

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 172 / Công Ty CP Acecook Việt Nam/2023

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 B-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	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số B-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	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.
3	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Đường TS15, Khu công nghiệp Tiên Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN.
4	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.
5	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô D3, đường số 10, khu công nghiệp Hòa Khánh, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Kí hiệu nhà máy sản xuất: DN.
6	VN19/00250	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Nhai Quếch - huyện Văn Lâm - Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HV.

Mô hình số: MPK024/12.21

II. Thông tin về sản phẩm:

Nhóm sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung**

1. Tên sản phẩm: **MÌ PÔTATÔ KINH HUƠNG VỊ GÀ HẤP SẴN**

2. Thành phần:

Vật mĩ: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai tây 89,20 g/kg, chất làm dày (1420, 1440), muối, đường, nước mắm, chất nhũ hóa (866), chất ổn định (451(i), 452(i)), chất tạo xốp (500(ii)), khoáng chất muối của pyrophosphate - StenFemp III-PP micronized 0,46 g/kg (sản III) pyrophosphate, phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).
Các gói gia vị: Đường, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 304(i)), các gia vị (tỏi, hành 9,24 g/kg, ớt, gừng, riềng, tiêu), dầu cọ, protein đậu nành, chất thay thế muối (muối kali), chiết xuất tảo gel, hương chanh tổng hợp, hương rau húng tổng hợp, bắp sấy, cà rốt sấy, mahodextrin, chất điều chỉnh độ acid (330), hành lá sấy 1,68 g/kg, tinh bột khoai mì, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (331), phẩm màu (caramen nhóm I tổng hợp, curcumin tự nhiên), chất bảo quản (202), màu chiết xuất từ ớt.

Số tiêu chuẩn: **91-21**

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. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 gói (g/gói): **89 g +/- 4,5 g**

Số lượng gói/thùng: **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. 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 2.28
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

Mô hình số: MPK024/12.21

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 B ₁	µg/kg	2,0	Mức 1,0
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	4,0	Mức 1,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0	Mức 2,2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750,0	Mức 4,8
5	Zearalenone	µg/kg	75,0	Mức 5,2

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 ⁵

4. Chỉ tiêu hóa lý:

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

5. Dạng động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	kcal/89g	402	322 – 482
2	Hàm lượng chất béo	g/89g	17,1	13,7 – 20,5
3	Hàm lượng carbohydrate	g/89g	53,9	43,1 – 64,7
4	Hàm lượng chất đạm	g/89g	8,1	6,5 – 9,7
5	Hàm lượng Sắt	mg/89g	6,1 - 14,0	6,1 – 14,0

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.

Tại Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 01 năm 2021

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

ACECOCK

VIỆT NAM

KANEDA HIROKI

CB, Khối Marketing

General Manager, Marketing DĐ

Mã hồ sơ: MPKG24/12.21



Mã hồ sơ: MPKG24/12.21



KANEDA HIROKI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: MPKG24/12.21