉ: Khu phố 1B- phường An Phú - thành phố Thuận An - tỉnh Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN19/00250	15.10.2019	SGIS Việt Nam	Địa chỉ: Đường T87, Khu công nghiệp Tân Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN
4	VN19/00250	15.10.2019	SGIS 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
5	VN19/00250	15.10.2019	SGIS Việt Nam	Địa chỉ: Lô D3, đường số 10, khu công nghiệp Hòa Khương, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Kí hiệu nhà máy sản xuất: DN
6	VN19/00250	15.10.2019	SGIS Việt Nam	Địa chỉ: Thôn Trú Nhơ Quận - huyện Văn Lâm- tỉnh Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mô tả sơ: MKF24/03.21

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ NẤU MAXXAY HƯƠNG VỊ HẢI SẢN

2. Thành phần:

Vật mìn bột mì (bột vàng vì chất: kền, sắt), tinh bột khoai mì, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất làm dày (hydroxypropyl starch (1440)), đường, muối, nước mìn, chất tạo xốp (natri hydro carbonat (500(i))), chất ổn định (pentaratri triphosphat (451(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))), Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), muối, các gia vị (ớt, tỏi, tiêu), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), đường, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160(i))), chất thay thế muối (muối kali), hành lá sấy, phẩm màu tổng hợp (caramen sốm I (1500)), chất ổn định (gôm xanthan (415)), hương hải sản tổng hợp 0,34 g/kg, chiết xuất từ ớt, hương hành tím phi tổng hợp (99a), chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)), tinh bột khoai mì.

Số tiêu chuẩn: 14-21

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): 80 g +/-4,5 g

Số lượng gói/thùng carton: 24 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. Mìn 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/ISO: 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	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2,20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3,18

Mô tả sơ: MKF24/03.21

2. Giới hạn độ ô nhiễm 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	Mức 1,6
2	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4,0	Mức 1,6
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0	Mức 2,2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750,0	Mức 4,4
5	Zearalenone	µg/kg	75,0	Mức 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 6.3.2.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	cfu/g	10 ⁶
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 ⁶

4. Chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vật m	%	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/80g	36,1	290 - 430
2	Hàm lượng chất béo	g/80g	13,4	10,7 - 16,1
3	Hàm lượng carbohydrate	g/80g	55,0	44,0 - 66,0
4	Hàm lượng chất đạm	g/80g	5,6	4,5 - 6,7

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 11 tháng 09 năm 2021
ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
KANEDA HIROKI
 CEO, KANEDA HIROKI
 General Manager, Marketing Dept

Mã hồ sơ: MKP24/03.21

Mã hồ sơ: MKP24/03.21





Mã hồ sơ: MKF24/03.21



KANEDA HIROKI
GD, Khối Marketing
General Manager, Marketing Div