

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 77/CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM/2026

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:

MIẾN PHÚ HƯƠNG TRỘN HƯƠNG VỊ GÀ XÀO CHUA NGỌT

2. Thành phần:

Vất miến: Tinh bột khoai tây, tinh bột đậu hà lan, chất làm dày (1420), tinh bột đậu xanh 18,94 g/kg.

Các gói gia vị: Dầu cọ, các gia vị (hành, tỏi, ớt, rau răm), đường, muối, tương ớt, chất điều vị (621, 631, 627, 950), kim chi, protein hương gà 14,45 g/kg, cốt thịt gà gia vị 10,0 g/kg, hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên, tự nhiên), cà chua, hành lá sấy, protein đậu nành, phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I, curcumin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 8 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh 1 gói: 69 g
- Thùng carton: 1,656 kg (24 gói x 69 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: 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

Ký hiệu: SG



- 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 HƯNG YÊN**

Địa chỉ: Xã Như Quỳnh, Tỉnh Hưng Yên

Ký hiệu: HY

- Tên: **CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI ĐÀ NẴNG**

Địa chỉ: Lô D3, Đường số 10, Khu Công nghiệp Hòa Khánh, Phường Liên Chiểu, Thành phố Đà Nẵng

Ký hiệu: DN

- 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 1 - CÔNG TY TNHH HOÀN VŨ V.N**

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

Ký hiệu: "SG"

- Tên: **ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM TẠI VĨNH LONG – NHÀ MÁY SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

Địa chỉ: Lô II-4, Khu Công nghiệp Hòa Phú (Giai đoạn 2), Ấp Phước Hòa, Xã Phú Quới, Tỉnh Vĩnh Long

Ký hiệu: NV

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

Ví dụ: DD-MM-YY SG (SG – là kí 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 06 tháng 07 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



MATSUMOTO TORU
PGĐ Khối Nghiên Cứu & PT
Deputy Director, R&D Division



Chỗ mở ↑



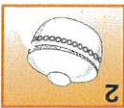
Cùng kết nối với chúng tôi tại:
www.facebook.com/mianlienacecook

Cho gói súp sệt vào trộn đều, sau đó rắc gói rau sấy lên và dùng được ngay.
the dried vegetables before serving.

Mở nắp ra, đảo đều, chắt ráo nước.
Open the lid, stir well, drain off the water.

Cho vắt miến vào tô, chắt nước sôi vào khoảng 400 ml, đậy nắp lại và chờ 3 phút.
Put vermicelli into a bowl, pour about 400 ml of boiling water, close the lid and wait for 3 minutes.

Cách dùng/Directions:



Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô ráo và tránh ánh nắng mặt trời.
Thông tin cảnh báo:
Nên chế biến ngay khi mở bao bì.
Tránh để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.

028.38150969
Tư vấn khách hàng

Năng lượng	260 kcal
Chất đạm	1,8 g
Carbohydrat	45,3 g
Đường tổng số	2,9 g
Chất béo	7,9 g
Chất béo bão hòa	3,1 g
Natri	1.152 mg

MIẾN AN LIÊN/ INSTANT VERMICELLI



Cook happiness
ACECOOK

SỢI DẸT

DAI GIÒN, ẨM XỐT NGON

SẢN PHẨM VỚI CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

Miến
phở
Sợi Dẹt

TRỘN

Hương vị

GÀ XÀO CHUA NGỌT

SWEET AND SOUR STIR-FRIED
CHICKEN FLAVOUR

Chỉ
260
kcal

Khối lượng tịnh/ net weight: 69 g

Hình ảnh (trên bao bì) chỉ mang tính minh họa/ Serving suggestion

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM/ MADE IN VIETNAM
CHỈ AP DỤNG TRONG NƯỚC/ FOR DOMESTIC ONLY

Thành phần:
Vết miến: Tinh bột khoai tây, tinh bột đậu hà lan, chất làm dày (1420), tinh bột đậu xanh 18,94 g/kg.
Các gói gia vị: Dầu cô, các gia vị (hành, tỏi, ớt, rau răm), đường, muối, tương ớt, chất điều vị (621, 631, 627, 950), kim chi, protein hương gà 14,45 g/kg, cốt thịt gà gia vị 10,0 g/kg, hương liệu (tổng hợp, giống tự nhiên, tự nhiên), cà chua, hành lá sấy, protein đậu nành, phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I, curcumin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).
Thành phần có chứa: Lúa mì, đậu nành, cá, tôm.
Contains: Wheat, soybean, fish, shrimp.

NSX/HSD: xem trên bao bì
MFG/EXP: see on the packaging



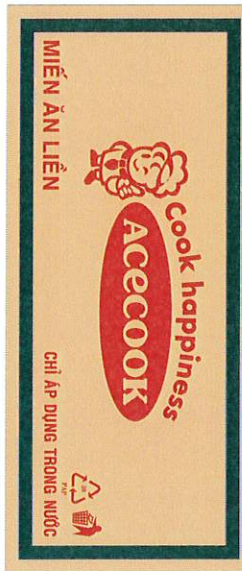
CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK (Osaka, Nhật Bản)
Được cho phép bởi



TC: M06 - 25
Website: http://www.acecookvietnam.vn
Email: info@acecookvietnam.com
ĐT: 028.38154064 - FAX: 028.38154067

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM
LÔ SỐ 11-8, ĐƯỜNG SỐ 11, NHÓM CN II,
KHU CÔNG NGHIỆP TÂN BÌNH, P. TÂY THẠNH,
TP. HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Đã được nghiên cứu & PT
Director, R&D Division





MATSUMOTO TORU
PGĐ Khởi Nghiên Cứu & PT
Deputy Director, R&D Division