

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 94-2/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: MỠ BÒ

2. Thành phần: Mỡ bò 100 %

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 túi PE/PA đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: Xem trên bao bì sản phẩm

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, Việt Nam

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: Mỡ bò

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, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hoá: Việt Nam

4. Định lượng: 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 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: mỡ bò 100 %

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

Hướng dẫn sử dụng: Dùng trong chế biến thực phẩm



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 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 28 tháng 11 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT
Phạm Hồng Mai

190.
NG
CỔ PH
TỤC PH
HIÊN VU
GIẤY -

DỰ THẢO TEM NHÃN

- Tên sản phẩm:** Mỡ bò
- Thành phần:** Mỡ bò 100 %
- Khối lượng tịnh:** Xem trên bao bì sản phẩm
- Xuất xứ:** Việt Nam
- Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trong chế biến thực phẩm
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
- Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì sản phẩm
Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
- Sản phẩm của:** CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)
Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.
- Sản xuất và đóng gói tại:** Địa điểm kinh doanh Đan Phượng- CÔNG TY CỔ PHẦN 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, Việt Nam
Hotline: 098 659 8899
Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668
Email: info@acefoods.vn
Website: www.acefoods.vn

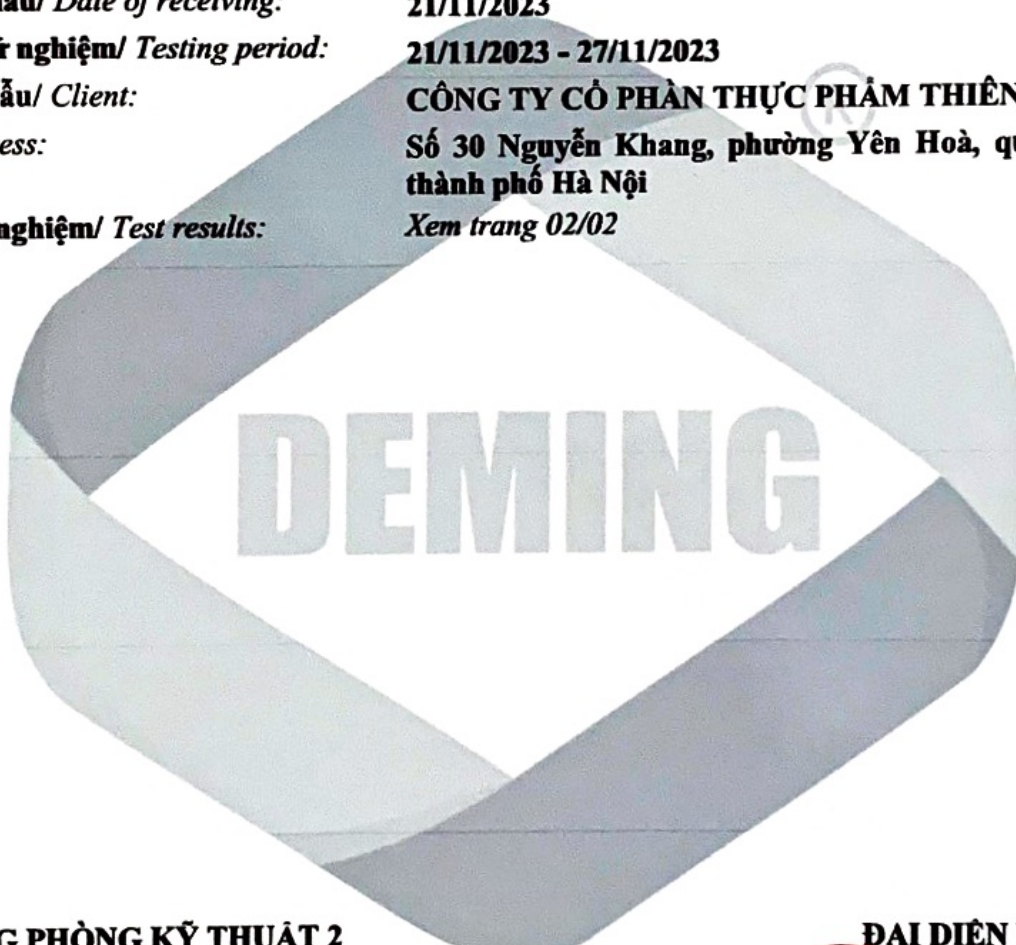
www.acefoodsplus.vn





<p>Mã số / Code BN 362751-01</p>	<p>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT</p>	<p>Ngày/ Date: 27/11/2023 Trang/ Page: 01/02</p>
--------------------------------------	---	--

Tên mẫu/ Name of Sample: MỠ BÒ
Ký hiệu mẫu/ Sample mark: -
Số lượng mẫu/ Quantity: 01
Tình trạng mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong bao bì nilon, bảo quản lạnh
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 21/11/2023
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 21/11/2023 - 27/11/2023
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 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 362751-01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 27/11/2023
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	Cắt lát, đông lạnh Màu đặc trưng của sản phẩm Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ
2.	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
3.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	1,70
4.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	47,2
5.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	49,7
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,58
7.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,05)
8.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,02)
9.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,76
10.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)
11.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	2,6 × 10 ⁵
12.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
13.	<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.