

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/ACEFOODS/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Số Giấy chứng nhận hệ thống quản lý ATTP ISO 22000: 2018 chứng nhận AQRV- 40082.

Ngày cấp/ nơi cấp: 16/10/2023 / Tổ chức chứng nhận QRS

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SƯỜN QUE HEO NHẬP KHẨU**

2. Thành phần: Sườn heo 100 %

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, ngày đóng gói, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói trong bao bì PA/PE hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Khối lượng tịnh: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg... hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sơ chế và đóng gói tại:

(H) Địa điểm kinh doanh Đan Phượng - Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Thửa số 1A-1 điểm công nghiệp Đan Phượng, xã Đan Phượng, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội, Việt Nam

(M) Địa điểm kinh doanh Thiên Vương thành phố Hồ Chí Minh – Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 256/135 đường Phan Huy Ích, Phường 12, Quận Gò Vấp, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

(P) Địa điểm kinh doanh Thiên Vương Phú Quốc – Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Ấp Suối Mây, xã Dương Tơ, thành phố Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

Địa chỉ sơ chế đóng gói được mã hoá thành (H), (M), (P)

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

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **SƯỜN QUE HEO NHẬP KHẨU**

2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hoá:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ: Brazil



4. Định lượng: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg... hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

6. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

7. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Sườn heo 100 %

8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Làm các món nướng, xào chua ngọt, nấu cháo, nấu phở,...hoặc chế biến theo nhu cầu

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm (không sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng)

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 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật 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.

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.

- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP: Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hoá

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./.

Hà Nội, ngày 13 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

19042
NG TY
PHÂN
C PHÂN
N VƯỜN
Y - TP.

DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: SƯỜN QUE HEO NHẬP KHẨU

Thành phần: Sườn heo 100 %

Xuất xứ: Brazil

Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng

Ngày đóng gói/ Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Làm các món nướng, xào chua ngọt, nấu cháo, nấu phở,...hoặc chế biến theo nhu cầu

- **Hướng dẫn bảo quản:** $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

Sơ chế và đóng gói tại : Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương (ACE FOODS)

(H) Thửa số 1A – 1 điểm công nghiệp Đan Phượng, Xã Đan Phượng, Huyện Đan Phượng, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam

(M) Số 256/135 đường Phan Huy Ích, Phường 12, Quận Gò Vấp, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

(P) Ấp Suối Mây, xã Dương Tơ, thành phố Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

Kí hiệu địa chỉ nơi sơ chế, đóng gói (H), (M), (P), xem bên cạnh ngày đóng gói

Thương nhân tự công bố và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương (ACE FOODS)

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam.

Hotline: 098 659 8899

Tư vấn sản phẩm: 096 293 9668

Email: info@acefoods.vn

Webside: www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: FHB9250500059-2

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hoà, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 02/05/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 02/05/2025 - 12/05/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 12/05/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : SƯỜN QUE HEO NHẬP KHẨU
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Cảm quan / Sensory	Sản phẩm dạng rắn, phần thịt mềm, tươi, cơ thịt liên kết, phần xương cứng, không có tạp chất lạ. Sản phẩm có màu đỏ của thịt. Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Amoniac (NH ₃) (*) / Ammonia (NH ₃) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	mg/100g	AVA-KN-PP.HL/15
3	Độ ẩm (*) / Moisture (*)	68.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/05
4	pH (*) / pH (*)	6.35	-	AVA-KN-PP.HL/17
5	Định tính hydro sunfua (H ₂ S) (*) / Qualitative of hydro sulfide (H ₂ S) (*)	Âm tính/ Negative	-	AVA-KN-PP.HL/12
6	Cadimi (Cd) (**).(*) / Cadmium (Cd) (**).(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.006)	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
7	Chì (Pb) (**).(*) / Lead (Pb) (**).(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.006)	mg/kg	Ref. AOAC 2015.01
8	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
9	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	4.1 x 10 ³	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
10	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
11	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
12	Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với đồng sunfat / Transparency of meat broth when react with copper sulfate	Nước luộc thịt trong	-	AVA-KN-PP.HL/56

Chú thích/ Remarks:

1. (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
2. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**): Items are tested by subcontractor.
3. (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**): Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
4. (CN): Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
5. (TS): Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
6. LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp/ Limited of detection.
7. LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp/ Limit of Quantitation.
8. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
9. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
10. Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
11. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN): Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
12. Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ"/ When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER


MAI DUY

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

