

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/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. (Nay là: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, 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 AQV- 40082.

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: PHỞ MAI MOZZARELLA

2. Thành phần: Sữa, muối, men vi khuẩn sữa

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, 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 túi PA/PE hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Khối lượng tịnh: 500 g; 1 kg ; 1,5 kg ; 2 kg, 2,5 kg..... hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Nhà sản xuất: SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA “MLEKPOL” W GRAJEWIE

ODDZIAŁ ZAKŁAD PRODUKCJI MLECZARSKIEJ W KOLNIE

Địa chỉ: UL. MICKIEWICZA 34, 18-500 KOLNO, POLAND

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc 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 5-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat

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

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

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm

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 21 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC

Trần Văn Toàn



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: PHÔ MAI MOZZARELLA

Thành phần: Sữa, muối, men vi khuẩn sữa

Giá trị dinh dưỡng cho 100 g sản phẩm: Năng lượng: 294 kcal; Chất đạm: 24 g; Carbohydrat: 0 g; Chất béo: 22 g; Natri: 408 mg.

*Hàm lượng dinh dưỡng không thấp hơn 70 % giá trị ghi trên nhãn

Xuất xứ: Ba Lan

Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm (Xem “Net Weight”)

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong chế biến thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Sau khi rã đông sản phẩm, bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 6°C sử dụng trong vòng 30 ngày)

Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa sữa
- Không phù hợp với người dị ứng bất kì thành phần nào của sản phẩm
- Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

Nhà sản xuất: SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA “MLEKPOL” W GRAJEWIE
ODDZIAŁ ZAKŁAD PRODUKCJI MLECZARSKIEJ W KOLNIE

Địa chỉ: UL. MICKIEWICZA 34, 18-500 KOLNO, POLAND

Nhập khẩu và phân phối:

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

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, 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



Trang/ Page No: 1/3

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



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAF4250600724-3

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Địa chỉ/ Client's Address : Số 30 Nguyễn Khang, Yên Hoà, Cầu Giấy, Hà Nội
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 25/06/2025
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 25/06/2025 - 17/07/2025
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 17/07/2025
Thông tin mẫu/ Name of Sample : PHÔ MAI MOZZARELLA
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	315	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	25.3	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	5.11	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Béo sữa / Milk fat	21.5	%	TCVN 8181:2009
5	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	408	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
6	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
7	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
8	Benzylpenicillin (Penicillin G) (*) / Benzylpenicillin (Penicillin G) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
9	Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*) / Penicillin G Procaine (Procaine benzylpenicillin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
10	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
11	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)

(Handwritten signature)





KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAF4250600724-3

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
12	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
13	Dihydrostreptomycin / Dihydrostreptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
14	Streptomycin / Streptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
15	Gentamicin / Gentamicin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 100)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
16	Spiramycin (*) / Spiramycin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/103
17	Endosulfan (Tổng của Endosulfan alpha và Endosulfan beta) / Endosulfan (Sum of Endosulfan alpha and Endosulfan beta)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
18	Aldrin / Aldrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
19	Dieldrin (*) / Dieldrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
20	Cyfluthrin / Cyfluthrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
21	DDT (Tổng của 2,4 - DDT và 4,4 - DDT) / DDT (Sum of 2,4 - DDT and 4,4 - DDT)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
22	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
23	Staphylococci dương tính với coagulase (*) / Staphylococci positive coagulase (*)	<10	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003)
24	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	<10	CFU/g	ISO 11290-2:2017

[Signature]





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



Trang/ Page No: 3/3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAF4250600724-3

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
25	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : 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.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN): Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản./ (TS): Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- 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.
- 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.
- 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.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đếm 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).
- 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

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

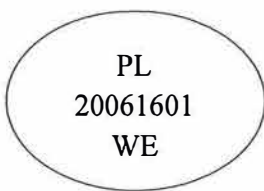




Dành cho Pizza, Pasta và Lasagna

MLEKPOL
PHÔ MAI MOZZARELLA

(đã ký & đóng dấu)
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM
THIÊN VƯƠNG
MSDN: 0102190423
QUẬN CẦU GIẤY, TP. HÀ NỘI
CHỦ TỊCH HĐQT
PHẠM HỒNG MAI



Spółdzielnia Mleczarska "MLEKPOL" w Grajewie
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo
www.mlekpole.com.pl

PHÔ MAI MOZZARELLA

Sản phẩm đông lạnh

Thành phần: Sữa, muối, men vi khuẩn sữa

Giá trị dinh dưỡng mỗi 100g sản phẩm:

Năng lượng 1222kJ/ 294kcal

Chất béo 22g

Trong đó

- Chất béo bão hòa 14g

Carbohydrate 0g

Trong đó

- Đường 0g

Chất đạm 24g

Muối 1,0g

Sản xuất tại Ba Lan.

Phân phối tại Việt Nam bởi CÔNG TY ACE FOODS

Điện Thoại: 02437832562 / 0912035905.

Hạn sử dụng: 12 tháng khi được bảo quản ở nhiệt độ tối thiểu -18°C,

30 ngày sau khi rã đông khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0 °C đến +6 °C.

Hạn sử dụng: **12.04.2026**

****1****

Ngày sản xuất: **12.04.2025L 13**

4*

Mã vạch: **2573031 101087**

Khối lượng tịnh:

10.108*kg



Handwritten signature

Tôi, Nguyễn Thị Mai Hiền, CCCD số: 001300010089 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 25/04/2021; cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ/văn bản này từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.

Ngày 16 tháng 07 năm 2025

Người dịch



Nguyễn Thị Mai Hiền

Ngày 16 tháng 07 năm 2025 (Ngày mười sáu, tháng bảy, năm hai nghìn không trăm hai mươi lăm)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Ô Chợ Dừa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Nguyễn Đức Luận* là Công chứng viên, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

CHỨNG THỰC

- Bà Nguyễn Thị Mai Hiền, là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực: *8674* Quyển số: 01 /2025 - SCT/CKND

Ngày 16 tháng 07 năm 2025

CÔNG CHỨNG VIÊN



Nguyễn Đức Luận

*Idealny do
The best for
pizzy, makaronow, lazanii.
pizza, pasta and lasagne.*



SER MOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE



Phạm Hồng Mai

CHỦ TỊCH HĐQT



ÔNG ỦNG HỘ
T.P.H

PL
20061601
WE

Spółdzielnia Mleczarska "MLEKPOL" w Grajewie
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo,
www.mlekpole.com.pl

MOZZARELLA CHEESE
FROZEN PRODUCT

Ingredients: milk, salt, milk bacteria cultures.

Nutrition Value per 100g of product:

energy 1222kJ/294kcal

fat 22g

of which

-saturates 14g

carbohydrates 0g

of which

-sugars 0g

protein 24g

salt 1,0g

Produced in Poland. Distributed in Vietnam by ACE FOODS: Tel: 02437832562 / 0912035905. Shelf Life: 12 months when kept at temp. minimum -18°C, 30 days after defrosting, when kept at temp. from 0°C to +6°C.

Date of expiry:

12.04.2026

1

Production date:

12.04.2025L13

4*



Net weight:
10,108*kg

