

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05 / 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 B-3 và B-5, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÒM 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: 030080687

Sản phẩm được sản xuất tại 3 nơi và 3 nơi đã có 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	12.07.2017	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô B-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	12.07.2017	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	12.07.2017	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Thị trấn Nhai Quỳnh - huyện Văn Lâm - Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mô hình số: LHM2/4.18

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **MỠ LỖ LIỀN IPFIN TONKOTSU - MỠ NHẬT HƯƠNG VỊ BEO HÀM**

Số tiêu chuẩn: **TC: 03-18**

2. Thành phần:

Vật mĩ: Bột mì (bột sùng vi chất: kẽm, sắt), tinh bột khoai mì, shortening (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), muối, chất điều vị (monosatri glutamat (621)), chất nhũ hóa (natri cacboxymetyl cellulose (466)), chất ổn định (permanatri triphosphat (451(i))), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))).
Các gia vị: Dầu tinh luyện (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), thịt heo xé nhỏ sấy 36,18 g/kg (thịt heo 40,5%, đậu nành), bột kem không sữa (casein), muối, đường, chất điều vị (monosatri glutamat (621)), disatri 5-inosinat (631), disatri 5-guanylat (627)), hương tonkotsu tổng hợp 14,45 g/kg, bột kem (sữa), các gia vị (tỏi, tiêu, gừng, hành), chiết xuất nấm men, gừng sấy (phẩm màu tự nhiên (carrin (120))), dầu mè, ba số sấy, mè, nấm mèo sấy, tinh bột khoai mì, nước mận, bột nước tương (lúa mì, đậu nành), hương gà tổng hợp (lúa mạch, sữa), bột miso (đậu nành, lúa mạch), chất ổn định (gôm gaa (412)), chất chống đông vón (disoxyd silic vô định hình (551)), phẩm màu tổng hợp (caramel nhóm I (150a)).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 tháng kể từ ngày sản xuất, ngày sản xuất và hạn sử dụng được in dưới đây.

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. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 ly (g/ly): **76 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 quấn giấy, cấu trúc nắp ly giấy couche/MPE/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, tham chiếu thông tư 34/2014/TTLT-BYT-BNNP/TNT-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	Cadmium (Cd)	mg/kg	0,2	Mức 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mức 3.18

Mô hình số: LHM2/4.18

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 ⁵

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 vật m	%	10,0
2	Chỉ số acid của vật m	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/76g	371	298 - 445
2	Hàm lượng chất béo	g/76g	18,2	14,6 - 21,8
3	Hàm lượng carbohydrate	g/76g	44,7	35,8 - 53,6
4	Hàm lượng chất đạm	g/76g	7,2	5,8 - 8,6

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 04 tháng 04 năm 2018

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
ACECOOK
VIỆT NAM

TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LH12/4.18



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LH12/4.18



M&S số LH12/4.18.

TAKAMA MOTOKIHO
GD, K&S Marketing
General Manager, Marketing DV



M&S số LH12/4.18.

TAKAMA MOTOKIHO
GD, K&S Marketing
General Manager, Marketing DV

