

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16-1/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

Fax: 02437832563

Email: 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: **PHO MAI NƯỚNG**

2. Thành phần: Sữa tiệt trùng, muối, acetic acid.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

- Khối lượng tịnh: 200 g

5. Nhập khẩu, đóng gói và phân phối bởi: 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.

6. Sơ chế, đóng gói tại : 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: 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)



DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: PHO MAI NƯỚNG

2. Thành phần: Sữa tiệt trùng, muối, acetic acid.

3. Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh): Túi PE hút chân không.

Khối lượng tịnh: 200 g.

4. Ngày sản xuất/Ngày đóng gói: Xem trên bao bì sản phẩm

5. Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- **Hướng dẫn sử dụng:** Pho mai nướng sử dụng ăn trực tiếp, làm salad, pho mai que,... hoặc chế biến theo nhu cầu.

Bước 1: Rã đông pho mai nướng và cắt thành miếng như mong muốn.

Bước 2: Sử dụng chảo chống dính, vỉ nướng hoặc nồi chiên không dầu chiên ở nhiệt độ 180°C trong khoảng 1 phút mỗi mặt để mang đến hương vị caramel độc đáo.

- **Bảo quản:** Ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.

7. 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, Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

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 5-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.

- 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 22 Tháng 02 Năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

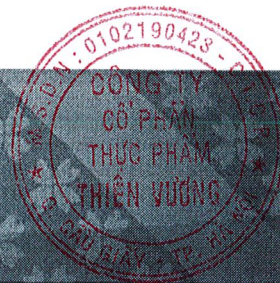


CHỦ TỊCH HĐQT
Phạm Hồng Mai



NHÂN SẢN PHẨM MẶT TRƯỚC (200 g)

P



Pho mai NƯỚNG

100%

Tự Nhiên

Hàm lượng Canxi cao

THÀNH PHẦN

Sữa bột trung chất, nước acid

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 200 g

NGÀY SẢN XUẤT: Xem trên bao bì sản phẩm
THỜI HẠN SỬ DỤNG: 1 năm kể từ ngày sản xuất

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Pho mai nướng sử dụng ăn trực tiếp, làm salad, pho mai que... hoặc chế biến theo nhu cầu.

Bước 1: Rã đông pho mai nướng và cắt thành miếng, khoét tay hoặc miếng vuông ăn như mong muốn.

Bước 2: Sử dụng chảo chống dính/ vỉ nướng, nồi chiên không dầu chiên ở nhiệt độ 180 độ C trong khoảng 1 phút mỗi mặt để mang đến hương vị caramel độc đáo.

BẢO QUẢN: $\leq 18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đá tủ lạnh

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

Số 30 Nguyễn Khang, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam

Sơ chế và đóng gói tại:

Thửa số 1A-1, Diêm công nghiệp Đan Phượng,

Huyện Đan Phượng, Hà Nội, Việt Nam



SẢN PHẨM PHÙ HỢP
CHO NGƯỜI

ĂN KIÊNG



Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng

(Sản phẩm được sản xuất tại cơ sở đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP bởi Chi cục chất lượng nông lâm và thủy sản Hà Nội số 82/2020/NPNT-HÀ NỘI)

Liên hệ: 098 659 8899

info@acefoods.vn

Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668

acefoods.vn - acefoodsplus.vn

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 200 g



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



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

Mã số / Code
BN 22270-01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 14/12/2021
Trang/ Page: 01/01

Tên mẫu/ Name of Sample: **PHO MAI NƯỚNG**
Kí hiệu mẫu / Sample mark: **-**
Số lượng mẫu/ Quantity: **01**
Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu chứa trong túi nilon**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **07/12/2021**
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **07/12/2021-14/12/2021**
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:

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.	Coliform (*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	< 10 ⁽ⁿ⁾
2.	Escherichia coli (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ⁽ⁿ⁾
3.	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10 ⁽ⁿ⁾
4.	Listeria monocytogenes (*)	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 ⁽ⁿ⁾
5.	Salmonella 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.

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 1
Head of Technical Division 1

NGUYỄN VĂN TRUNG

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 by 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



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 24200/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: PHO MAI NƯỚNG
2. Mã số mẫu: 08216872/DV.3
3. Mô tả mẫu: Nguyên khối khoảng 1 kg. - Số lượng: 1
NSX - HSD: Không có; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 06/08/2021
7. Thời gian thử nghiệm: 06/08/2021 - 13/08/2021
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang - Phường Yên Hòa - Quận Cầu Giấy
Thành phố Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	Staphylococci dương tính với coagulase	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
9.3*	E.coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	NIFC.04.M.032 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,01 µg/kg)
9.5*	Hàm lượng Aldrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.6*	Hàm lượng Cyfluthrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.7*	Hàm lượng DDT	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.8*	Hàm lượng Dieldrin	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.9*	Hàm lượng Endosulfan	mg/kg	NIFC.04.M.023 (GC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,001 mg/kg)
9.10*	Hàm lượng Clortetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.11*	Hàm lượng Oxytetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.12*	Hàm lượng Tetracyclin	µg/kg	NIFC.04.M.001 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 5,0 µg/kg)
9.13*	Hàm lượng Dihydrostreptomycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15 µg/kg)
9.14*	Hàm lượng Gentamycin	µg/kg	NIFC.04.M.003 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 15 µg/kg)

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



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

Mã số / Code
BN 11916-02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 21/05/2021
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: **PHO MAI NƯỚNG**
Ký hiệu mẫu/ Sample mark : **-**
Số lượng mẫu/ Quantity: **01**
Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu chứa trong bao nilon**
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **14/05/2021**
Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **14/05/2021-21/05/2021**
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 tiếp trang 02/02**

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN

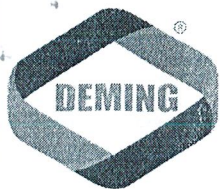
On behalf of the Institute

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



Mã số / Code
BN 11916-02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 21/05/2021
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.	Hàm lượng As ^(*)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (<0,05)
2.	Hàm lượng Cd ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,02)
3.	Hàm lượng Pb ^(*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (<0,05)
4.	Hàm lượng Hg ^(*)	mg/kg	TCVN 7993:2009	Không phát hiện (<0,05)
5.	Hàm lượng Protein ^(*)	%	TCVN 8099-1:2015	15,6
6.	Hàm lượng Gluxit	%	Ref.TCVN 4594:1988	36,0
7.	Hàm lượng Lipid	%	TCVN 8181:2009	10,5
8.	Năng lượng	Kcal/100 g	Ref.TCVN 8762:2012	272
9.	<i>Listeria monocytogenes</i> ^(*)	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 ^(#)



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.