

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

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số:84/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 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: **PHO MAI QUE**

2. Thành phần: Pho mai Mozzarella nhập khẩu 100%, bột mỳ, trứng gà, bột cà mỳ, đường, muối.

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

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

- Sản phẩm được đóng gói trong hộp nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 700g, 750g, 1kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng

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

- Tên cơ sở sản xuất: 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: **PHO MAI QUE**

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: 300g, 350g, 400g, 450g, 500g, 700g, 750g, 1kg 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: Pho mai Mozzarella nhập khẩu 100%, bột mỳ, trứng gà, bột cà mỳ, đường, muối



8. Thông tin cảnh báo:

- Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

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

- Chiên ngập dầu ngay khi pho mai que còn đông lạnh ở nhiệt độ 175°C từ 2- 3 phút đến khi pho mai que vàng đều. Ngon nhất khi ăn nóng, chấm kèm với sốt tương cà, tương ớt hoặc sốt mayonnaise

Hướng dẫn bảo quản:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  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 dự 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 12 tháng 07 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Trần Văn Toàn*

1904  
NG T  
PHÂN  
C PH  
ÊN VƯ  
Y - T



## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** PHO MAI QUE
2. **Thành phần:** Pho mai Mozzarella nhập khẩu 100%, bột mỳ, trứng gà, bột cà mỳ, đường, muối
3. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong hộp nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.  
Khối lượng tịnh: 700 g- hộp 20 que
4. Ngày sản xuất/ Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
4. **Hướng dẫn sử dụng và bảo quản**
  - Hướng dẫn sử dụng: Chiên ngập dầu ngay khi pho mai que còn đông lạnh ở nhiệt độ 175°C từ 2- 3 phút đến khi pho mai que vàng đều. Ngon nhất khi ăn nóng, chấm kèm với sốt tương cà, tương ớt hoặc sốt mayonnaise
  - Hướng dẫn bảo quản: ≤ -18°C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh
5. **THÔNG TIN CẢNH BÁO:**
  - Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng
6. **Xuất xứ:** Việt Nam
7. **SẢN PHẨM CỦA:** CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACEFOODS)  
Địa chỉ: Số 30 phố Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội, Việt Nam.  
**Sản xuất và đóng gói tại:** Thửa số 1A-1, Điểm công nghiệp Đan Phượng, xã Đan Phượng, huyện Đan Phượng, Hà Nội, Việt Nam  
Liên hệ : 098 659 8899  
Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668  
Email: [info@acefoods.vn](mailto:info@acefoods.vn) –  
[www.acefoods.vn](http://www.acefoods.vn)    [www.acefoodsplus.vn](http://www.acefoodsplus.vn)



M.S.D.N.: 0102190423 - C.T.C.P.  
CÔNG TY  
CƠ PHẦN  
THỰC PHẨM

ACE FOODS®

# Pho mai que

MOZZARELLA CHEESE STICKS



100% MOZZARELLA NGUYÊN CHẤT

- ✓ 100% TỰ NGUYÊN LIỆU TƯƠI TỰ NHIÊN
- ✓ KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN
- ✓ TIỆN DỤNG, DỄ DÀNG NẤU ĂN

**Thành phần:** Pho mai Mozzarella nhập khẩu 100% (chứa 30% sữa tươi, đường, muối).  
**Hướng dẫn sử dụng:** Chiên ngập dầu nóng khi pho mai còn đóng băng ở 175°C từ 2-3 phút đến khi pho mai vàng giòn. Ngâm thật kỹ ăn nóng, chấm kèm sốt tương cà, tương ớt hoặc mayonnaise.  
**Hạn sử dụng:** Ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đá từ lạnh.  
**Hạn sử dụng - Ngày sản xuất:** In trên bao bì sản phẩm.  
**Quy cách đóng gói:** 700g - Hộp 20 que.  
**Sản phẩm của:**  
**CÔNG TY CƠ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN WŨNG (ACE FOODS)**  
30 Nguyễn Hoàng, phường Tân Hòa, quận Cầu Giấy, Hà Nội  
Số điện thoại: 024 3783 2562 - Fax: 024 3783 2563 - Email: acefoods.vn  
Số mã sản phẩm: 010 2331 888  
Mã QR: 07/ACEFOODS/0100  
**SẢN XUẤT THEO CÔNG THỨC MỘC QUYỀN CỦA ACE FOODS**



Khối lượng tịnh  
700g





VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING  
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code  
BN 51902-05

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

Ngày/ Date: 08/06/2023  
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: **PHO MAI QUE**  
 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/ 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.

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 51902-05

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

Ngày/ Date: 08/06/2023  
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.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8099-1:2015	14,2
2.	Hàm lượng Lipit	%	TCVN 8181:2009	10,3
3.	Hàm lượng Gluxit	%	Ref. TCVN 4594:1988	29,6
4.	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	268
5.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
6.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
7.	Hàm lượng Asen (As) (*)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (< 0,05)
8.	Hàm lượng Thủy ngân (Hg) (*)	mg/kg	TCVN 7993:2009	Không phát hiện (< 0,05)
9.	<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 <sup>(#)</sup>

**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