



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 75/ACEFOODS/2023

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
Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 82/2020/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 04-06-2020/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản
Hà Nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SƯỜN HEO XỐT CHUA NGỌT**

2. Thành phần:

- Sườn heo nhập khẩu, khối lượng tịnh 500 g (71.4%)

- Xốt sườn heo xào chua ngọt: đường trắng, nước mắm, dầu điều, tỏi, hành củ, dấm, dầu ăn, nước, ớt, cà chua, muối, chất điều vị 621, chất ổn định 1422. Khối lượng tịnh 200 g (28.6%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm

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

- Sản phẩm được đặt trong khay nhựa hoặc xếp bỏ trong bao bì nilon hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 700 g

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại: 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.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 121/2022/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 28-04-2022/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản
Hà Nội

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 HEO XỐT CHUA NGỌT**

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 Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hoá: Việt Nam

4. Định lượng: 700 g



5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:
 - Sườn heo nhập khẩu, khối lượng tịnh 500 g (71.4%)
 - Xốt sườn heo xào chua ngọt: đường trắng, nước mắm, dầu điều, tỏi, hành củ, dấm, dầu ăn, nước, ớt, cà chua, muối, chất điều vị 621, chất ổn định 1422. Khối lượng tịnh 200 g (28.6%)
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:

- Bước 1: Rửa đông tự nhiên sườn heo và xốt sườn heo chua ngọt
- Bước 2: Chần qua sườn heo để loại bỏ bớt bọt (có thể rán/chiên qua nếu muốn). Phi thơm hành tỏi cùng dầu ăn. Cho tiếp sườn heo, xốt chua ngọt vào đảo cùng và om nhẹ 5-7 phút sau đó cho 500ml nước lọc vào nồi, đun lửa nhỏ khoảng 20 phút đến khi sườn heo sánh và mềm thì tắt bếp.
- Bước 3: Thường thức sườn heo xốt chua ngọt cùng cơm nóng để cảm nhận được vị vừa vặn, mềm tan trong từng miếng sườn heo.

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

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm thông thường.

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 dự lượng thuốc thú y 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 02 Tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

Trần Văn Toàn

190
IG
PH
PH
VU
Y-T

DỰ THẢO GHI NHẬN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: SƯỜN HEO XỐT CHUA NGỌT

2. Thành phần:

- Sườn heo nhập khẩu, khối lượng tịnh 500 g (71.4%)
- Xốt sườn heo xào chua ngọt: đường trắng, nước mắm, dầu điều, tỏi, hành củ, dấm, dầu ăn, nước, ớt, cà chua, muối, chất điều vị 621, chất ổn định 1422. Khối lượng tịnh 200 g (28.6%)

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

- Sản phẩm được đặt trong khay nhựa hoặc xếp bỏ trong bao bì nilon hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Khối lượng tịnh: 700 g

4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất
Ngày sản xuất xem trên bao bì sản phẩm.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Rửa đông tự nhiên sườn heo và xốt sườn heo chua ngọt

Bước 2: Chần qua sườn heo để loại bỏ bớt bọt (có thể rán/chiên qua nếu muốn).

Phi thơm hành tỏi cùng dầu ăn. Cho tiếp sườn heo, xốt chua ngọt vào đảo cùng và om nhẹ 5-7 phút sau đó cho 500ml nước lọc vào nồi, đun lửa nhỏ khoảng 20 phút đến khi sườn heo sánh và mềm thì tắt bếp.

Bước 3: Thường thức sườn heo xốt chua ngọt cùng cơm nóng để cảm nhận được vị vừa vặn, mềm tan trong từng miếng sườn heo.

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

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

6. Xuất xứ: Việt Nam

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

8. Sản xuất tại: 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.

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

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

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

123
Y
V
M
NG
H



ACE FOODS
Thực phẩm thiên nhiên

Sườn Heo Xìch chua Ngọt

THỰC PHẨM SẠCH CHO CUỘC SỐNG KHAI

MIRATORG

CÔNG NGHỆ THỊT SẠCH CHÂU ÂU

KHÔNG chất màu nhân
chất phụ gia

Khối lượng tịnh
700 g



READY
TO COOK

Xìch chua
Sốt ngọt
Vị đậm đà





VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn

Mã số / Code
BN 51469-02

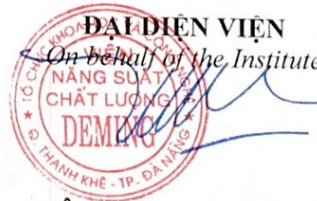
PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 01/06/2023
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: **SƯỜN HEO XÓT CHUA NGỌT**
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: -
 Số lượng mẫu/ Quantity: **01**
 Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu nguyên bao gói.**
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **27/05/2023**
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **27/05/2023-01/06/2023**
 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 tiếp trang 02/02**

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN



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.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519





Mã số / Code
BN 51469-02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 01/06/2023
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	-	TCVN 7046:2009	Bề mặt khô sạch, không dính lông và tạp chất lạ. Mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt khi bỏ tay ra Màu đỏ tự nhiên Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
2.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	13,0
3.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,94
4.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	46,6
5.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	38,2
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,55
7.	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
8.	Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với đồng sulfat	-	TCVN 7046:2009	Nước luộc thịt trong
9.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện ($\leq 0,05$)
10.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện ($< 0,02$)
11.	Hàm lượng Tetracycline	$\mu\text{g}/\text{kg}$	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)
12.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	$5,1 \times 10^3$
13.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	$< 10^{(H)}$
14.	<i>Salmonella</i> spp. (*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện

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.