

4. Định lượng: 100 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 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: Xem trên bao bì sản phẩm
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

Thịt băm: thịt lợn, bắp cải trắng, hành tây, nước uống, nước tương (nước, nước tương cô đặc, muối, đường, chất điều vị E621, mạch nha lúa mạch đen cô đặc: mạch nha lúa mạch, lúa mạch, nước; chất bảo quản E202), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương), sốt teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm cò, đường màu đơn giản I, gừng xay, chất bảo quản E202, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi;

Bột nhào : bột mì, nước, trứng trộn, muối, dầu hướng dương.

Hàm lượng bột nhào (48% ± 2), thịt băm (52% ± 2)

8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Há cỏ để nguyên không rửa đông cho vào nồi nước sôi đảo đều. Khi nước sôi trở lại, đun sôi há cỏ trong vòng 5-6 phút. Để tăng thêm hương vị há cỏ, có thể cho thêm vào lá nguyệt quế hoặc tiêu đen khi chế biến

Hướng dẫn bảo quản: ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

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.
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong 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 6 tháng 12 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: HÁ CẢO MAYER

2. Thành phần:

Thịt băm: thịt lợn, bắp cải trắng, hành tây, nước uống, nước tương (nước, nước tương cô đặc, muối, đường, chất điều vị E621, mạch nha lúa mạch đen cô đặc: mạch nha lúa mạch, lúa mạch, nước; chất bảo quản E202), nước sốt Unagi (nước, đường, nước tương), sốt teriyaki (nước, đường, nước tương, chất làm đặc E 1422, muối, giấm cò, đường màu đơn giản I, gừng xay, chất bảo quản E202, tỏi, ớt đỏ xay) muối, tỏi;

Bột nhào : bột mì, nước, trứng trộn, muối, dầu hướng dương.

Hàm lượng bột nhào (48% ± 2), thịt băm (52% ± 2)

3. Khối lượng tịnh : 1 Kg

4. Ngày sản xuất/ngày đóng gói/hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng:

Há cảo để nguyên không rã đông cho vào nồi nước sôi đảo đều. Khi nước sôi trở lại, đun sôi há cảo trong vòng 5-6 phút. Để tăng thêm hương vị há cảo, có thể cho thêm vào lá nguyệt quế hoặc tiêu đen khi chế biến.

Hướng dẫn bảo quản: ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

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

7. Xuất xứ: Nga

8. Đóng gói 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, Huyện Đan Phượng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

9. Thương nhân tự công bố và chịu trách nhiệm về hàng hoá

Tên tổ chức, cá nhân: 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.

Tư vấn sản phẩm: 096 2939668

Hotline: 0986 59 88 99

Email: info@acefoods.vn

Website: www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn





The sản phẩm này là sản phẩm đông lạnh, không nên rã đông trước khi sử dụng. Sản phẩm được đóng gói trong túi chân không, không tiếp xúc với không khí để đảm bảo chất lượng và độ tươi ngon của sản phẩm.

Thành phần:
 Bột nhào: bột mì, nước, trứng, muối, dầu hướng dương, hàm lượng bột nhào (48% ± 2), thịt băm (52% ± 2)



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Ha cáo để nguyên không rã đông cho vào nồi nước sôi, đảo đều
- Khi nước sôi trở lại, đun sôi ha cáo trong vòng 5-6 phút
- Để tăng hương vị ha cáo, có thể cho thêm vào là nguyệt que và tiêu đen khi chế biến

⚠️ KHÔNG SỬ DỤNG SẢN PHẨM KHI QUẢ HẠN SỬ DỤNG

Mã số (Design Code)	Thiết kế (Designer)	Tên sản phẩm: Ha Cáo Nhân Thịt Heo và Bắp Mỳ 1kg
Chất liệu: PE	Material (print): mặt sau	Date (DDMMYY)
Size: (mm)	Size: 420*300	Size: 420*300

Khối lượng tịnh
1Kg

- Bột mì
- 100% Thịt heo sạch
- Gia vị kết hợp hoàn hảo
- Công nghệ sản xuất khép kín

"Nhân thịt heo và bắp cải"



HÀ CẢO

Ha cáo Mỳ - Chuẩn vị Việt

MỘT SẢN PHẨM CỦA THIÊN VƯƠNG ACE FOODS

Xuất xứ: Nga
Hương dẫn bảo quản: ≤-18°C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
Ngày đóng gói: Xem trên bao bì sản phẩm
Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
Đông gói tại: Địa điểm kinh doanh Đan Phượng - CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)
Địa chỉ: Thửa số 7A, - 1 điểm công nghiệp Đan Phượng, Xã Đan Phượng, Huyện Đan Phượng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
Thương nhân tư công bố và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hoá: 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

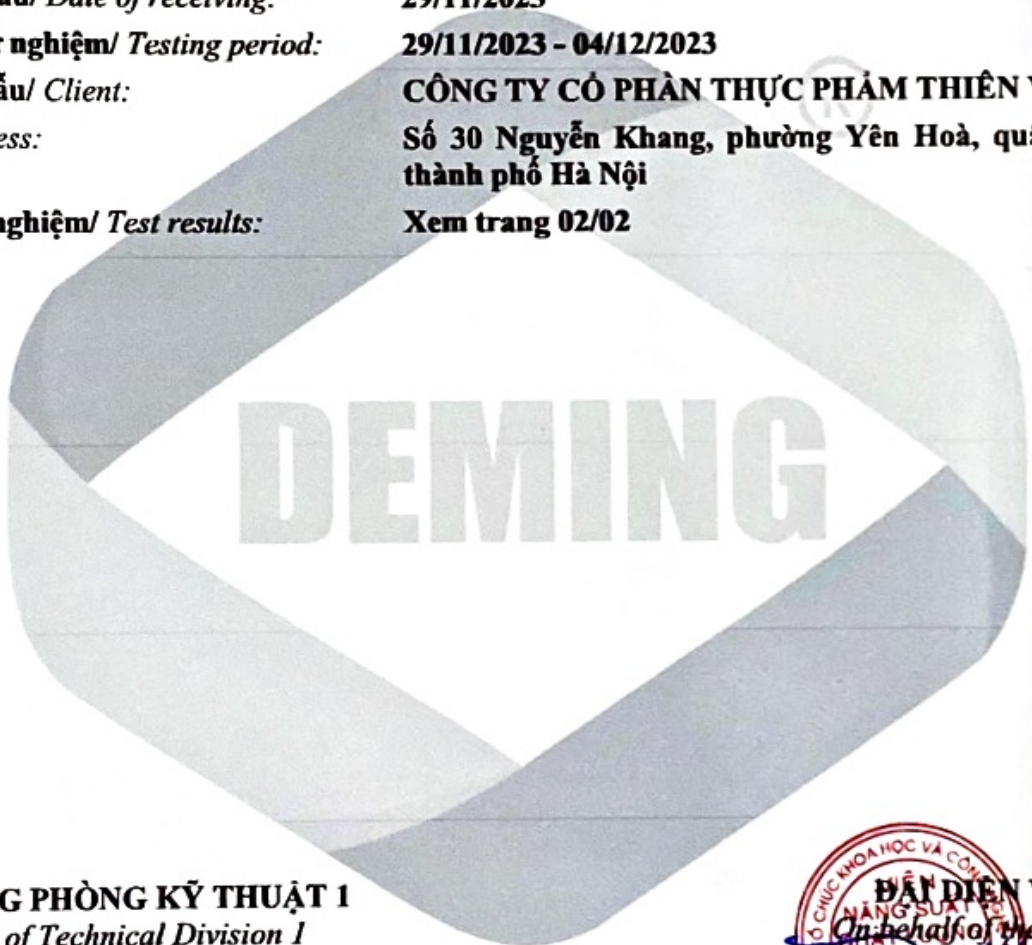


- Hotline: 098 659 8893
- Tư vấn sản phẩm: 096 2839 652
- info@acefoods.vn
- www.acefoods.vn - www.acefoodspplus.vn



<p>Mã số / Code BN 363339 - 01</p>	<p>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT</p>	<p>Ngày/ Date: 04/12/2023 Trang/ Page: 01/02</p>
--	---	--

Tên mẫu/ Name of Sample: **HÁ CAO MAYER**
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: **-**
 Số lượng mẫu/ Quantity: **01**
 Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu được chứa trong bao bì kín**
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **29/11/2023**
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **29/11/2023 - 04/12/2023**
 Đơn vị gửi mẫu/ Client: **CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG**
 Địa chỉ/ Address: **Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hoà, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội**
 Kết quả thử nghiệm/ Test results: **Xem trang 02/02**



TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 1
Head of Technical Division 1

NGUYỄN VĂN TRUNG



ĐẠI DIỆN VIỆN

On behalf of the Institute

DEMING

LÊ THỊ MỘNG TRINH

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.



Mã số / Code
BN 363339 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 04/12/2023
Trang/ Page: 02/02

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Cảm quan: - Trạng thái - Màu sắc - Mùi	-	Cảm quan	Sản phẩm dạng viên Màu trắng, đặc trưng của sản phẩm Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
2.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	$4,0 \times 10^2$
3.	Coliform (*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	$< 10^{(H)}$
4.	Escherichia coli (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	$< 10^{(H)}$
5.	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	$< 10^{(H)}$
6.	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	$< 10^{(H)}$
7.	Bacillus cereus già định (*)	CFU/g	TCVN 4992:2005	$< 10^{(H)}$
8.	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	$< 10^{(H)}$
9.	Salmonella spp. (*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện
10.	Hàm lượng Cd (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện ($< 0,02$)
11.	Hàm lượng Pb (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện ($< 0,05$)
12.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện ($< 1,0$)
13.	Hàm lượng Aflatoxin B1 (*)	µg/kg	TCVN 7596:2007	Không phát hiện ($< 1,0$)

Ghi chú: (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned.
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.