

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 92 / 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](mailto:info@acecookvietnam.com)

Mã số doanh nghiệp: 0300808687

**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 : Lô II-3, đường số 11, nhóm CN II, khu công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: SG hoặc SG2
2	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
3	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Đường TS15, Khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh. Kí hiệu nhà máy sản xuất: BN
4	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô A3, Khu Công Nghiệp Hòa Phú, Quốc Lộ 1A, xã Hòa Phú, Huyện Long Hồ, Tỉnh Vĩnh Long. Kí hiệu nhà máy sản xuất: VL
5	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ: Lô D3, đường số 10, khu công nghiệp Hòa Khánh, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Kí hiệu nhà máy sản xuất: DN
6	VN 17/00177.00	24.08.2018	SGS Việt Nam	Địa chỉ : Thị Trấn Như Quỳnh - huyện Văn Lâm- Hưng Yên. Kí hiệu nhà máy sản xuất: HY

Mã hồ sơ: LMT30/12.19

**II. Thông tin về sản phẩm:**

1. Tên sản phẩm **MÌ ĂN LIỀN HẢO HẢO HƯƠNG VỊ MÌ TÔM CHUA CAY**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), tinh bột khoai mì, muối, đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất điều chỉnh độ acid (natri carbonat (500(i))), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (curcumin (100(i))).  
Các gói gia vị: Đường, muối, dầu thực vật (dầu cọ, chất chống oxy hóa (BHA (320), BHT (321))), chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5' - inosinat (631), dinatri 5' - guanylat (627)), các gia vị (tỏi, ớt, tiêu, ngò om, ngò gai), chất điều chỉnh độ acid (acid citric (330)), bột tôm 2,83 g/kg, hành lá sấy, nước mắm, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i)), curcumin (100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam (951)).

Số tiêu chuẩn: 21-19

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

5 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: 5 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): 75 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, cấu trúc lớp trong PP (polypropylene) tiếp xúc an toàn với thực phẩm. 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	0,2	Mục 2.20
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

Mã hồ sơ: LMT30/12.19





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
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750,0	Mục 4.4
5	Zearalenone	µg/kg	75,0	Mục 5.3

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: phù hợp QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học 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 <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>

4. Các chỉ tiêu hóa lý: tham khảo theo tiêu chuẩn CODEX STAN 249-2006, TCVN 7879: 2008.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức giới hạn tối đa
1	Độ ẩm vắt mì	%	10,0
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	2,0

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/75 g	350	280 ~ 420
2	Hàm lượng chất béo	g/75 g	13,0	10,4 ~ 15,6
3	Hàm lượng carbohydrate	g/75 g	51,4	41,1 ~ 61,7
4	Hàm lượng chất đạm	g/75 g	6,9	5,5 ~ 8,3

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 12 tháng 12 năm 2019

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**ASAHIRA KEITA**

PGD. KHỐI MARKETING  
Deputy General Manager, Marketing Div

Mã hồ sơ: LMT30/12.19

Mã hồ sơ: LMT30/12.19



**ASAHIRA KEITA**  
PGD. KHỐI MARKETING  
Deputy General Manager, Marketing Div

**MỠ AN LIÊN**

Chất đạm	6,9 g
Carbohydrate	51,4 g
Chất béo	13,0 g
Giá trị năng lượng	350 kcal

Thành phần dinh dưỡng 1 gói 75g (kcal)

Chất đạm 6,9g, Carbohydrate 51,4g, Chất béo 13,0g, Giá trị năng lượng 350 kcal

Thành phần dinh dưỡng 1 gói 75g (kcal)

Chất đạm 6,9g, Carbohydrate 51,4g, Chất béo 13,0g, Giá trị năng lượng 350 kcal

**ACECOOK** SẢN PHẨM VỚI CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN  
SẢN PHẨM MÌ ĐÓT KỸ LỤC BÁN CHẠY SỐ 1 VIỆT NAM TRONG 18 NĂM \*

**Hảo Hảo** hương vị **MÌ TÔM CHUA CAY**

**HOT-SOUR SHRIMP Flavour**

Khối lượng tịnh: **75 g**

Sản xuất bởi: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK (Việt Nam, Nhật Bản)

Được cho phép bán 5 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: (xem trên bao bì)

Hạn sử dụng: Trộn đều và dùng được ngay.

Cách dùng: 1. Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô. 2. Chế nước sôi vào khoảng 400 ml, đầy nắp lại và chờ 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

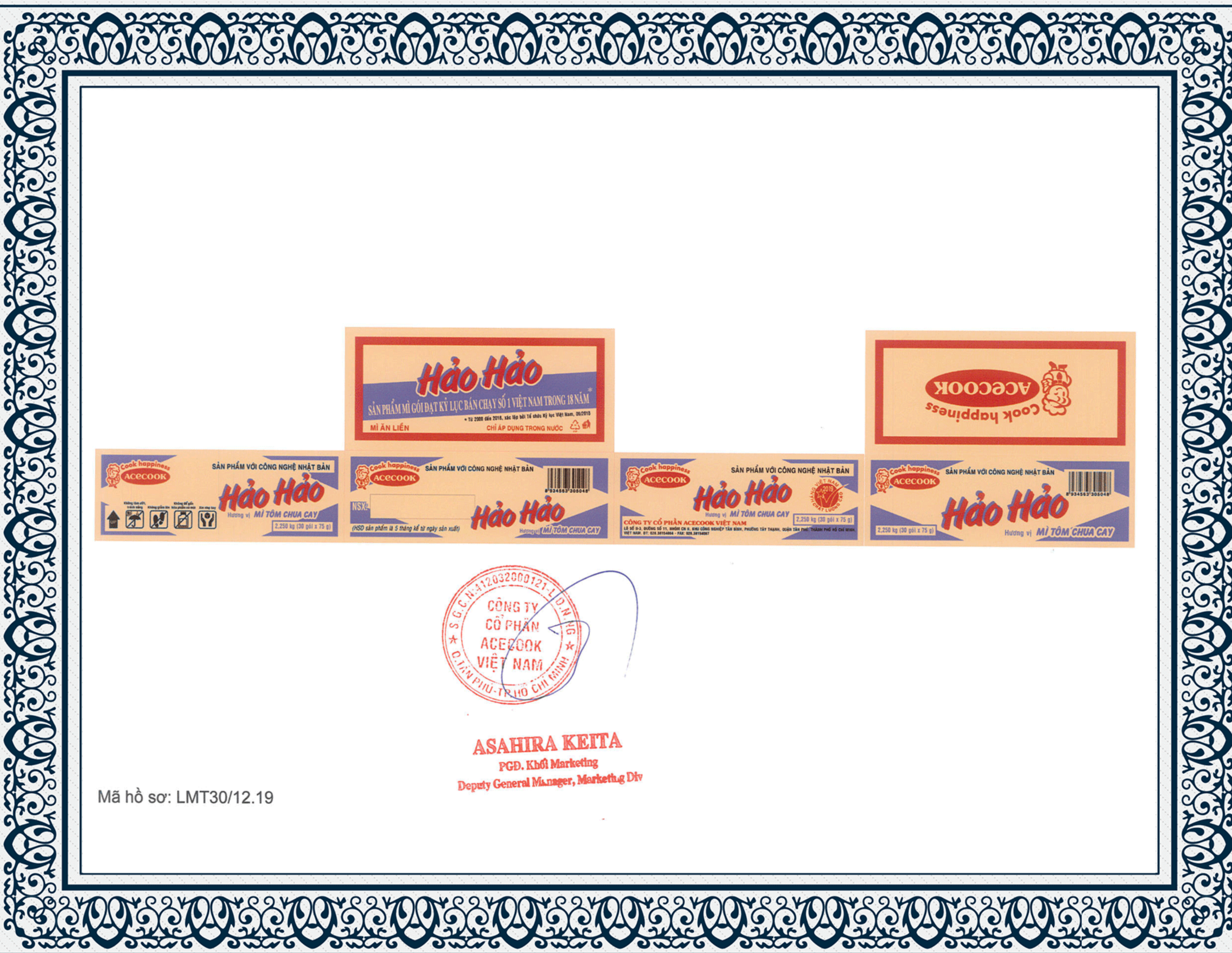
Công kết nối với chúng tôi tại: [www.facebook.com/acecookvietnam](http://www.facebook.com/acecookvietnam)

Chỉ áp dụng trong nước. Sản xuất tại Việt Nam.

8 9 3 4 6 5 3 1 3 8 1 6 5

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM  
Số 11, Đường số 11, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam  
Điện thoại: 028.38154067 - Fax: 028.38154067  
Email: info@acecookvietnam.com  
Website: http://www.acecookvietnam.vn  
TC: 21-18





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

Mã hồ sơ: LMT30/12.19