

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30-2/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](mailto: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: **NẠC VAI BÒ MỸ**

2. Thành phần: Thịt nạc vai bò mỹ 100 %

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 hút chân không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

- Khối lượng tịnh: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Tên cơ sở sản xuất: AB FOODS LLC

Địa chỉ: 201 Elmwood Road, Toppenish, Washington, USA

Sơ chế và đóng gói tại: 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: Nạc vai bò Mỹ

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 : Mỹ
4. Định lượng: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng
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 nạc vai bò Mỹ 100 %
8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng
9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Thích hợp với các món nướng, lẩu, áp chảo, nấu mì, nấu phở, cuộn phô mai, cuộn nấm kim châm, cuộn cải, cuộn sả, cuộn lá lốt. .. hoặc theo nhu cầu sử dụng. Rã đông tự nhiên trước khi dùng. Ướp gia vị tùy theo món

Hướng dẫn bảo quản:  $\leq -18$  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
- 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 25 tháng 12 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



CHỦ TỊCH HĐQT

Phạm Hồng Mai

## DỰ THẢO GHI NHÃN SẢN PHẨM

**1 Tên sản phẩm:** NẠC VAI BÒ MỸ

**2 Thành phần:** Thịt nạc vai bò mỹ 100 %

**3 Xuất xứ:** Mỹ

**4 Khối lượng tịnh:** 500 g

**5 Ngày sản xuất:** 24 tháng trước hạn sử dụng

**6 Ngày đóng gói:** Xem trên bao bì sản phẩm

**7. Hạn sử dụng:** Xem trên bao bì sản phẩm

**8 Hướng dẫn sử dụng và bảo quản :**

- **Hướng dẫn sử dụng:** Thích hợp với các món nướng, lẩu, áp chảo, nấu mì, nấu phở, cuộn phô mai, cuộn nấm kim châm, cuộn cải, cuộn sả, cuộn lá lốt... hoặc theo nhu cầu sử dụng. Rã đông tự nhiên trước khi dùng. Ướp gia vị tùy theo món

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

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

**10. Nhà sản xuất:** AB FOODS LLC

Địa chỉ: 201 Elmwood Road, Toppenish, Washington, USA

**11. Sơ chế 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 sơ chế, đóng gói (H), (M), (P), xem bên cạnh ngày đóng gói

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

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: 0986598899

Tư vấn sản phẩm: 0962939668

Email: [info@acefoods.vn](mailto:info@acefoods.vn)

Website: [www.acefoods.vn](http://www.acefoods.vn)

[www.acefoodsplus.vn](http://www.acefoodsplus.vn)



TRANG

ACE FOODS®  
*True premium beef. Cooked beef steak.*

**HÀNG VÀI  
BỔ MỸ**

**ĐẢM BẢO VỆ SINH  
AN TOÀN THỰC PHẨM**



**BEST CUT**

ACE FOODS  
CORP. (VN)  
T. S. T. Y  
MIA 7-013A03



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING  
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: deming.vn@gmail.com



VLAT 1.003  
ISO 17025:2017

Mã số / Code  
BN 361544-01

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
*TEST REPORT*

Ngày/ Date: 07/11/2023  
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 nguyên bao gói**  
 Ngày nhận mẫu/ Date of receiving: **01/11/2023**  
 Thời gian thử nghiệm/ Testing period: **01/11/2023 - 07/11/2023**  
 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 361544-01

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
*TEST REPORT*

Ngày/ Date: 07/11/2023  
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	28,7
3.	Hàm lượng NH <sub>3</sub>	mg/100g	Ref. TCVN 3706:1990	5,59
4.	Độ ẩm	%	TCVN 8135:2009	49,1
5.	Hàm lượng chất béo	%	TCVN 8136:2009	21,8
6.	pH	-	TCVN 4835:2002	5,45
7.	Định tính H <sub>2</sub> S	-	TCVN 3699:1990	Âm tính
8.	Độ trong của nước luộc thịt khi phản ứng với đồng sulfat	-	TCVN 7046:2009	Nước luộc 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 (< 0,05)
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	8,3 × 10 <sup>4</sup>
13.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 <sup>(#)</sup>
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.