

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 29 /Công Ty CP Acecook Việt Nam/2023

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

Mã hồ sơ: KVCK40/05.23

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

VIÊN CANH ĂN LIỀN KANLI HƯƠNG VỊ KHOAI MỠ NẤU TÔM

2. Thành phần:

Viên canh: Khoai mỡ 773 g/kg, tôm 62 g/kg, dextrose, ngô ôm, ngô gai, muối, các gia vị (hành, tiêu), tỏi phi, chất điều vị (621, 627, 631), chiết xuất nấm men.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Hạn sử dụng của sản phẩm:

6 tháng kể từ ngày sản xuất

Quy cách in hạn sử dụng:

NSX_ngày_tháng_năm_ký hiệu nhà máy sản xuất

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh 1 gói (g/gói): 10 g

Dao động khối lượng tịnh theo qui định của thông tư 21/2014/TT-BKHCN: Quy định về đo lường đối với lượng của hàng đóng gói sẵn.

Số lượng gói/thùng carton: 40 gói/thùng
(5 gói/hộp x 8 hộp/thùng)

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp, lớp trong cùng tiếp xúc trực tiếp an toàn với thực phẩm là PE (polyethylene), các sản phẩm được cho vào hộp giấy, sau đó các hộp được cho vào thùng carton.

5. Tên và địa chỉ nhà gia công sản phẩm:

Tên: CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM NFC

Địa chỉ: Đường số 8, Khu Công Nghiệp Nhơn Trạch 1, Xã Phước Thiện, Huyện Nhơn Trạch, Tỉnh Đồng Nai.

Kí hiệu nhà gia công: "VC"

Giấy chứng nhận HACCP số FS-VNM-23-06/HACCP cấp ngày 06 tháng 02 năm 2023

Nơi cấp: Intertek Việt Nam

6. Số tiêu chuẩn:

TC: V01-23

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.

Nhãn đính kèm.

Mã hồ sơ: KVCK40/05.23

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

1. Giới hạn kim loại nặng: theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Nhóm Thủy sản và sản phẩm từ thủy sản khác)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,05	Mục 2.38
2	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5	Mục 4.20

2. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (Nhóm Thủy sản và sản phẩm thủy sản)

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	<i>E. coli</i>	5	2	1	10 ¹
2	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	5	2	10 ²	10 ³
3	<i>Salmonella</i>	5	0	KPH/ 25g	

3. Dao động thành phần dinh dưỡng :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố		
1	Giá trị năng lượng	kcal/100 g	266	~	398
2	Hàm lượng chất béo	g/100 g	3,2	~	4,8
3	Hàm lượng carbohydrate	g/100 g	50,4	~	75,6
4	Hàm lượng chất đạm	g/100 g	8,8	~	13,2

(*) Giá trị năng lượng = hàm lượng chất béo * 9 + hàm lượng carbohydrate * 4 + hàm lượng chất đạm * 4

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 23 tháng 05 năm 2023



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: KVCK40/05.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: KVCK40/05.23



Mã hồ sơ: KVCK40/05.23



SHIMAMURA MASAFUMI
GD. Khối Marketing
General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: KVCK40/05.23