

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 113 / 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, NHÔM CNI, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH, PHƯỜNG TÂY THANH, QUẬN TÂN PHÚ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM.**

Điện thoại: **02838154064** Fax: **02838154067**

Email: **info@acecookvietnam.com**

Mã số doanh nghiệp: **0300105657**

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	VN1010150	15.10.2019	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Huyện Long Mỹ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL.

II. Thông tin về sản phẩm:

Nhóm sản phẩm: **Thực phẩm bổ sung**

1. Tên sản phẩm: **MÌ YẾN MẠCH HƯƠNG VỊ BÒ**

2. Thành phần:

Vào mì: Bột mì, chất làm dày (1404, 1440), (tính bột khoai mì, chất xơ từ yến mạch 10,20 g/kg, muối, đường, chất nhũ hóa (475, 471, 1400, 322(i)), chất tạo sếp (500(ii)), chất ổn định (452(i)), chất chống oxy hóa (307b), phẩm màu carotenoid tự nhiên, bột nghệ, Các gói gia vị: Yến mạch 79,10 g/kg, muối, dầu cọ, chất xơ hòa tan inulin 31,63 g/kg, protein đậu nành, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 304(ii), 951) các gia vị (tỏi, tỏi, tiêu, hành), bắp sấy, tinh bột khoai mì, chất thay thế muối (muối kali), bột mì sấy, chất ổn định (472), chất điều chỉnh độ acid (330), bột chiết xuất cà chua, bột gừng, hương liệu (hương thơm bò tổng hợp, hương bò tằm tổng hợp, hương sả tẻ nhân tạo), chất chống đông vón (551), phẩm màu caramen nhóm 1 tổng hợp, màu chiết xuất từ ớt, nguyên liệu bổ sung vitamin B12 0,02 g/kg.

Số tiêu chuẩn: **79-21**

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/gđ): **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 dấu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2,30
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3,38

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-1:2011/BVST
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	2,0	Mức 1,6
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	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 5,5

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

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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên nhãn	Khống dao động
1	Giá trị năng lượng	kcal/85g	532	258 ~ 386
2	Hàm lượng chất béo	g/85g	5,1	4,1 ~ 6,1
3	Hàm lượng carbohydrate	g/85g	40,6	48,5 ~ 72,7
4	Hàm lượng chất đạm	g/85g	8,5	6,8 ~ 10,2
5	Vitamin B12	mcg/85 g	1,2 - 15,6	1,2 ~ 15,6
6	Hàm lượng chất xơ	g/85g	7,0	4,0 ~ 9,1

To: 123 CHIMNEY, 101 CHINA AVE, 201

DAI DIEN DOANH NGHIỆP

KANEDA HIROKI
 Giám đốc Marketing
 General Manager, Marketing

Math 101: NYU 2012-2013





Mã hồ sơ: MYMB24/09.21

KANEDA HIROKI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div