

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/ACEFOODS/2022

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 E-mail: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 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: Nạc vai bò Mỹ

2. Thành phần: Thịt nạc vai bò Mỹ

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất, ngày đóng gói, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nilon; khay đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Khối lượng tịnh: 300 g, 500 g, 700 g, 1000 g.

5. Sơ chế, đóng gói: **Địa điểm kinh doanh - 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: 79/2020/NNPTNT-HAN

Ngày Cấp/Nơi cấp: 02-06-2020/ 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)

NẠC VAI BÒ MỸ

- 1. Tên sản phẩm:** Nạc vai bò Mỹ
- 2. Thành phần :** Thịt nạc vai bò Mỹ nhập khẩu 100%
- 3. Khối lượng tịnh:** 300 g, 500 g, 700 g, 1000 g.
- 4. Ngày sản xuất:** Xem trên bao bì sản phẩm
- 5. Hạn sử dụng:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất, ngày đóng gói, hạn sử dụng xem trên bao bì sản phẩm.

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông tự nhiên trước khi dùng. Ướp gia vị tùy theo món.
- Bảo quản: Trong bao bì kín ở nhiệt độ ngăn đá tủ lạnh (-18°C).

7. Xuất xứ: Mỹ

8. Thương nhân tự công bố và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

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, Hà Nội

Điện thoại: 02437832562

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Website: www.acefoods.vn

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

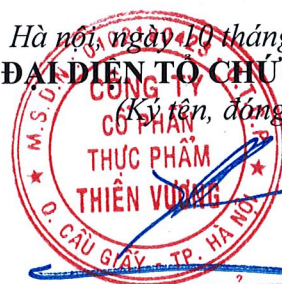
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa

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./.

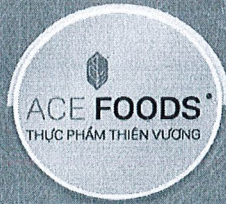
Hà Nội, ngày 10 tháng 03 năm 2022
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai





Nạc vai

BÒ MỸ

THÀNH PHẦN: Thịt Bò Mỹ St.Helens

**QUY CÁCH ĐÓNG GÓI
(KHỐI LƯỢNG TÍNH):**

Đóng khay hút chân không 300 g

NGÀY SẢN XUẤT:

Xem trên bao bì sản phẩm

THỜI HẠN SỬ DỤNG:

2 năm kể từ ngày sản xuất. (Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Thích hợp với các món lẩu, nấu mì, nấu phở, xào, cuộn phở mai, cuộn nấm kim châm, cuộn cải, cuộn sả... hoặc theo nhu cầu sử dụng

BẢO QUẢN:

≤ 18 độ C hoặc ngăn đá tủ lạnh (nên sử dụng trong vòng 3 ngày sau khi mở bao bì)

XUẤT XỨ: Mỹ

Nhà sản xuất: Washington Beef, LLC
Địa chỉ: 201 Elmwood Rd, Toppenish WA 98948, USA

Nhập khẩu và phân phối bởi:

**CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM
THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)**

Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam.

Sơ chế và đóng gói tại:

Thửa số 1A-1, Diêm 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

www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn

CHUCK
Eye roll!

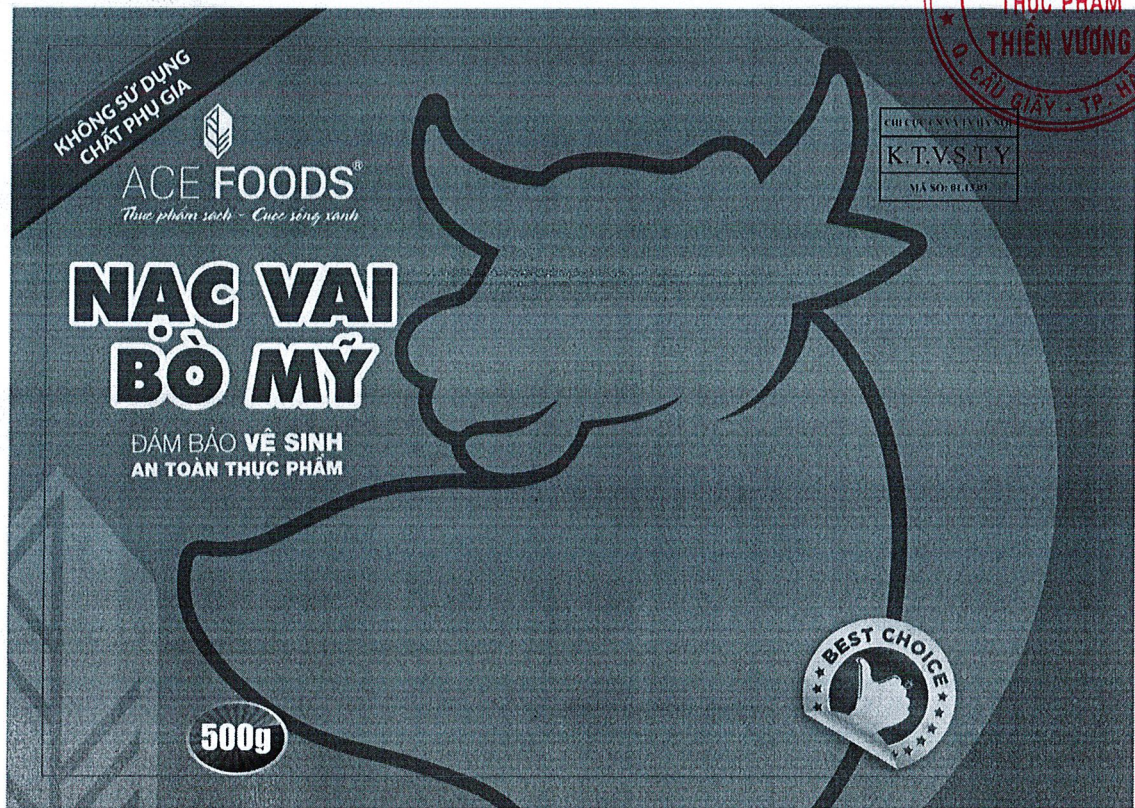


Khối lượng tịnh: 300g

*Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

(Sản phẩm được sản xuất tại cơ sở đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATP bởi Chi cục chất lượng nông lâm và thủy sản Hà Nội số 79/2020/NKPNT-HàN)





Nạc vai BÒ MỸ

Thành phần: Thịt nạc vai bò Mỹ - Xuất xứ: Mỹ

Khối lượng tịnh: 500g

Nhà sản xuất: AB FOODS LLC

Địa chỉ: 201 Elmwood Road, Toppenish Washington

Bảo quản: Ở nhiệt độ < -18°C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh. Nên sử dụng hết trong vòng 3 ngày sau khi mở hộp.

Sản phẩm được sản xuất tại cơ sở đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATP bởi Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hà Nội số: 82/2020/NNPTMT-HAN

TIỆN ÍCH SỬ DỤNG:

- + Tiện lợi, dễ dàng chế biến thành món ngon như tại nhà hàng.
- + Không chất bảo quản, không chất phụ gia, an toàn cho sức khỏe.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Rã đông tự nhiên trước khi dùng



Ướp gia vị tùy theo món

Thích hợp với các món nướng, lẩu, áp chảo, nấu súp, nấu phở, cuộn phô mai, cuộn nấm kim châm, cuộn cải, cuộn sả, cuộn lá lốt... hoặc theo nhu cầu sử dụng.

Nhập khẩu và phân phối độc quyền bởi:
CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)
Số 30 Nguyễn Khang, Cầu Giấy, Hà Nội

Sơ chế và đóng gói tại: Thửa số 1A-1, Điểm công nghiệp Đan Phượng, xã Đan Phượng, Huyện Đan Phượng, Hà Nội

Tel: (024) 3783 2562 • **Fax:** (024) 3783 2563

Đặt hàng: 098 659 8899

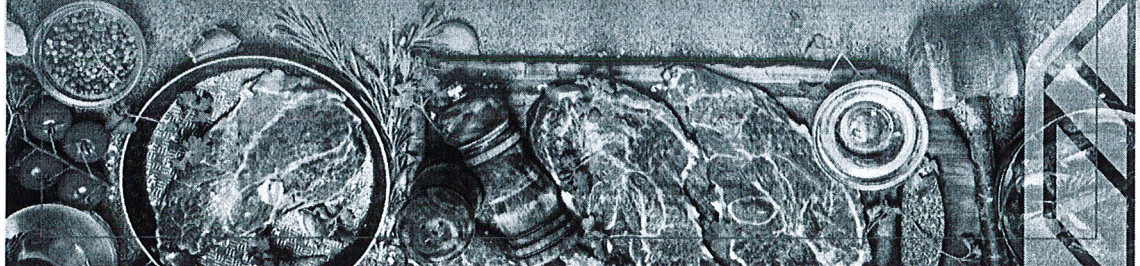
Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668

Website: www.acefoods.vn

Ngày đóng gói/NSX/HSD: In trên bao bì

HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất







VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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



Mã số / Code
BN 22955-01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 27/12/2021
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: Nạc vai bò Mỹ
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: 18/12/2021
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 18/12/2021-27/12/2021
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

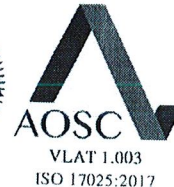
On behalf of the Institute

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.

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



Mã số / Code
BN 22955-01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 27/12/2021
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 Pb ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,05)
3.	Hàm lượng Cd ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,02)
4.	Hàm lượng NH ₃	mg/100 g	Ref. TCVN 3706:1990	5,59
5.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	22,7
6.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	55,1
7.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,45
8.	Độ trong của nước luộc thịt	-	TCVN 7046:2009	Nước luộc thịt trong
9.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	21,8
10.	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
11.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí ^(*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	9,8 × 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
14.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)

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.