

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 80 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2019

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	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Lô II-3, đường số 11, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG
2	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Khu phố 1B- phường An Phú - thị xã Thuận An - Bình Dương. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD
3	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Thị Trấn Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: LPRB12/10.19

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ LY ĂN LIỀN PHỦ RAU HƯƠNG VỊ BÒ CHUA CAY.

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất nhũ hóa (natri carboxymethyl cellulose (466)), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ.

Các gia vị: Đường, muối, cải bẹ xanh sấy, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), các gia vị (ớt, tỏi, tiêu, rau răm, ngò gai), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), thịt bò 15,70 g/kg, đậu hà lan sấy, bắp sấy, cà rốt sấy, chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), hương bò tổng hợp 3,40 g/kg, chiết xuất nấm men, tinh bột khoai mì, chất chống đông vốn (dioxyl silic vô định hình (551)), chiết xuất từ ớt.

2a. Số tiêu chuẩn: 11-19

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): 59 g +/- 4,5 g

Số lượng ly/thùng carton: 12 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/PET/LLDPE, cấu trúc lớp trong tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm PE (polyetylen) tiếp xúc an toàn với thực phẩm . 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

Mã hồ sơ: LPRB12/10.19

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	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 6.5.2.

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 ²

4. Các chỉ tiêu hóa lý: tham khảo theo tiêu chuẩn CODEX STAN 249-2006, TCVN 7879: 2008.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vắt mì	%	10,0
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	2,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động N +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/59g	262	210 ~ 314
2	Hàm lượng chất béo	g/59g	10,4	8,3 ~ 12,5
3	Hàm lượng carbohydrate	g/59g	36,6	29,3 ~ 43,9
4	Hàm lượng chất đạm	g/59g	5,4	4,3 ~ 6,5

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 25 tháng 10 năm 2019

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



ASAHIRA KEITA

PGD. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LPRB12/10.19

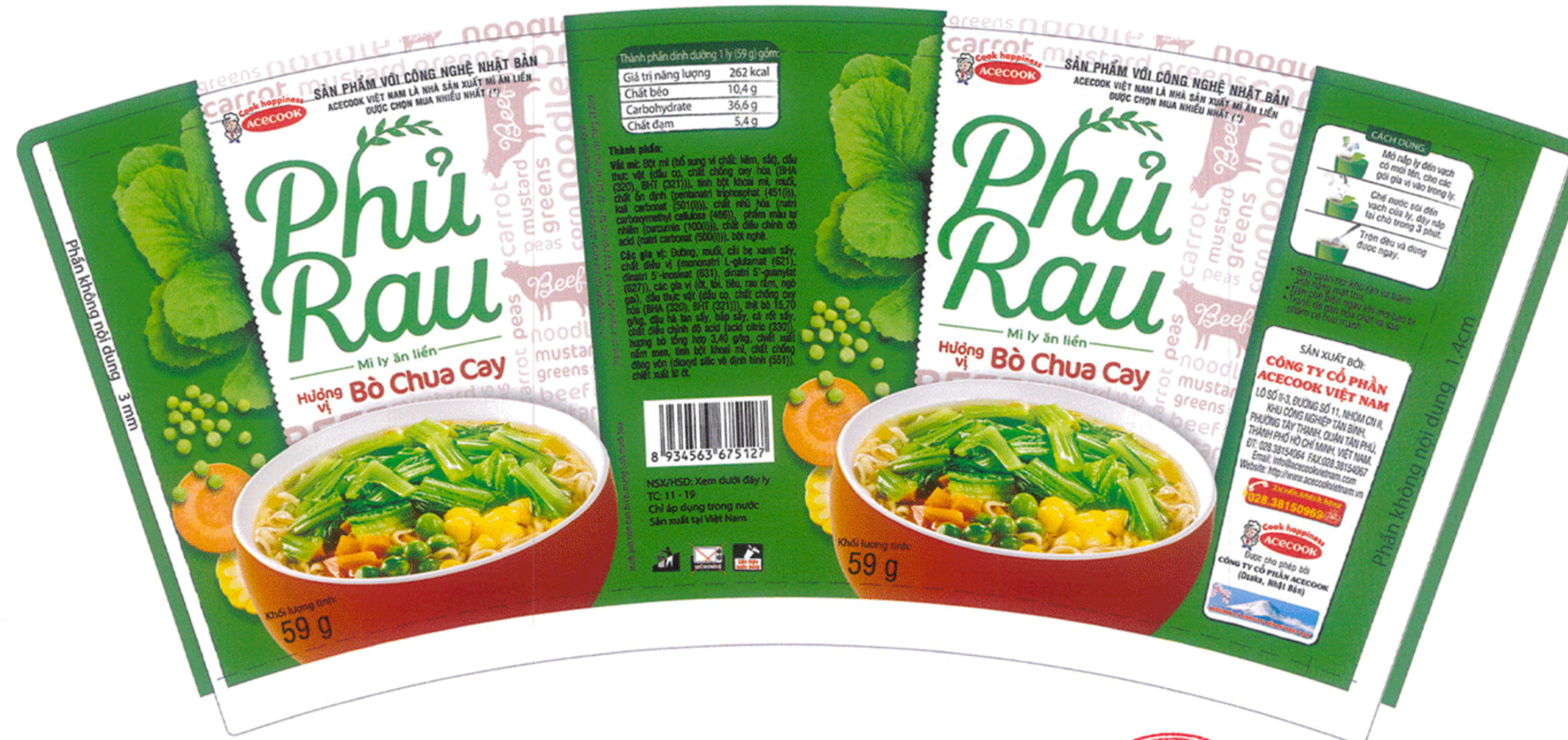


ASAHIRA KEITA

PGD. Khối Marketing

Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LPRB12/10.19



Mã hồ sơ: LPRB12/10.19



ASAHIRA KEITA
PGĐ. Khối Marketing
Deputy General Manager, Marketing Div



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

Mã hồ sơ: LPRB12/10.19