

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số:86-5/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: COMBO BÍT TẾT KIỂU MỸ VỊ TIÊU ĐEN

2. Thành phần:

Thăn vai bò nhập khẩu 250 g (41.3%)

Khoai tây Marquise – Bì 150 g (24.7%)

Xốt bít tết vị tiêu đen 200 g (33%): nước dùng bò, rau củ, cà chua, hạt tiêu (1,8%), rượu vang đỏ, hành khô, kem tươi, đường, muối

Lá thyme 5 g (1%)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất, 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 khay nhựa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 605 g

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

ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH THIÊN VƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH- CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG

Địa chỉ: Số 256/135 đường Phan Huy Ích, phường 12, quận Gò Vấp, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 5443/2023/BQLATTP-HCM

Ngày cấp/Nơi cấp: 21-12-2023/ Ban quản lý an toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

Địa điểm kinh doanh Thiên Vương Phú Quốc – Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Ấp Suối Mây, xã Dương Tơ, thành phố Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 320/GCNATTP-SCT

Ngày cấp/Nơi cấp: 24-07-2023/ Sở Công thương tỉnh Kiên Giang



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

1. Tên sản phẩm thực phẩm: Combo bít tết kiểu mỹ vị tiêu đen
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: 605 g
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:

Thịt vai bò nhập khẩu 250 g (41.3%)

Khoai tây Marquise – Bỉ 150 g (24.7%)

Xốt bít tết vị tiêu đen 200 g (33%): nước dùng bò, rau củ, cà chua, hạt tiêu (1,8%), rượu vang đỏ, hành khô, kem tươi, đường, muối

Lá thyme 5 g (1%)

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 sử dụng:

Chế biến thịt

Bước 1: Rửa đông thịt tự nhiên

Ướp thịt cùng muối, tiêu, dầu ăn, lá thyme khoảng 20 phút

Bước 2: Đặt chảo lên bếp cho nóng rồi đổ dầu ăn hoặc bơ vào, sau đó cho miếng thịt bò vào áp chảo theo mức độ chín vừa hoặc chín tái, tùy theo sở thích của bạn.

Bước 3: Làm nóng xốt bít tết ACE FOODS bằng chảo hoặc lò vi sóng 3-5 phút, cô đặc theo nhu cầu.

Chế biến khoai tây

Chiên khoai tây ngập dầu ở nhiệt độ 175°C khi khoai tây còn đông lạnh cho đến khi vàng đều trong vòng 3-5 phút. Ngon nhất khi ăn kèm cùng xốt mayonnaise, tương cà hoặc tương ớt

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ ≤ -18 độ 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 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 25 tháng 12 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

42
TY
HÀO
HÀ
VƯƠNG
TP

DỰ THẢO TEM NHÃN

1. Tên sản phẩm: Combo bít tết kiểu mỹ vị tiêu đen

2. Thành phần:

Thăn vai bò nhập khẩu 250 g (41.3%)

Khoai tây Marquise – Bỉ 150 g (24.7%)

Xốt bít tết vị tiêu đen 200 g (33%): nước dùng bò, rau củ, cà chua, hạt tiêu (1,8 %), rượu vang đỏ, hành khô, kem tươi, đường, muối

Lá thyme 5 g (1%)

3. Khối lượng tịnh: 605 g

4. Ngày sản xuất/ Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

Hướng dẫn sử dụng :

Chế biến thịt

Bước 1: Rửa đông thịt tự nhiên

Ướp thịt cùng muối, tiêu, dầu ăn, lá thyme khoảng 20 phút

Bước 2: Đặt chảo lên bếp cho nóng rồi đổ dầu ăn hoặc bơ vào, sau đó cho miếng thịt bò vào áp chảo theo mức độ chín vừa hoặc chín tái, tùy theo sở thích của bạn.

Bước 3: Làm nóng xốt bít tết ACE FOODS bằng chảo hoặc lò vi sóng 3-5 phút, cô đặc theo nhu cầu.

Chế biến khoai tây

Chiên khoai tây ngập dầu ở nhiệt độ 175°C khi khoai tây còn đông lạnh cho đến khi vàng đều trong vòng 3-5 phút. Ngon nhất khi ăn kèm cùng xốt mayonnaise, tương cà hoặc tương ớt

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

6. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

7. Xuất xứ: Việt Nam

8. Sản xuất và đóng gói tại: CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)

(H) Thửa số 1A – 1 điểm công nghiệp Đan Phượng, Xã Đan Phượng, Huyện Đan Phượng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

(M) Số 256/135 đường Phan Huy Ích, phường 12, quận Gò Vấp, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

(P) Ấp Suối Mây, xã Dương Tơ, thành phố Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

Kí hiệu địa chỉ nơi sản xuất (H), (M), (P) xem bên cạnh ngày sản xuất

9. 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.

Hotline: 098 659 8899

Tư vấn sản phẩm: 096 2939 668

Email: info@acefoods.vn

Website: www.acefoods.vn

www.acefoodsplus.vn



X:03.01.20
15A:03.01.15



ACE FOODS
THỰC PHẨM THIÊN WƯƠNG

COMBO BÍT TẾT
NEW YORK STEAK
WITH PEPPER SAUCE

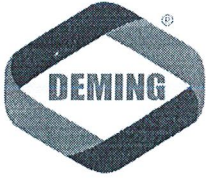
KIỀU MỸ VỊ TIÊU ĐEN

605 g

100% PREMIUM QUALITY



100% THỊT BÒ
100% THỊT CHICKEN
100% THỊT LỢN



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 355775 - 07

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 10/08/2023
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: COMBO BÍT TẾT KIỂU MỸ VỊ TIÊU ĐEN
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: -
 Số lượng mẫu/ Quantity: 01
 Tình trạng mẫu/ Sample description: Mẫu chứa trong khay nhựa có đóng nắp, bảo quản lạnh
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: 03/08/2023
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: 03/08/2023 - 10/08/2023
 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.

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 355775 - 07

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 10/08/2023
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	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 Protein	%	TCVN 8134:2009	27,7
3.	Hàm lượng NH ₃	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,64
4.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	59,1
5.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	12,4
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,60
7.	Định tính H ₂ S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
8.	Độ trong của nước lọc thịt khi phản ứng với đồng sulfat	-	TCVN 7046:2009	Nước lọc thịt trong
9.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
10.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
11.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	TCVN 8748:2011	Không phát hiện (< 15)
12.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	8,4 × 10 ³
13.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
14.	<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.