

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26 /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 2 nhà máy của Acecook và 1 nhà gia công đã có giấy chứng nhận đủ điều kiện tại Tp Hồ Chí Minh

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 : Thị Trấn Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY
2	06/GCNATTP-SCT	03.01.2018	Sở Công Thương Tp Đà Nẵng	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

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm MIẾN ĂN LIỀN MIẾN PHÚ HƯƠNG HƯƠNG VỊ THỊT HEO NẤU MĂNG

Số tiêu chuẩn: M10-18

2. Thành phần:

Vất miến: Tinh bột, chất làm dày (starch acetate (1420)), tinh bột đậu xanh 22,07 g/kg.
Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), muối, đường, chất điều vị (mononatri glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), disodium succinate), thịt heo 17,58 g/kg, chả heo sấy 12,24 g/kg (chất tạo màu tự nhiên (carmin (120))), protein đậu nành, măng sấy 8,74 g/kg, các gia vị, bột nguyên trướng, hành lá sấy, tinh bột, bột kem không sữa (casein), thịt dê, chất tạo màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), chất chống đông vón (dioxyl silic vô định hình (551)), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c), curcumin (100(i))).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

8 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: 8 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): 57 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/MCPPP, lớp trong cùng tiếp xúc trực tiếp an toàn với thực phẩm là PP (polypropylen). Sau đó các sản phẩm được đóng vào thùng carton.

5. Tên và địa chỉ nhà gia công sản phẩm:
CÔNG TY TNHH HOÀN VŨ VIỆT NAM.

Địa chỉ: 297 Lê Minh Nhứt, Ấp Xóm Huế, Xã Tân An Hội, Huyện Cù Chi, Thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: "SG"

Giấy chứng nhận đủ điều kiện: số 75/2017/NNPTNT-HCM do Sở Nông nghiệp phát triển nông thôn TP HCM cấp ngày 15.05.2017

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/BYT
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1	Mục 2.18
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

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/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 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 : đối với sản phẩm không chiên.

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

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/57 g	213	170 ~ 256
2	Hàm lượng chất béo	g/57 g	5,3	4,2 ~ 6,4
3	Hàm lượng carbohydrate	g/57 g	39,1	31,3 ~ 46,9
4	Hàm lượng chất đạm	g/57 g	2,2	1,8 ~ 2,6

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 28 tháng 03 năm 2019

ĐẠI DIỆN ĐOÀN NGHIỆP

ACECOOK
VIỆT NAM

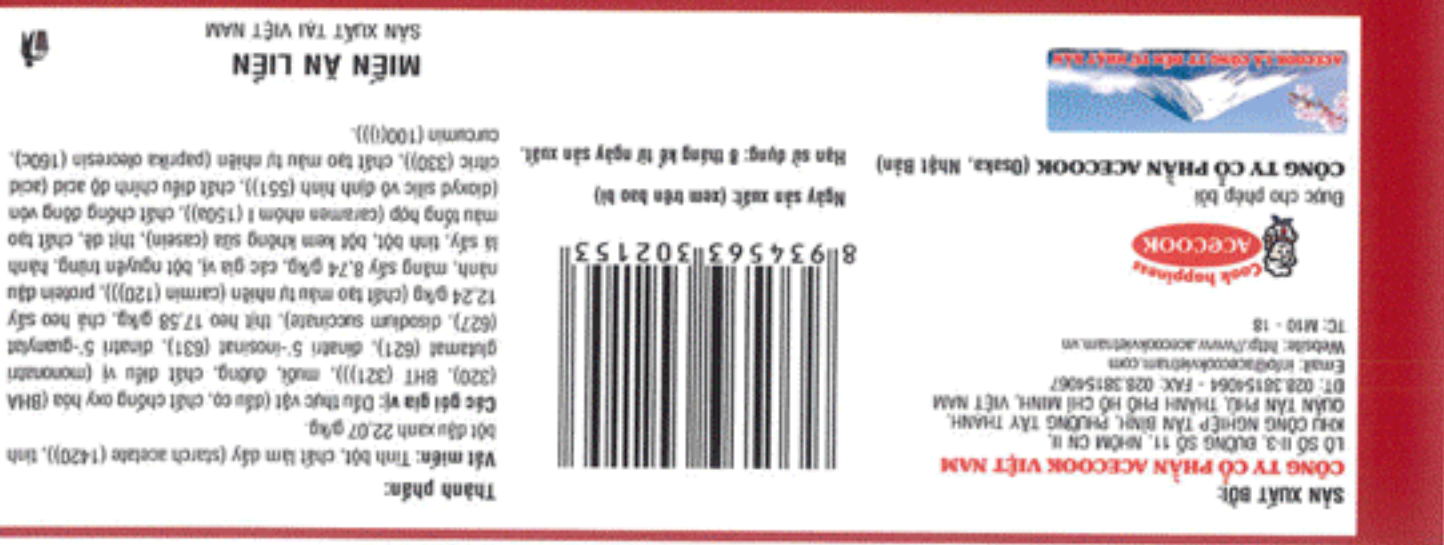
TAMADA MOTOHIKO

GD. Khối Marketing

General Manager, Marketing D

Mã hồ sơ: PMIM24/03.19

Trang 3



TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: PMIM24/03.19



Mã hồ sơ: PMIM24/03.19

TAMADA MOTOHIKO
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div