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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 52/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 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 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 viên cổ điển đông lạnh**
2. Thành phần: sản phẩm chế biến với pho mát (nước, chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh chế khử mùi dạng tự nhiên và biến tính (hướng dương, hạt cải dầu), pho mát bán cứng (sữa tiệt trùng (nguyên chất, tách béo)), chất tạo men vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt), chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh vật (rennet), chất làm đặc canxi clorua, chất bảo quản natri nitrate), protein sữa, phụ gia thực phẩm phức hợp [chất làm đặc E1422, E1420, chất nhũ hoá E452(i), E339(ii), chất tạo gel (carrageenan, kali clorua), đường, váng sữa khô, muối, hương liệu, chất bảo quản kali sorbatel]), nước, pho mát mozzarella bán cứng (sữa tiệt trùng, muối, chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh vật, vi khuẩn lên men ưa nhiệt) dầu hướng dương khử mùi tinh chế, bột mì, tinh bột (lúa mì, khoai tây), muối, protein sữa, đường, men, nghệ, chất tạo màu (annatto, chiết xuất ớt bột), chất ổn định (E450 (i), E466), chất điều chỉnh độ axit E500 (ii), chất nhũ hoá E464.
Có sử dụng: ngũ cốc có chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng và các sản phẩm chế biến từ trứng, thịt bò, thịt gà tây và thịt gà, do đó sản phẩm có thể chứa các thành phần của chúng.
3.Thời hạn sử dụng :1 năm kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
- Sản phẩm được đóng gói trong túi PE và hộp giấy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.
- Khối lượng tịnh: 250 g
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):
Nhà sản xuất: "Miratorg Zapad" LLC
Địa chỉ: 238324, Russia Federation, Kaliningrad region, Guryevskiy district, Nevskoe village, Sovkhoznaya str., 12.
Xuất xứ: Nga

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

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 quy định về nhãn hàng hoá và Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi Nghị định 43/2017/NĐ-CP.
- 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 09 Tháng 11 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0102198423 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Q. CẦU GIẤY - TP. HÀ NỘI

CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Pho mai viên cổ điển đông lạnh

Thành phần: sản phẩm chế biến với pho mát (nước, chất thay thế chất béo sữa (dầu thực vật tinh chế khử mùi dạng tự nhiên và biến tính (hướng dương, hạt cải dầu), pho mát bán cứng (sữa tiệt trùng (nguyên chất, tách béo)), chất tạo men vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt), chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh vật (rennet), chất làm đặc canxi clorua, chất bảo quản natri nitrate), protein sữa, phụ gia thực phẩm phức hợp [chất làm đặc E1422, E1420, chất nhũ hoá E452(i), E339(ii), chất tạo gel (carrageenan, kali clorua), đường, váng sữa khô, muối, hương liệu, chất bảo quản kali sorbatel]), nước, pho mát mozzarella bán cứng (sữa tiệt trùng, muối, chế phẩm enzyme đông tụ sữa có nguồn gốc vi sinh vật, vi khuẩn lên men ưa nhiệt) dầu hướng dương khử mùi tinh chế, bột mì, tinh bột (lúa mì, khoai tây), muối, protein sữa, đường, men, nghệ, chất tạo màu (annatto, chiết xuất ớt bột), chất ổn định (E450 (i), E466), chất điều chỉnh độ axit E500 (ii), chất nhũ hoá E464.

Có sử dụng: ngũ cốc có chứa gluten, đậu nành, sữa, cần tây, mù tạt, trứng và các sản phẩm chế biến từ trứng, thịt bò, thịt gà tây và thịt gà, do đó sản phẩm có thể chứa các thành phần của chúng.

Khối lượng tịnh: 250 g

HDSD: Trên chảo: Đun nóng một ít dầu thực vật trong chảo và cho gà viên đông lạnh vào. Đun khoảng 2 phút mỗi bên, thỉnh thoảng lật mặt lại. Để giữ được độ giòn của gà viên, hãy đậy nắp chảo khi chế biến.

Trong nồi chiên: Đun nóng dầu đến 180 °C, thả gà viên pho mai đông lạnh vào nồi chiên ngập dầu trong 1.5-2 phút cho đến khi chín vàng. Sau khi vớt gà viên ra, dùng khăn giấy thấm bớt dầu thừa. Bày lên bàn và ăn nóng.

Bảo quản: =< -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh. Không cấp đông lại sau khi sản phẩm đã rã đông.

Xuất xứ: Nga.

Nhà sản xuất: "Miratorg Zapad" LLC

Địa chỉ: 238324, Russia Federation, Kaliningrad region, Guryevskiy district, Nevskoe village, Sovkhoznaya str., 12.

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm.

HSD:1 năm kể từ ngày sản xuất.

THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

NK&PP: CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACEFOODS)

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: 024 3783 2562 – Hotline: 0986 59 88 99

M.S.D.N: 0102190423 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG
Q. CẦU GIẤY - TP. HÀ NỘI

VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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

VLAT 1.003
ISO 17025:2017

Mã số / *Code* **BN 38858-01**	**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** *TEST REPORT*	Ngày/ Date: 24/10/2022 Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ *Name of Sample:*	**Phô mai viên cổ điển**
Ký hiệu mẫu/ *Sample mark:*	-
Số lượng mẫu/ *Quantity:*	**01**
Tình trạng mẫu/ *Sample description:*	**Mẫu chứa trong túi nilon, bảo quản lạnh**
Ngày nhận mẫu/ *Date of receiving:*	**18/10/2022**
Thời gian thử nghiệm/ *Testing period:*	**18/10/2022 - 24/10/2022**
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

VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING

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.*

VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

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

VLAT 1.003
ISO 17025:2017

Mã số / *Code*
BN 38858-01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 24/10/2022
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 Lipid	%	TCVN 8136:2009	**17,3**
2.	Hàm lượng Pb (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	**Không phát hiện (< 0,05)**
3.	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)	**Không phát hiện (< 0,08)**
4.	Hàm lượng Endosulfan	mg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 0,01)**
5.	Hàm lượng Aldrin	mg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 0,001)**
6.	Hàm lượng Dieldrin	mg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 0,001)**
7.	Hàm lượng DDT	mg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	**Không phát hiện (<0,002)**
8.	Hàm lượng Benzylpenicilin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 1,0)**
9.	Hàm lượng Dihydrostreptomycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 7,0)**
10.	Hàm lượng Gentamicin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 2,0)**
11.	Hàm lượng Spiramycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 10)**
12.	Hàm lượng Oxytetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 10)**
13.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 10)**
14.	Hàm lượng Chlortetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 10)**
15.	Hàm lượng Cyfluthrin	mg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	**Không phát hiện (< 0,002)**
16.	*Escherichia coli* giả định (*)	MPN/g	TCVN 6846:2007	**0**
17.	*Staphylococci* dương tính với coagulase (*)	MPN/g	TCVN 4830-3:2005	**0**
18.	*Listeria monocytogenes* (*)	/25g	ISO 11290-1:2017	**Không phát hiện**
19.	*Salmonella* spp. (*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	**Không phát hiện**

- (*) 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.