

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 79/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, 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 115/2023/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 01-06-2023/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hà Nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **NONG HEO TÂY BAN NHA**

2. Thành phần: Nong heo

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm.

Ngày sản xuất, ngày đóng gói, 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 túi nilon và được hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 500 g, 1 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Sơ chế, đóng gói: 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 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: **NONG HEO TÂY BAN NHA**

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 : Tây Ban Nha

4. Định lượng: 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 500 g, 1 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: Nong heo



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: Làm các món nướng, áp chảo, rim, xào...hoặc chế biến theo yêu cầu

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (nên sử dụng hết sau 3 ngày mở bao bì)

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm (không dùng 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 21 tháng 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

0423
TY
PHÂN
PHẨM
VƯỜN
ẤY - TP.

DỰ THẢO NHÃN SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** NONG HEO TÂY BAN NHA
2. **Thành phần:** Nong heo
3. **Xuất xứ:** Tây Ban Nha
4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**
Sản phẩm được đóng gói trong túi nilon và được hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
Khối lượng tịnh: 300 g
5. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**
Hướng dẫn sử dụng: Làm các món nướng, áp chảo, rim, xào...hoặc chế biến theo yêu cầu
Bảo quản: ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh (nên sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở bao bì)
6. **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng
7. **NSX:** Xem trên bao bì sản phẩm.
NĐG: Xem trên bao bì sản phẩm.
HSD: Xem trên bao bì sản phẩm
8. **Sơ chế và đóng gói 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 chất lượng hàng hoá: Công ty cổ phần thực phẩm Thiên Vương (ACE FOODS)**
Địa chỉ: Số 30 phố Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội.
Tư vấn sản phẩm: 096 2939668 – Đặt hàng: 0986 59 88 99
Email: info@acefoods.vn
Website: www.acefoods.vn www.acefoodsplus.vn



Tên sản phẩm: **NÒNG HEO TÂY BAN NHA**

heo hay còn gọi là má heo)



Thành phần: **Má heo 100%**

Khối lượng tịnh: 300 g



Hướng dẫn sử dụng: Rửa đông tự nhiên hoặc bằng lò vi sóng. Thích hợp với các món nướng hoặc chế biến theo khẩu vị.

THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng.

Bảo quản: ≤ -18°C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh.

Xuất xứ: Tây Ban Nha

NSX/ NEDG/ HSD: Xem trên bao bì sản phẩm

SƠ CHẾ VÀ ĐÓNG GÓI: **CÔNG TY CP 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.

PHÂN PHỐI: **CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)**

Địa chỉ: Số 30 phố Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024 3783 2568 – **Hotline:** 0986 59 88 99

Email: info@acefoods.vn – **Website:** www.acefoods.vn



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code BN 519027-02	PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT	Ngày/ Date: 20/07/2023 Trang/ Page: 01/02
------------------------------	---	--

Tên mẫu/ Name of Sample: **NONG HEO TAY BAN NHA**
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: **02/06/2023**
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **02/06/2023 - 08/06/2023**
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 này thay thế cho kết quả thử nghiệm số BN 51902-02 đã cấp ngày 08/06/2023
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



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code
BN 519027-02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 20/07/2023
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. Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
2.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	16,6
3.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,60
4.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	61,2
5.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	21,5
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,46
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 (< 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	$1,1 \times 10^5$
13.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
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.

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