

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: **33** /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2018

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**

Giấy chứng nhận HACCP:

STT	Số giấy CN	Ngày cấp	Nơi cấp	Địa chỉ nhà máy sản xuất
1	VN 17/00177.00	12.07.2017	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

Mã hồ sơ: UMC24/8.18

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm **MÌ ĂN LIỀN UDON SU'KI SU'KI HƯƠNG VỊ UDON CÀ RI**

Số tiêu chuẩn: **TC: 16-18**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất làm dày (hydroxypropyl starch (1440)), tinh bột khoai tây, muối, chất nhũ hóa (natri cacboxymethyl cellulose (466)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (cucurmin (100(i))).

Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxy hoá (BHA (320), BHT (321))), đường, muối, chất điều vị (mononatri glutamat (621), glycin (640), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), bột cà ri 14,02 g/kg, giò thịt (lúa mì, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm III (150c))), bột kem không sữa (casein), tinh bột khoai mì, cà rốt sấy, khoai tây sấy, chất ổn định (gôm gua (412)), bột nước tương (lúa mì, đậu nành), bột sữa dừa (sữa), bột cá (lúa mì, đậu nành), các gia vị (ớt, gừng, hành), hành lá sấy, chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), chiết xuất nấm men, hương bò tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (acid malic (296)).

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): **79 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 OPP/MCPP, 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 , tham chiếu thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT

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: UMC24/8.18

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	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 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 nhãn	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/79 g	365	293 ~ 438
2	Hàm lượng chất béo	g/79 g	15,6	12,5 ~ 18,7
3	Hàm lượng carbohydrate	g/79 g	49,1	39,3 ~ 58,9
4	Hàm lượng chất đạm	g/79 g	7,1	5,7 ~ 8,5

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 20 tháng 08 năm 2018

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
CỔ PHẦN
ACECOOK
VIỆT NAM

TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: UMC24/8.18

Mã hồ sơ: UMC24/8.18



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div





TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: UMC24/8.18