

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 24/ACEFOODS/2024

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 AOV- 40082.

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GỪ HOA BÒ ÚC**

2. Thành phần: Gù hoa bò 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: **GỪ HOA BÒ ÚC**

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: Úc



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: Gù hoa bò 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 lẩu, nướng, xào... hoặc chế biến theo nhu cầu sử dụng.
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
- 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 27 tháng 11 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

19042
CÔNG TY
CỔ PHẦN
THỰC PHẨM
THIÊN VƯƠNG
HÀ NỘI - TP.

DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: GỪ HOA BÒ ÚC

Thành phần: Gù hoa bò 100 %

Xuất xứ: Úc

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 lẩu, nướng, xào...hoặc chế biến theo nhu cầu sử dụng.

- **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



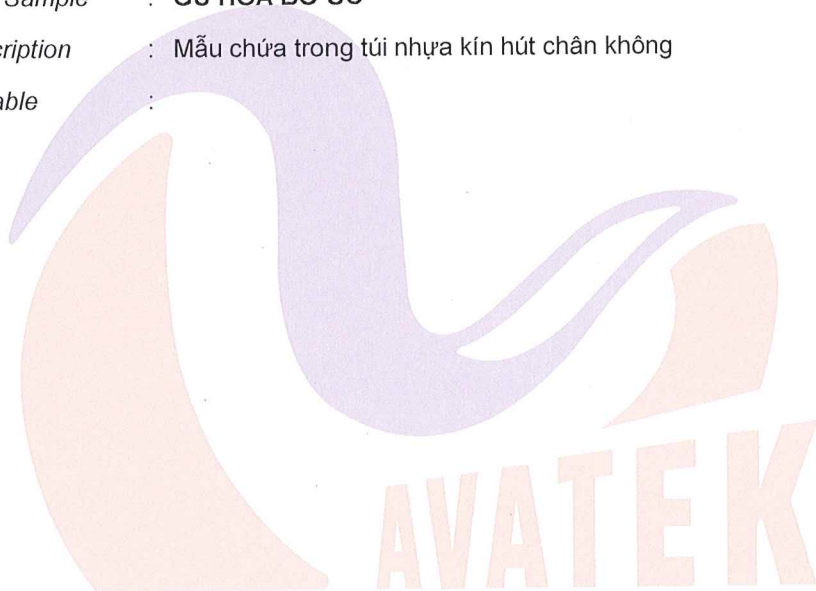


Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: OLJ6241100195-2

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 : 19/11/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 19/11/2024 - 25/11/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 25/11/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : GỪ HOA BÒ ÚC
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín hút chân không
Bảng kết quả/ Results Table :





KẾT QUẢ THỬ 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	Đạm (*) / Protein (*)	17.8	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
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 (*)	75.5	%	AVA-KN-PP.HL/05
4	Béo tổng (*) / Total fat (*)	1.01	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02
5	pH (*) / pH (*)	6.20	-	AVA-KN-PP.HL/17
6	Định tính hydro sunfua (H ₂ S) (*) / Qualitative of hydro sulfide (H ₂ S) (*)	Âm tính/ Negative	-	AVA-KN-PP.HL/12
7	Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với đồng sulfat / Transparency of meat broth when react with copper sulfate	Nước luộc trong	-	AVA-KN-PP.HL/56
8	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
9	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072 (Ref. AOAC 2015.01)
10	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
11	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	1.8 x 10 ³	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
12	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	<10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
14	Màu sắc / Color	Sản phẩm có màu đỏ	-	AVA-KN-PP.HL/56
15	Mùi / Odor	Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56
16	Vị / Taste	Vị đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ	-	AVA-KN-PP.HL/56

Storn





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
17	Trạng thái / Characteristics	Sản phẩm dạng rắn, mềm, cơ thịt liên kết chặt chẽ, không có tạp chất 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 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 đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (mẫu) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 CFU/g ; <10 CFU/ml ; <10 CFU/swab (sample) ; <1 CFU/0.1g ; <1 CFU/0.1ml ; <10 CFU/0.1g ; <10 CFU/0.1ml ; <1 CFU/ml ; <5 CFU/g ; <2 CFU/g when the dish contains no colony.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 CFU/thể tích mẫu kiểm ; <1 CFU/khối lượng mẫu kiểm (đối với các nền mẫu nước đá) khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 CFU/sample volume tested ; <1 CFU/sample weight tested (for ice sample) when the dish contains no colony.



PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

