

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: **68** /CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM/2025

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, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Điện thoại: (028) 3815 4064

Fax: (028) 3815 4067

Email: info@acecookvietnam.com

Mã số doanh nghiệp: 0300808687

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm:

BÚN TƯƠI SẤY KHÔ HÀNG NGÀ

2. Thành phần:

Vất bún: Gạo 679,80 g/kg, tinh bột đậu hà lan, chất làm dày (1404), muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh 1 túi: 200 g
- Thùng carton: 2,000 kg (10 túi x 200 g)

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

Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đựng trong bao bì cấu trúc phức hợp, cấu trúc lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm PP (polypropylene), đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Sau đó các sản phẩm được đóng vào thùng carton.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Tên: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI BÌNH DƯƠNG**

Địa chỉ: Khu phố 1B, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

Ký hiệu: BD



- Tên: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI BẮC NINH**

Địa chỉ: Đường TS7, Khu Công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Tỉnh Bắc Ninh

Ký hiệu: BN

- Tên: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI VĨNH LONG**

Địa chỉ: Lô số A3, Quốc Lộ 1A, Khu Công nghiệp Hòa Phú, Ấp Phước Hòa, Xã Phú Quới, Tỉnh Vĩnh Long

Ký hiệu: VL

- Tên: **CÔNG TY TNHH HOÀN VŨ V.N**

Địa chỉ: 297 Lê Minh Nhựt, Xã Tân An Hội, Thành phố Hồ Chí Minh

Ký hiệu: "SG"

(Địa chỉ nơi sản xuất được mã hóa theo ký hiệu của từng nhà máy được quy ước như trên, in gần thông tin NSX-HSD).

Ví dụ: DD-MM-YY SG (SG – là ký hiệu tên và địa chỉ cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm: Tham khảo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT.

Chúng tôi xin 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 3 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



MATSUMOTO TORU

Phó Giám Đốc Khối Marketing
Deputy Director, Marketing Div

Thành Phần: Vải gạo Gạo 97% (94% tinh bột gạo và 6% chất làm dày (CMC), muối.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng 1 gói (50 g) gồm:	
Calo	173 kcal
Chất đạm	2,5 g
Carbohydrat	40,7 g
Natri	19,0 mg



CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
LÔ SÔ 1/3, ĐƯỜNG SỐ 11, KHUON CHU L
KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH, P. TÂN THẠNH,
Q. TÂN BÌNH, TP. HỒ CHÍ MINH
ĐT: 028.38150864 FAX: 028.38154067
Email: info@acecookvietnam.com
Website: http://www.acecookvietnam.vn
TC 809 - 25



Được chế biến bởi
CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK (Đà Nẵng, Việt Nam)



028.38150864



CHẾ ĐỘ CUNG CẤP NƯỚC
SẠM XUẤT TỪ VIỆT NAM

Ưng dụng để nấu ăn và thanh đạm, ngon miệng.
Hàng hóa chất lượng và thanh đạm, ngon miệng.
Hàng hóa chất lượng và thanh đạm, ngon miệng.
Hàng hóa chất lượng và thanh đạm, ngon miệng.

BÚN TƯƠI

SẴY KHÔ
DRYING FRESH RICE VERMICELLI

Bún Tươi Sấy Khô Hàng Ngon - sản phẩm làm từ gạo, được tuyển chọn nghiêm ngặt kết hợp quy trình sấy khô tiên tiến để tạo ra sản phẩm bún tươi ngon, giòn, dai, không bị gãy vỡ khi nấu. Hàng Ngon đã được chứng nhận đạt chuẩn an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế và Bộ Công Thương.

Hàng Ngon đến cho bạn và gia đình bữa ăn toàn an toàn. Là lựa chọn tuyệt vời giúp bạn chia sẻ niềm vui, tận hưởng cuộc sống với những người thân yêu.

Hàng Ngon Drying Fresh Rice Vermicelli - a rice-based product that has undergone rigorous selection and processing to create a high-quality, safe and healthy product. It is convenient for storage and cooking. Especially, you can adjust to avoid waste. Hàng Ngon Drying Fresh Rice Vermicelli provides a safe and secure meal for you and your loved ones.

BÚN TƯƠI

SẴY KHÔ
DRYING FRESH RICE VERMICELLI

SỢI DAI NGON NHƯ BÚN TƯƠI

HỆ THỐNG CHUẨN LY ATP ĐẠT CHỨNG NHẬN ISO 22000 VÀ HACCP ĐƯỢC NHẬN CHỨNG NHẬN THE KHUON CHU L

Net weight: 200 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính minh họa / Serving suggestion
ACECOOK sản phẩm gạo và mì gạo
ACECOOK are on the packaging

Cách dùng/directions:

1. Bún Tươi/Fresh rice vermicelli:

- Cho bún vào nước dùng sôi nấu khoảng 5 phút, rồi vớt ra và rửa sạch dưới vòi nước lạnh để bún không bị dính.
- Dùng thìa bún khuấy đều và cho gia vị, nước cốt chanh vào khuấy đều.
- Place the rice vermicelli into a pot of boiling water and cook for 5 minutes, stir gently. Remove the rice vermicelli and rinse with cold water. Let it dry for approximately 10 minutes.
- Enjoy it with spring rolls, topped or not with ground cake.

2. Bún Xào/Sir fried rice vermicelli:

- Nấu bún trong nước sôi 7-10 phút, vớt ra và rửa sạch dưới vòi nước lạnh để bún không bị dính.
- Dùng thìa bún khuấy đều và cho gia vị vào khuấy đều.
- Soak the rice vermicelli in boiling water for 7 - 10 minutes, remove the vermicelli, rinse with water and let it dry.
- Stir fry with vegetables, seafood and spices.

3. Bún Nấu/Cook with broth:

- Nấu bún vào nước dùng sôi khoảng 15 phút, vớt ra để ráo khoảng 10 phút.
- Cho bún đã ráo vào nước luộc (gà, vịt...) đang sôi, nấu khoảng 2-3 phút là có thể dùng được.
- Soak the rice vermicelli in cold water for 15 minutes, remove the rice vermicelli and let it dry for approximately 10 minutes.
- Cook the rice vermicelli in boiling water (chicken, duck...) for 2-3 minutes and enjoy.



MATSUMOTO TORU
Phó Giám Đốc Khối Marketing
Deputy Director, Marketing Div

