

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:  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 B-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP YÊN 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: **030808687**

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 Yên 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 TS13, Khu công nghiệp Tân Sơn, huyện Tiểu Đà, 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 Như Quỳnh - huyện Văn Lâm - Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY.

Mô tả số: MPKB24/12.21

II. Thông tin về sản phẩm:

Nhóm sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung**

1. Tên sản phẩm: **MỀ PÓTATÔ KINH ĐƯỜNG VỊ LÀU NĂM SỤN BÒ**

2. Thành phần:

Vật mề: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai tây 93,16 g/kg, chất làm dày (1420, 1440), muối, đường, nước mận, chất nhũ hóa (466), chất ổn định (451(i), 452(i)), chất tạo xốp (500(ii)), khoáng chất muối của pyrophosphate - SternFerro III-PP micronized 0,49 g/kg (các (iii) pyrophosphate), phẩm màu curcumin tự nhiên, chất chống oxy hóa (320, 321).
Các gột gia vị: Dầu cọ, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), đường, muối, các gia vị (tỏi, ớt, hành, tiêu, quế, tỏi v.v.), cà chua, protein đậu nành, chiết xuất thảo mộc 8,47 g/kg, chất thay thế muối (muối kali), natri benzoat 3,56 g/kg, búp sậy, hành lá sấy, hương liệu (hương tỏi tổng hợp, hương hành tổng hợp, hương ớt tổng hợp, hương cà chua tổng hợp, hương ớt cay tổng hợp, hương sả tự nhiên), tinh bột khoai mì, phẩm màu (curcumin nhân tạo tổng hợp, paprika oleoresin tự nhiên), chất chống đông vón (551), chất bảo quản (202).

Số tiêu chuẩn: **90-21**

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): **85 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	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2,20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3,18

Mô tả số: MPKB24/12.21

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 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 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 mị	%	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/85g	397	318 – 476
2	Hàm lượng chất béo	g/85g	18,4	14,7 – 22,1
3	Hàm lượng carbohydrate	g/85g	50,1	40,3 – 60,1
4	Hàm lượng chất đạm	g/85g	7,8	6,2 – 9,4
5	Hàm lượng Sắt	mg/85g	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.

Ty Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

KANEDA HIROKI

GD, Kinh Marketing
General Manager, Marketing Div

Mô hồ sơ: MPEB24/12.21



Mô hồ sơ: MPEB24/12.21



Mã hồ sơ: MPKB24/12.21



KANEDA HIROKI
CD. Khó Marketing
General Manager, Marketing Div