

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:19/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 AQR- 40082.

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **XỐT CHẤM HÀN QUỐC**

2. Thành phần: : Tương trộn (tương đậu 57% (đậu nành, bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), ngũ cốc lên men (bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), xi rô bắp, gia vị ớt (ớt, muối, hành tây, mè, tỏi), rượu, nước, tỏi gừng cô đặc, mononatri L-glutamat (chất điều vị), bột gạo hỗn hợp, muối, bột chiết xuất cỏ ngọt stevia (chất tạo ngọt tự nhiên 960a)), tương ớt (xi rô bắp, bột mì, nước, gia vị ớt cay 15,5 %(bột ớt, muối, tỏi, hành tây), bột đậu nành tách béo, muối, hạt lúa mì, bột gạo hỗn hợp, cò, chất điều vị natri L-glutamat, hạt malt), high fructose corn syrup (Fructose (55 %), glucose, chất ổn định: oligoeste typ 1 và typ 2 của sucrose), nước giải khát (nước bão hòa CO₂, đường mía, đường HFCS, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296,329,333(iii)), hương liệu tự nhiên (hương chanh), chất tạo ngọt tổng hợp (952(iv),955, 950), chất bảo quản (211)), vừng trắng, dầu mè.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in 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/PD/OPP hoặc chai thủy tinh... 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, 550 g, 750 g, 1 kg, 2 kg... hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

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

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

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **XỐT CHẤM HÀN QUỐC**

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. (Nay là: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam)

3. Xuất xứ: Việt Nam



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: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
7. Thành phần: : Tương trộn (tương đậu 57% (đậu nành, bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), ngũ cốc lên men (bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), xi rô bắp, gia vị ớt (ớt, muối, hành tây, mè, tỏi), rượu, nước, tỏi gừng cô đặc, mononatri L-glutamat (chất điều vị), bột gạo hỗn hợp, muối, bột chiết xuất cỏ ngọt stevia (chất tạo ngọt tự nhiên 960a)), tương ớt (xi rô bắp, bột mì, nước, gia vị ớt cay 15,5 %(bột ớt, muối, tỏi, hành tây), bột đậu nành tách béo, muối, hạt lúa mì, bột gạo hỗn hợp, cồn, chất điều vị natri L-glutamat, hạt malt), high fructose corn syrup (Fructose (55 %), glucose, chất ổn định: oligoeste typ 1 và typ 2 của sucrose), nước giải khát (nước bão hòa CO₂, đường mía, đường HFCS, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296,329,333(iii)), hương liệu tự nhiên (hương chanh), chất tạo ngọt tổng hợp (952(iv),955, 950), chất bảo quản (211)), vừng trắng, dầu mè.

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Đơn vị	Trên 100 g	
		Giá trị	Dung sai cho phép
Năng lượng	Kcal	245	196- 294
Chất đạm	g	6.2	4.9-7.4
Chất béo	g	6.11	4.8- 7.3
Carbohydrat	g	41.4	33.1-49.6
Đường tổng số	g	25.4	20.3- 30.4
Natri	mg	1472	1177.6- 1766.4

8. Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, ngũ cốc.

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

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm thịt luộc, thịt nhúng lẩu, thịt nướng... hoặc để tắm ướp theo nhu cầu

Hướng dẫn bảo quản: 12 tháng kể từ ngày sản xuất bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Sau khi rã đông bảo quản ở nhiệt độ $5-10^{\circ}\text{C}$ hạn sử dụng 90 ngày còn nguyên bao bì gốc)

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 8-2:2011/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

- 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 05 tháng 08 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai





ĐU THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: XỐT CHẤM HÀN QUỐC

Thành phần: Tương trộn (tương đậu 57% (đậu nành, bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), ngũ cốc lên men (bột mì, muối, lúa mì, hạt mạch nha), xi rô bắp, gia vị ớt (ớt, muối, hành tây, mè, tỏi), rượu, nước, tỏi gừng cô đặc, mononatri L-glutamat (chất điều vị), bột gạo hỗn hợp, muối, bột chiết xuất cỏ ngọt stevia (chất tạo ngọt tự nhiên 960a)), tương ớt (xi rô bắp, bột mì, nước, gia vị ớt cay 15,5 % (bột ớt, muối, tỏi, hành tây), bột đậu nành tách béo, muối, hạt lúa mì, bột gạo hỗn hợp, cò, chất điều vị natri L-glutamat, hạt malt), high fructose corn syrup (Fructose (55 %), glucose, chất ổn định: oligoeste typ 1 và typ 2 của sucrose), nước giải khát (nước bão hòa CO₂, đường mía, đường HFCS, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 296,329,333(iii)), hương liệu tự nhiên (hương chanh), chất tạo ngọt tổng hợp (952(iv),955, 950), chất bảo quản (211)), vùng trắng, dầu mè.

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Đơn vị	Trên 100 g	
		Giá trị	Dung sai cho phép
Năng lượng	Kcal	245	196 - 294
Chất đạm	g	6.2	4.9 - 7.4
Chất béo	g	6.11	4.8 - 7.3
Carbohydrat	g	41.4	33.1 - 49.6
Đường tổng số	g	25.4	20.3 - 30.4
Natri	mg	1472	1177.6 - 1766.4

Xuất xứ: Việt Nam

Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm thịt luộc, thịt nhúng lẩu, thịt nướng... hoặc để tắm ướp theo nhu cầu

Hướng dẫn bảo quản: ≤- 18°C (Sau khi rã đông bảo quản ở nhiệt độ 5-10°C hạn sử dụng 90 ngày còn nguyên bao bì gốc)

Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, ngũ cốc.

Sản xuất tại : Địa điểm kinh doanh Đan Phượng- Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương (ACE FOODS)

Địa chỉ : Thửa số 1A – 1 điểm công nghiệp Đan Phượng, Xã Đan Phượng, Thành Phố Hà Nội, Việt Nam

Sản phẩm của : 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

Website: 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: KAF4250600724-5

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) : 25/06/2025
received
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 : XỐT CHẤM HÀN QUỐC
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :



Handwritten signature





Trang/ Page No: 2/3

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



ISO/IEC 17025:2017

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số/ Ref. No: KAF4250600724-5

TEST REPORT

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) (*)	245	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
2	Đạm (*) / Protein (*)	6.20	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
3	Carbohydrat (*) / Carbohydrate (*)	41.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/04
4	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	25.4	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
5	Chất béo (*) / Total fat (*)	6.11	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
6	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	1472	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
7	Asen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
8	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	<0.01	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
9	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
10	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	0.015	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	7.6×10^4	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
12	Coliforms (*) / Coliforms (*)	<10	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	0	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
14	Tổng số nấm men nấm mốc (*) / Yeasts and Molds (*)	<10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
15	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	<10	CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)

(Handwritten signature)



KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: KAF4250600724-5

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
16	Cảm quan / Sensory	Sản phẩm dạng sệt, có hạt, không hư hỏng, không có tạp chất lạ. Sản phẩm có màu nâu đỏ sẫm lẫn trắng ngà của mè. Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.	-	AVA-KN-PP.HL/56



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 Chấn 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 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).
- 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

