

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 67/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 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   | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ : Khu phố 1B- phường An Phú - thị xã Thuận An - Bình Dương.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: BD                       |
| 2   | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ : Đường TS7, Khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN |
| 3   | VN 17/00177.00 | 24.08.2018 | SGS Việt Nam | Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long.<br>Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL    |

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm PHỞ ĂN LIỀN ĐỆ NHẤT PHỞ HUƠNG VỊ PHỞ BÒ

2. Thành phần:

Vất phở: Gạo, chất làm dày (tinh bột xử lý oxy hóa (1404)), tinh bột khoai tây, đường, muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất nhũ hóa (lecithin đậu nành (322(i)), natri carboxymethyl cellulose (466)).

Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cò, chất chống oxi hoá (BHA (320), BHT (321))), muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627), dinatri succinat (364(ii)), tương ớt, đường, các gia vị (tỏi, gừng, tiêu, ớt, thảo quả, tai vị, tiêu hồi), protein đậu nành, chiết xuất nấm men, hương bò tổng hợp 3,48 g/ kg, bột thịt bò 3,07 g/kg (đậu nành), hành lá sấy, tinh bột khoai mì, chất chống đông vón (dioxyd silic vô định hình (551)), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951), acesulfam kali (950)), phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i)), paprika oleoresin (160c(i))), chất bảo quản (kali sorbat (202)).

2a. Số tiêu chuẩn: P07-19

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): 65 g +/- 4,5 g

Số lượng gói/thùng carton: 30 gói/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc OPP/PP, 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.

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/BYT |
|-----|--------------|-------------|---------------------|-------------------|
| 1   | Cadimi (Cd)  | mg/kg       | 0,4                 | Mục 2.19          |
| 2   | Chì (Pb)     | mg/kg       | 0,2                 | Mục 3.18          |

| STT | Tên chỉ tiêu                          | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa | QCVN 8-1:2011/BYT |
|-----|---------------------------------------|-------------|---------------------|-------------------|
| 1   | Aflatoxin B1                          | µg/kg       | 2,0                 | Mức 1.6           |
| 2   | Aflatoxin tổng số<br>(B1, B2, G1, G2) | µg/kg       | 4,0                 | Mức 1.6           |
| 3   | Ochratoxin A                          | µg/kg       | 3,0                 | Mức 2.2           |

| STT | Tên chỉ tiêu              | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa |
|-----|---------------------------|-------------|---------------------|
| 1   | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | cfu/g       | 10 <sup>4</sup>     |
| 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 <sup>2</sup>     |

| STT | Tên chỉ tiêu  | Đơn vị tính | Mức giới hạn tối đa |
|-----|---------------|-------------|---------------------|
| 1   | Độ ẩm vắt phờ | %           | 14,0                |

| STT | Tên chỉ tiêu           | Đơn vị tính | Giá trị trên | Khoảng dao động<br>+/- 20% |
|-----|------------------------|-------------|--------------|----------------------------|
| 1   | Giá trị năng lượng     | kcal/65 g   | 250          | 200 ~ 300                  |
| 2   | Hàm lượng chất béo     | g/65 g      | 4,6          | 3,7 ~ 5,5                  |
| 3   | Hàm lượng carbohydrate | g/65 g      | 47,2         | 37,8 ~ 56,6                |
| 4   | Hàm lượng chất đạm     | g/65 g      | 4,9          | 3,9 ~ 5,9                  |

Tp Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 10 năm 2019  
**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP**

Trang 3

[illegible]

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| Thành phần dinh dưỡng 1 gói (65 g) gói: | 250 kcal |
| Giá trị năng lượng/ Calories            | 4,6 g    |
| Chất béo/ Total fat                     | 47,2 g   |
| Carbohydrate/ Total carbohydrate        | 4,9 g    |
| Chất đạm/ Protein                       |          |


 Theo các văn bản quy định của pháp luật, việc tuyển dụng và phân công công việc cho người lao động phải dựa trên nguyên tắc công bằng, minh bạch và đúng pháp luật. Việc thực hiện các quy định này là trách nhiệm của các cơ quan, tổ chức và cá nhân liên quan.

PHỞ ẨM LIÊN  
Instant Rice Noodles

**SẢN PHẨM VỚI CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN**  
**MADE WITH JAPANESE TECHNOLOGY**  
**\*THƯƠNG HIỆU PHỔ AN LIÊN ĐƯỢC CHỌN MUA NHIỀU NHẤT VIỆT NAM**

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa cho sản phẩm / Serving suggestion

- 

1. Cho vớt phở và các gói gia vị vào nồi.
- 

2. Cho nước sôi vào khoảng 400 ml. Đậy nắp và chờ 3 phút.
- 

3. Trộn đều và dùng được ngay.

934563 215132

028.3815.0908  
 028.3815.0908  
 CÔNG TY CỔ PHẦN ACCOON  
 CÔNG TY CỔ PHẦN ACCOON (bên, nhà)

**ASAHIRA KEITA**  
PGD. Khol Marketing  
Deputy General Manager, Marketing Div



Mã hồ sơ: DNPB30/10.19



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

Mã hồ sơ: DNPB30/10.19