

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2020

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

LÔ SỐ II-3, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II, KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH,
Địa chỉ: 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 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. 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. 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. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: PHỞ TRỘN ĂN LIỀN ĐỆ NHẤT PHỞ HƯƠNG VỊ BÒ

2. Thành phần:

Vật phở: Gạo, chất làm dày (tinh bột xử lý oxy hóa (1404), starch acetate (1420)), muối, chất nhũ hóa (lecithin đậu nành (322(i)), natri carboxymethyl cellulose (466)).
Các gói gia vị: Dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), các gia vị (tỏi, hành, ớt, gừng, thảo quả, tai vị, tiêu hồi), đường, tương ớt, muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5'-inosinat (631), dinatri 5'-guanylat (627)), kim chi (cá, tôm), protein lúa mì (phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm III (150c)), thịt bò 4,32 g/kg, cà chua, protein đậu nành, cà rốt sấy, cải bẹ xanh sấy, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm I (150a)), hương bò tổng hợp 1,22 g/kg (đậu nành, sữa), hương tỏi tổng hợp (đậu nành), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali (950)), hương khói tổng hợp (đậu nành), chất bảo quản (kali sorbat (202)).

Số tiêu chuẩn: P13-19

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.

HSD: 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): 84 g +/- 4,5 g.

Số lượng gói/thùng carton: 18 gói/thùng.

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp OPP/MCPP, 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

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

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa của vi sinh vật gây bệnh, độc tố vi sinh vật 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 vắt phở	%	14,0

5. Dao động thành phần dinh dưỡng :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị trên	Khoảng dao động +/- 20%
1	Giá trị năng lượng	kcal/84 g	310	248 ~ 372
2	Hàm lượng chất béo	g/84 g	7,6	6,1 ~ 9,1
3	Hàm lượng carbohydrate	g/84 g	55,2	44,2 ~ 66,2
4	Hàm lượng chất đạm	g/84 g	5,1	4,1 ~ 6,1

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 10 tháng 12 năm 202

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP

CÔNG TY CỔ PHẦN
ACECOOK
VIỆT NAM

ASA HIRA KETT

PGD, Khỏi Marketin

Deputy General Manager, Marketing D

Mã hồ sơ: DXB18/01.2

Trang

[illegible]

Mã hồ sơ DXB18/01.20



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

Mã hồ sơ DXB18/01.20