

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/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 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

- Tên sản phẩm: Phô mai Pizza Topping
- Thành phần: Sữa bò tách béo thanh trùng, dầu cọ, sữa tách béo, muối, rennet
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng gói trong túi nilong đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của BYT.

- Quy cách đóng gói: Xem trên bao bì sản phẩm

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

Nhà sản xuất: St. Paul Nederland BV
Địa chỉ: De Verreikijker 1, 4564 DB Sint Jansteen, Netherlands
Nhà xuất khẩu: Vonk cheese BV
Địa chỉ: KMO-zone Molenheide 4101, 3520 Zonhoven, Belgium

Nhập khẩu và phân phối: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Tên sản phẩm thực phẩm: Phô mai Pizza Topping

1. 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.

2. Xuất xứ hàng hoá: Hà Lan

3. Định lượng: Xem trên bao bì sản phẩm

4. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm

5. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

6. Thành phần hoặc thành phần định lượng: Sữa bò tách béo thanh trùng, dầu cọ, sữa tách béo, muối, rennet

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

8. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong chế biến thực phẩm

- Hướng dẫn bảo quản: $\leq 18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

9. 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.
- QCVN 5-3:2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat
- 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 09 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Phô mai Pizza Topping

Thành phần: Sữa bò tách béo thanh trùng, dầu cọ, sữa tách béo, muối, rennet

Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm

Ngày sản xuất/ Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong chế biến thực phẩm

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

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

Xuất xứ: Hà Lan

Nhà sản xuất: St. Paul Nederland BV

Địa chỉ: De Verrekijker 1, 4564 DB Sint Jansteen, Netherlands

Nhà xuất khẩu: Vonk cheese BV

Địa chỉ: KMO-zone Molenheide 4101, 3520 Zonhoven, Belgium

Nhập khẩu và phân phối: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hoà, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Hotline: 0986 59 88 99

Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668

Email: info@acefoods.vn

Website: www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn



Phô mai Pizza topping 2kg IQF Lamelle

THÀNH PHẦN:

SỮA BÒ tách béo thanh trùng, dầu cọ, sữa tách béo, muối, rennet.

Thông tin dinh dưỡng trong 100g: Năng lượng 269kcal/1125kJ, Chất béo 20g, Carbohydrate 0,2g, Chất đạm 20,5 g

Ngày sản xuất: 06/02/2024

Hạn sử dụng: 06/02/2026

Bảo quản ở mức -18°C. Sau khi rã đông, không tái cấp đông sản phẩm và bảo quản lạnh từ 0°C – 5°C. Sử dụng sản phẩm trong vòng 72 giờ sau khi đã mở bao bì và rã đông.

Được sản xuất tại Hà Lan

2KG



Mã vạch: 5 407009 200502



(Đã ký, đóng dấu)
CHỦ TỊCH HĐQT
PHẠM HỒNG MAI
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG

Pizzatopping 2kg IQF Lamelle

ENG) Ingredients: Pasteurized skimmed cow's MILK, Salt, Microbiological Rennet, starter culture, Palm Fat. Nutritional Information per 100 g: Energy 269kcal/1125 kJ, Fat 20 g, Carbohydrates 0,2 g, Protein 20,5 g

FR) Ingrédients: LAIT de vache écrémé pasteurisé, sel, présure microbologique, ferments lactiques, graisse de palme.. Valeurs nutritionnelles pour 100 g: Énergie 269 kcal / 1125 kJ Lipides 20g Glucides 0,2 g, Protéines 20,5 g

DE) Zutaten: Pasteurisierte entrahmte KuhMILCH, Salz, mikrobiologisches Lab, Starterkulturen, Palmfett. Nahrungswert pro 100g: Energie 269 kcal/1125 kJ Fett 20g Kohlenhydrate 0,2 g, Eiweiß 20,5 g

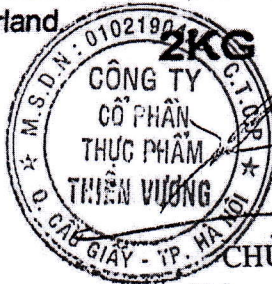
NL) Ingrediënten: Gepasteuriseerde magere koemelk, zout, microbiologisch stremsel, startersculturen, palmvet. Voedingswaarde-informatie per 100 g: Energie 269 kcal / 1125 kJ Vet 20g Koolhydraten 0,2 g, Eiwit 20,5 g

Production date - Date de production - Produktionsdatum - Productiedatum: 06/02/2024

Expiry date - Échéance - Bei -18°C mindestens haltbar bis - Vervaldatum: 06/02/2026

Store at -18°C. After defrost do not refreeze and keep cool 0°C - 5°C. Once opened and defrosted use within 72 hours. / Conserver à -18°C. Après décongélation, ne pas recongeler et conserver au frais entre 0°C et 5°C. Une fois ouvert et décongelé, utiliser dans les 72 heures. / Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und kühl bei 0 °C - 5 °C aufbewahren. Nach dem Öffnen und Auftauen innerhalb von 72 Stunden verbrauchen. / Bewaren bij -18°C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen en koel bewaren tussen 0°C - 5°C. Eenmaal geopend en ontdooid binnen 72 uur gebruiken.

Produced in The Netherlands - Produit en Pays-Bas - Hergestellt in den Niederlanden - Geproduceerd in Nederland



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai





Trang/ Page No: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA1240300450-1

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 : 18/03/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 18/03/2024 - 25/03/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 25/03/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : **Phô mai Pizza Topping**
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Đạm (*) / Protein (*)	25.4	%	AVA-KN-PP.HL/01
2	Béo tổng (*) / Total fat (*)	21.4	%	AVA-KN-PP.HL/02
3	Gluxit / Glucid	1.84	%	AVA-KN-PP.HL/04
4	Năng lượng (Tính từ protein, béo và carbohydrate) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate) (*)	302	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
5	Arsen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/010 (Ref. AOAC 986.15-2005-As)
6	Chì (Pb)(*) / Lead (Pb)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/012 (Ref. AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)
7	Cadimi (Cd)(*) / Cadmium (Cd)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.01)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/011 (Ref. AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)
8	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/013 (Ref. AOAC 974.14-2005-Hg)
9	Listeria monocytogenes (*) / Listeria monocytogenes (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	ISO 11290-2:2017





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA1240300450-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Aflatoxin M1 (*) / Aflatoxin M1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.007)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/051 (Ref. TCVN 6685:2009)
11	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

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.
- (^{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.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH





Trang/ Page No: 1/3

AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA2240400784-1

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 : 03/04/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 03/04/2024 - 08/04/2024
Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 08/04/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : **PHỞ MAI PIZZA TOPPING**
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong bao bì kín
Bảng kết quả/ Results Table :



Storn





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA2240400784-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Endosulfan (Tổng của Endosulfan alpha và Endosulfan beta) / Endosulfan (Sum of Endosulfan alpha and Endosulfan beta)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
2	Aldrin / Aldrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
3	Dieldrin (*) / Dieldrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
4	DDT (Tổng của 2,4 - DDT và 4,4 - DDT) / DDT (Sum of 2,4 - DDT and 4,4 - DDT)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/127 (Ref. AOAC 2007.01)
5	Benzympenicillin (Penicillin G) / Benzympenicillin (Penicillin G)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/102 (Ref. TCVN 12284:2018)
6	Dihydrostreptomycin / Dihydrostreptomycin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0001)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
7	Gentamicin / Gentamicin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0001)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/108
8	Spiramycin (*) / Spiramycin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 1.5)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/103
9	Oxytetracycline (*) / Oxytetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
10	Tetracycline (*) / Tetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
11	Chlortetracycline (*) / Chlortetracycline (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/036 (Ref. AOAC 2008.09)
12	Cyfluthrin / Cyfluthrin	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)

Đovan





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA2240400784-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
13	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
14	Staphylococci dương tính với coagulase (*) / Staphylococci positive coagulase (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 4830-1:200 5 (ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003)

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.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

BÙI TÂN BÌNH

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

