



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 77/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](mailto: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: **LỖI THĂN BÒ MỸ BBQ**
2. Thành phần:
  - Lõi thăn bò Mỹ nhập khẩu 500 g (82%)
  - Xốt ướp BBQ Hàn Quốc 30 g (5%): tỏi bóc, hành tây, tiêu đen, chất điều vị 621, muối tinh, đường kính trắng, rượu Hàn Quốc
  - Xốt chấm BBQ Hàn Quốc 80 g (13%): tương đậu Hàn Quốc, tương ớt Hàn Quốc, nước đường trắng, nước bão hoà CO<sub>2</sub>, đường mía, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii, 296, hương chanh)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 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: 610 g
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:  
Sản xuất tại: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH DAN 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: **LỖI THĂN BÒ MỸ BBQ**
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: 610 g
5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm
6. Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

- Lõi thân bò Mỹ nhập khẩu 500 g (82%)  
- Xốt ướp BBQ Hàn Quốc 30 g (5%): tỏi bóc, hành tây, tiêu đen, chất điều vị 621, muối tinh, đường kính trắng, rượu Hàn Quốc  
- Xốt chấm BBQ Hàn Quốc 80 g (13%): tương đậu Hàn Quốc, tương ớt Hàn Quốc, nước đường trắng, nước bão hoà CO<sub>2</sub>, đường mía, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii, 296, hương chanh)

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 thịt tự nhiên
- Bước 2: Ướp thịt với xốt ướp BBQ Hàn Quốc trong vòng 1 tiếng cho thịt thấm và mềm
- Bước 3: Cho chút dầu ăn hoặc lát bơ mỏng lên bếp/chảo chống dính (có thể lót giấy bạc nếu không sử dụng chảo chống dính) hoặc vỉ nướng (ngon nhất khi nướng bằng than củi). Sau khi bếp nóng, cho thịt vào nướng, lật đều 2 mặt đến khi chín tới (khôn nên nướng chín kĩ, thịt sẽ bị khô và dai). Sau đó, cắt nhỏ miếng thịt ra để thưởng thức.
- Bước 4: Thưởng thức

Cuộn thịt với rau xà lách, lá kê nhíp, kim chi, lát tỏi sống, rau củ quả tùy ý rồi chấm rồi chấm kèm xốt chấm BBQ Hàn Quốc. Ăn hết trong một lần để cảm nhận được độ ngọt, thơm của thịt tan ra trong miệng.

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ  $\leq -18$  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 12 Tháng 06 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỐ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TRƯỞNG GIÁM ĐỐC**  
*Trần Văn Toàn*

0  
HÀ  
PH  
VƯ

## DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

### 1. Tên sản phẩm: LỖI THĂN BÒ MỸ BBQ

### 2. Thành phần:

- Lõi thăn bò Mỹ nhập khẩu 500 g (82%)
- Xốt ướp BBQ Hàn Quốc 30 g (5%): tỏi bóc, hành tây, tiêu đen, chất điều vị 621, muối tinh, đường kính trắng, rượu Hàn Quốc
- Xốt chấm BBQ Hàn Quốc 80 g (13%): tương đậu Hàn Quốc, tương ớt Hàn Quốc, nước đường trắng, nước bão hoà CO<sub>2</sub>, đường mía, chất điều chỉnh độ axit (330, 331iii, 296, hương chanh)

### 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: 610 g

### 4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 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 thịt tự nhiên

Bước 2: Ướp thịt với xốt ướp BBQ Hàn Quốc trong vòng 1 tiếng cho thịt thấm và mềm

Bước 3: Cho chút dầu ăn hoặc lát bơ mỏng lên bếp/chảo chống dính (có thể lót giấy bạc nếu không sử dụng chảo chống dính) hoặc vỉ nướng (ngon nhất khi nướng bằng than củi). Sau khi bếp nóng, cho thịt vào nướng, lật đều 2 mặt đến khi chín tới (khôn nên nướng chín kỹ, thịt sẽ bị khô và dai). Sau đó, cắt nhỏ miếng thịt ra để thưởng thức.

Bước 4: Thưởng thức

Cuộn thịt với rau xà lách, lá kê nhíp, kim chi, lát tỏi sống, rau củ quả tùy ý rồi chấm rồi chấm kèm xốt chấm BBQ Hàn Quốc. Ăn hết trong một lần để cảm nhận được độ ngọt, thơm của thịt tan ra trong miệng.

- **Hướng dẫn bảo quản:** Ở nhiệt độ  $\leq -18$  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 diêm 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.

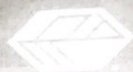
Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: [info@acefoods.vn](mailto:info@acefoods.vn)

Mã số doanh nghiệp: 0102190423





ACE FOODS  
HÀNG SẢN PHẨM VIỆT NAM

CHĂN BÒ ĐƯỢC NUÔI BẰNG 100% NGŨ CỐC

# LỖI THẬN BÒ MỸ BBO

100% THỊT BÒ NHẬP KHẨU TỪ MỸ

**KHÔNG** CHẤT BẢO QUẢN  
CHẤT PHỤ GIA

KL: 610 G



**READY**  
TO COOK

Xốt Sốt Mìn,  
Vị Dặm Đà



100% x 100%





Mã số / Code  
BN 51469-01

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

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

Tên mẫu/ Name of Sample: **LỖI THĂN BÒ MỸ BBQ**  
 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**



**ĐẠI DIỆN VIỆN**  
On behalf of the Institute

**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 51469-01

**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	22,6
3.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,93
4.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	63,8
5.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	13,2
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,61
7.	Định tính H <sub>2</sub> 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 (< 0,05)
10.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
11.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)
12.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	2,8 × 10 <sup>4</sup>
13.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 <sup>(#)</sup>
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.