

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 86-6/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 LÁU THÁI WAI WAI

2. Thành phần:

- Sụn non heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)
- Ba chỉ heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)
- Nước lấu thái cô đặc 250 g (42 %): Nước hầm xương, hành, sả, riềng, ớt hiểm đỏ, gốc mùi, lá chanh, dầu ăn, nước mắm, đường, bột chanh, bột gà, chất điều vị 621, cốt gà, sa tế
- Xốt sữa 30 g (5 %): sữa tươi, nước cốt dừa
- Mạ nồi (Gia vị lấu Thái) 5 g (0,8 %): Riềng khô, sả khô, ớt khô, lá chanh khô
- Xốt chám xì dầu mè rang 50 g (8,4 %): Nước, muối, khô đậu phộng, đậu nành, chất điều vị (621, 627, 631, 950, 951), phẩm màu tổng hợp (150c) đường, chất điều chỉnh độ acid, (330), hương nước tương tổng hợp, nước màu (mật phé (mật đường vòng 1)) bột hào (0.3 %), dấm gạo, dầu mè nguyên chất, vừng rang, tỏi, chất bảo quản (220), chất làm dày (1422, 415)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: xem trên bao bì sản xuất

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

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

- Khối lượng tịnh: 595 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 lẩu thái Wai Wai

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: 595 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:

- Sụn non heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)

- Ba chỉ heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)

- Nước lẩu thái cô đặc 250 g (42 %): Nước hầm xương, hành, sả, riềng, ớt hiểm đỏ, gốc mùi, lá chanh, dầu ăn, nước mắm, đường, bột chanh, bột gà, chất điều vị 621, cốt gà, sa tế

- Xốt sữa 30 g (5 %): sữa tươi, nước cốt dừa

- Mạ nòi (Gia vị lẩu Thái) 5 g (0,8 %): Riềng khô, sả khô, ớt khô, lá chanh khô

- Xốt chấm xì dầu mè rang 50 g (8,4 %): Nước, muối, khô đậu phộng, đậu nành, chất điều vị (621, 627, 631, 950, 951), phẩm màu tổng hợp (150c) đường, chất điều chỉnh độ acid, (330), hương nước tương tổng hợp, nước màu (mật phé (mật đường vòng 1)) bột hào (0.3 %), dấm gạo, dầu mè nguyên chất, vừng rang, tỏi, chất bảo quản (220), chất làm dày (1422, 415)

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:

Bước 1: Rửa đông tự nhiên thịt, nước lẩu thái cô đặc và xốt chấm xì dầu mè rang

Bước 2: Pha toàn bộ cốt lẩu thái với nước lọc theo tỉ lệ 1:4, sau đó cho thêm riềng, sả, ớt đã sấy khô vào để ninh cùng, để sôi lăn tăn trong 3 phút. Bỏ bớt ớt nếu không ăn được cay. Nếu muốn tăng thêm độ ngọt thì bổ sung thêm xốt sữa, nên cho từ từ và thử vị cho đến khi vừa ý

Bước 3: Khi nước lẩu đã sôi, cho sụn non heo Nga và ba chỉ heo Nga vào nhúng. Thịt sẽ ngon, ngọt và thơm hơn khi ăn nóng và chấm kèm với xốt chấm xì dầu mè rang

Hướng dẫn bảo quản: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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

423
TỶ
ÁN
IẢM
ƯƠN
TP.

DỰ THẢO TEM NHÃN

1. Tên sản phẩm: Combo lẩu thái Wai Wai

2. Thành phần:

- Sụn non heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)
- Ba chỉ heo Nga thái lát mỏng 130 g (21,9 %)
- Nước lẩu thái cô đặc 250 g (42 %): Nước hầm xương, hành, sả, riềng, ớt hiểm đỏ, gốc mùi, lá chanh, dầu ăn, nước mắm, đường, bột chanh, bột gà, chất điều vị 621, cốt gà, sa tế
- Xốt sữa 30 g (5 %): sữa tươi, nước cốt dừa
- Mạ nồi (Gia vị lẩu Thái) 5 g (0,8 %): Riềng khô, sả khô, ớt khô, lá chanh khô
- Xốt chấm xì dầu mè rang 50 g (8,4 %): Nước, muối, khô đậu phộng, đậu nành, chất điều vị (621, 627, 631, 950, 951), phẩm màu tổng hợp (150c) đường, chất điều chỉnh độ acid, (330), hương nước tương tổng hợp, nước màu (mật phé (mật đường vòng 1)) bột hào (0.3 %), dấm gạo, dầu mè nguyên chất, vừng rang, tỏi, chất bảo quản (220), chất làm dày (1422, 415)

3. Khối lượng tịnh: 595 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:

Bước 1: Rửa đông tự nhiên thịt, nước lẩu thái cô đặc và xốt chấm xì dầu mè rang

Bước 2: Pha toàn bộ cốt lẩu thái với nước lọc theo tỉ lệ 1:4, sau đó cho thêm riềng, sả, ớt đã sấy khô vào để ninh cùng, để sôi lăn tăn trong 3 phút. Bỏ bớt ớt nếu không ăn được cay. Nếu muốn tăng thêm độ ngọt thì bổ sung thêm xốt sữa, nên cho từ từ và thử vị cho đến khi vừa ý

Bước 3: Khi nước lẩu đã sôi, cho sụn non heo Nga và ba chỉ heo Nga vào nhúng. Thịt sẽ ngon, ngọt và thơm hơn khi ăn nóng và chấm kèm với xốt chấm xì dầu mè rang

Hướng dẫn bảo quản: ≤ -18°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



NSX: 05. 01. 2024
HSD: 05. 10. 2024

SỐT CHẤM
XI DẦU MÈ RANG
50g (1.76oz)

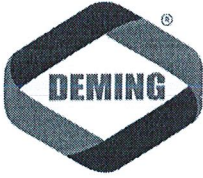
ACE FOODS
THỰC PHẨM THIÊN WƯƠNG

COMBO Lẩu Thái
WAI WAI
WAI WAI THAI HOT POT

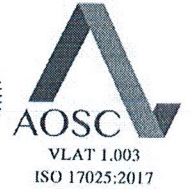
100% PREMIUM QUALITY
595g



THÀNH PHẦN
Tinh bột gạo nếp
Chất béo
Đường



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE



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

Mã số / Code
BN 51902-04

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 08/06/2023
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample: **COMBO LẦU THÁI WAI WAI**
 Ký hiệu mẫu/ Sample mark: **-**
 Số lượng mẫu/ Quantity: **01**
 Tình trạng mẫu/ Sample description: **Mẫu nguyên bao gói.**
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **02/06/2023**
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **02/06/2023 - 08/06/2023**
 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 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

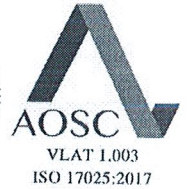


- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu 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 51902-04

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 08/06/2023
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: - Màu sắc - Mùi - Vị	-	TCVN 7046:2009	Màu sắc tự nhiên Mùi thơm Vị đặc trưng
2.	Hàm lượng Protein	%	TCVN 8134:2009	2,03
3.	Hàm lượng Lipit	%	TCVN 8136:2009	2,50
4.	Hàm lượng Gluxit	%	Ref. TCVN 4594:1988	1,80
5.	Năng lượng	Kcal/100g	TCVN 7088:2015	37,8
6.	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,05)
7.	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
8.	Hàm lượng Asen (As) (*)	mg/kg	AOAC 986.15	Không phát hiện (< 0,05)
9.	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*)	CFU/g	TCVN 4884-2:2015	8,8 × 10 ³
10.	Coliform (*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	< 10 ^(#)
11.	Escherichia coli (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
12.	Staphylococcus aureus (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10 ^(#)
13.	Clostridium perfringens (*)	CFU/g	TCVN 4991:2005	< 10 ^(#)
14.	Tổng số nấm men và nấm mốc (*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	< 10 ^(#)
15.	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.

- (*) 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.