

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 36/VIFON/2018

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028. 38153947 – 38153933

Fax: 028. 38153059

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300627384

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000771/2017/ATTP-CNĐK. Ngày cấp/Nơi cấp: 09.08.2017/Cục An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế.

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (74.6%), dầu cọ, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định: 1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua; đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonat; chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E)

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị: Mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat; bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiêu hồi, quế, đinh hương, hạt ngò xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón: 551, phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 75 g/gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì phức hợp giấy/PE (với PE là lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm) hoặc OPP hoặc MCPPE hoặc PP hoặc PS hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói gia vị được bao gói bằng bao bì MCPP hoặc OPP hoặc PA hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Xem cạnh NSX:

- A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

- B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Địa chỉ: Lô đất CN8- KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

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:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần 6: Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí.	CFU/g	10^6
2	Coliforms.	CFU/g	10^3
3	Escherichia coli.	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus.	CFU/g	10^2
5	Clostridium perfringens.	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus.	CFU/g	10^2
7	Tổng số nấm men – nấm mốc.	CFU/g	10^3

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
-----	--------------	-------------	------------

1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0.2

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2.0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4.0
3	Orchratoxin A	µg/kg	3.0

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

- Thông tư 15/2012/TT-BYT: Thông tư quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái vắt mì	<u>Trạng thái vắt mì</u> : không quá xốp, khô, giòn, nguyên vát, được phép nứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
2. Màu sắc vắt mì	Màu vàng đặc trưng tương đối đều cả hai mặt, cho phép không quá 1 đốm trắng, và đường kính tương đương đốm trắng phải nhỏ hơn 1.0 cm.
3. Mùi vị của vắt mì và gia vị	<u>Mùi vị của vắt mì và gói gia vị</u> : có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị sa tế tôm đặc trưng của mì chính hiệu hai tôm. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
4. Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho nước sôi vào vắt mì, sau 3 phút sợi mì mềm, dai. Sau 8 phút sợi mì trương nở không đáng kể.

5. Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.
-------------	------------------------------------

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm vắt	g / 100g	≤ 10.0
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	14.7 – 24.5
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 6.37
5	Chỉ số peroxide gói mì	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
6	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
7	Hàm lượng protein gói mì	g / 100g	6.3 – 11.7
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	14.35 – 26.65
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	47.67 – 88.53
10	Năng lượng	kcal/100g	345 – 640.8

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./.

Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 09 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *dl*



Bùi Phương Mai





VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Cho vát mì và gia vị vào tô.



Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi.
Đậy nắp lại.



Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức

Thành Phần:

Vát mì: Bột mì (74.6%), dầu cọ, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định: 1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gừng gua, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonat; chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị: Mononatri glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat; bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiểu hồi, quế, đinh hương, hạt ngô xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón: 551, phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GỖ 75 g NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng/ Energy	258.8 kcal – 480.6 kcal
Chất đạm/ Protein	4.7 g – 8.75 g
Chất béo/ Fat	10.8 g – 20.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate	35.7 g – 66.4 g

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g
MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Vườn xa Việt Nam



Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Vườn xa Việt Nam



Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

VIFON
SINCE 1963

Vườn xa Việt Nam



Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Vườn xa Việt Nam



Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Vườn xa Việt Nam



Vườn xa Việt Nam



Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Thời hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất
Ngày sản xuất: xem trên mặt hông bao bì



Vifon không
phẩm màu
tổng hợp

VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC



Sản phẩm của / Product of:

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 84.28.38153847, 38153933 – Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn

Địa chỉ sản xuất xem cạnh NSX:
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Lô đất CNS KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng,
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam – Tel: 84.0220.3570660

PRODUCT OF VIETNAM

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ
NỘI DUNG GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

chđ
11/12/18

size: 28 x 16.8 cm

chủ
11/12/18

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vớt mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi. Bậy nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Mì mìc bột mì (74.0%), dầu ăn, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1402, kali carbonate, potassium triphosphate, gôm ga, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E).

Giá trị: Muối ăn, chất ổn định: Monosodium glutamat, dextrin 5'-ganylic, dextrin 5'-inosinat, bột tằm (TK), dầu ăn là (dầu cá trích/hạt cải, ôliu, bột ngô) và hương (cà phê, tiêu, tỏi, quế, đinh hương, hạt ngũ cốc), bột tiêu, hành khô, bột nghệ, chất chống đông van 501, phẩm màu tự nhiên paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp 950, 951.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GỖ 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số kcal/phao:	75.1
Mô đun protein:	75.2
Chỉ trị năng lượng Energy:	258.8 kcal - 1082.1 kcal
Chất đạm Protein:	4.2 g - 17.5 g
Chất béo Fat:	16.8 g - 70.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate:	30.7 g - 124.4 g

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Biện pháp xử lý: muối và thành phần riêng biệt.
Không dùng các phẩm màu tổng hợp. Không sử dụng chất tạo ngọt và chất tạo xốp nhân tạo khác. Chỉ dùng mì và gia vị trong sản phẩm.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vớt mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi. Bậy nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Mì mìc bột mì (74.0%), dầu ăn, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1402, kali carbonate, potassium triphosphate, gôm ga, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E).

Giá trị: Muối ăn, chất ổn định: Monosodium glutamat, dextrin 5'-ganylic, dextrin 5'-inosinat, bột tằm (TK), dầu ăn là (dầu cá trích/hạt cải, ôliu, bột ngô) và hương (cà phê, tiêu, tỏi, quế, đinh hương, hạt ngũ cốc), bột tiêu, hành khô, bột nghệ, chất chống đông van 501, phẩm màu tự nhiên paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp 950, 951.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GỖ 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số kcal/phao:	75.1
Mô đun protein:	75.2
Chỉ trị năng lượng Energy:	258.8 kcal - 1082.1 kcal
Chất đạm Protein:	4.2 g - 17.5 g
Chất béo Fat:	16.8 g - 70.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate:	30.7 g - 124.4 g

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Biện pháp xử lý: muối và thành phần riêng biệt.
Không dùng các phẩm màu tổng hợp. Không sử dụng chất tạo ngọt và chất tạo xốp nhân tạo khác. Chỉ dùng mì và gia vị trong sản phẩm.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vớt mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi. Bậy nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Mì mìc bột mì (74.0%), dầu ăn, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1402, kali carbonate, potassium triphosphate, gôm ga, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E).

Giá trị: Muối ăn, chất ổn định: Monosodium glutamat, dextrin 5'-ganylic, dextrin 5'-inosinat, bột tằm (TK), dầu ăn là (dầu cá trích/hạt cải, ôliu, bột ngô) và hương (cà phê, tiêu, tỏi, quế, đinh hương, hạt ngũ cốc), bột tiêu, hành khô, bột nghệ, chất chống đông van 501, phẩm màu tự nhiên paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp 950, 951.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GỖ 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số kcal/phao:	75.1
Mô đun protein:	75.2
Chỉ trị năng lượng Energy:	258.8 kcal - 1082.1 kcal
Chất đạm Protein:	4.2 g - 17.5 g
Chất béo Fat:	16.8 g - 70.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate:	30.7 g - 124.4 g

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Biện pháp xử lý: muối và thành phần riêng biệt.
Không dùng các phẩm màu tổng hợp. Không sử dụng chất tạo ngọt và chất tạo xốp nhân tạo khác. Chỉ dùng mì và gia vị trong sản phẩm.

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

VIFON

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Ưng dụng Việt Nam

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



BN: 180123-009/TTSG

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
Analytical Results



Mã số mẫu / Sample ID : 1801505
Tên mẫu / Sample name : Mì Chính Hiệu Hai Tôm
Khách hàng : CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
Client : Vietnam Food Industries Joint Stock Company
Địa chỉ : 913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. HCM
Address : 913 Truong Chinh Street, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, HCM City
Mô tả mẫu / Sample description : Mẫu mì ăn liền đựng trong bao bì kín.
Nền mẫu / Matrix : Mì ăn liền
Số lượng mẫu / Number of sample : 01
Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 23/01/2018
Ngày hẹn trả kết quả / Date of results delivery: 30/01/2018



Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1801505	Chỉ số acid gói mì	0.13	-	mgKOH/g	TCVN 7879:2008
	Hàm lượng tro không tan trong HCl	KPH	0.1	g/100g	TCVN 5777:2004
	Muối ăn (NaCl) ^(*)	4.9	-	g/100g	TCVN 5777:2004
	Hàm lượng Protein ^(*)	9.0	-	g/100g	TCVN 5777:2004
	Hàm lượng béo tổng ^(*)	20.5	-	g/100g	TCVN 7879:2008
	Hàm lượng Carbohydrate	68.1	-	g/100g	Ref.EC 152.2009
	Chỉ số Peroxit ^(*)	KPH	1.0	meq/Kg	TCVN 5777:2004
	Cd	KPH	0.05	mg/Kg	Ref.AOAC 986.15
	Pb	KPH	0.05	mg/Kg	Ref.AOAC 986.15

Mã số mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả	LOD	Đơn vị	Phương pháp
1801505	Năng lượng	492.9	-	Kcal/100g	Năng lượng: Calculated value (FAO, FOOD & NUTRITION, P 77, 2003)
	Hàm lượng béo vắt mì ^(*)	19.6	-	g/100g	TCVN 7879:2008
	Độ ẩm vắt mì	1.3	-	g/100g	TCVN 7879:2008
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí ^(*)	7.0 x10 ¹	-	CFU/g	TCVN 4884-1:2015
	Coliforms ^(*)	KPH	10	CFU/g	TCVN 6848:2007
	Escherichia coli ^(*)	KPH	10	CFU/g	TCVN 7924-2:2008
	Clostridium perfringens	KPH	10	CFU/g	TCVN 4991:2005
	Staphylococcus aureus ^(*)	KPH	10	CFU/g	TCVN 4830-1:2005
	Bacillus cereus	KPH	10	CFU/g	TCVN 4992:2005
	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	KPH	10	CFU/g	TCVN 8275-2:2010

Ghi chú/Note : Các kết quả phân tích chỉ có giá trị đối với mẫu thử đã được mã hóa như trên/ The results only valid for the sample encoded as above

-Không được trích sao một phần kết quả phân tích nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty / The results shall not be reproduced except in full, without the written approval of the director

- (*) Phương pháp được Vilas công nhận / The method is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS)

-(a) Kết quả do nhà thầu phụ thực hiện / The parameters tested by subcontractor

- LOD: Giới hạn phát hiện/ Limit of detection.

KPH: không phát hiện/ Not detected

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory

Nguyễn Thanh Tân

Giám Đốc
Director

TS. Phạm Kim Phương

Phạm Phước Lộc

ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr.	743-2018-00070226
Analytical Report Nr.	AR-18-VD-075369-01-EN / EUVNHC-00051847



VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY

913 Trung Chinh Street, Tay Thanh Ward,
Tan Phu District, HCMC



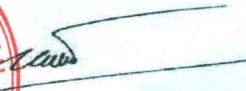
Việt Nam



Sample described as:	MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Conditioning:	Sample in plastic bag
Sample reception date:	09/10/2018
Analysis Time:	10/10/2018 - 12/10/2018
Client due date:	15/10/2018
Your purchase order reference:	I2N2181009331

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Not detected (LOD=1)
2	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Not detected (LOD=0.5)
3	VD821 VD (a) Aflatoxins total	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Not detected (LOD=0.5)

LOD: limit of detection

<p>SIGNATURE</p>  <p>Nguyễn Phương Phi Production Director</p>		 <p>Lý Hoàng Hải General Director</p>
--	--	--

Report electronically validated by Nguyễn Phương Phi 15/10/2018



VIFON®

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh
T: (84.8) 38153933 - F: (84.8) 38153059
E-mail: vifon@hcm.vnn.vn - www.vifon.com.vn

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

TP.HCM, ngày...09...tháng...05...năm...2019

Số: 241/R&D-VF

THÔNG BÁO THAY ĐỔI THIẾT KẾ NHÃN BAO BÌ SẢN PHẨM

Kính gửi: BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TP HỒ CHÍ MINH

Công ty cổ phần kỹ nghệ thực phẩm Việt Nam chúng tôi có các sản phẩm MÌ GÀ TÍM, MÌ CHAY TIỀM BÁT BỮU, MÌ CHAY RAU NẤM, MÌ CHAY LẤU THÁI, MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM, MÌ KÝ dưới đây đã có hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm. Hiện nay công ty chúng tôi có sự thay đổi thiết kế nhãn bao bì của các sản phẩm này **nhưng chất lượng sản phẩm không thay đổi so với chất lượng đã tự công bố.**

Sự thay đổi thiết kế như sau:

- Thay đổi slogan bên dưới logo thành: “Luôn vì hôm nay từ 1963”

Cụ thể, các sản phẩm có tên và số tự công bố như sau:

Tên sản phẩm	Số tự công bố	Quy cách
MÌ GÀ TÍM	127/VIFON/2018	Gói 75 g
MÌ CHAY TIỀM BÁT BỮU	129/VIFON/2018	Gói 65 g
MÌ CHAY RAU NẤM	128/VIFON/2018	Gói 65 g
MÌ CHAY LẤU THÁI	186/VIFON/2018	Gói 65 g
MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM	36/VIFON/2018	Gói 75 g
MÌ KÝ	154/VIFON/2018	Gói 1 kg

Công ty chúng tôi kính thông báo đến Ban Quản lý an toàn thực phẩm TP HCM về nội dung thay đổi thiết kế nhãn của sản phẩm trên.

Hồ sơ gửi Ban Quản lý ATTP gồm có:

1. Giấy thông báo thay đổi nhãn thiết kế bao bì sản phẩm
2. Nhãn bao bì thay đổi thiết kế của sản phẩm trên

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM *ch*

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Bùi Phương Mai

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vôi mi và gia vị vào bát.
- Rót vào bát khoảng 350 ml nước sôi. Bày nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Vôi mi: 62 g (4,2%), dầu cá, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1420, kali carbonate, potassium triphosphate, gừng tươi, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherols (Mixture E),
Dầu mè, muối ăn, chất điều vị: Monosodium glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, bột cacao (2%), dầu ăn và bột cay (bột cay, ớt, bột nghệ và hương (bột tỏi, tiêu bột, chất định hương, bột ngũ cốc, bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vữa: SSI, phẩm màu tự nhiên: paprika extract), chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần:	1
Nhà khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng: Energy	258,8 kcal – 1082,1 kJ
Chất đạm: Protein	4,2 g (5,7%)
Chất béo: Fat	19,8 g (26,3%)
Carbohydrate / Carbohydrate	35,7 g (47,4%)

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vôi mi và gia vị vào bát.
- Rót vào bát khoảng 350 ml nước sôi. Bày nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Vôi mi: 62 g (4,2%), dầu cá, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1420, kali carbonate, potassium triphosphate, gừng tươi, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherols (Mixture E),
Dầu mè, muối ăn, chất điều vị: Monosodium glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, bột cacao (2%), dầu ăn và bột cay (bột cay, ớt, bột nghệ và hương (bột tỏi, tiêu bột, chất định hương, bột ngũ cốc, bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vữa: SSI, phẩm màu tự nhiên: paprika extract), chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần:	1
Nhà khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng: Energy	258,8 kcal – 1082,1 kJ
Chất đạm: Protein	4,2 g (5,7%)
Chất béo: Fat	19,8 g (26,3%)
Carbohydrate / Carbohydrate	35,7 g (47,4%)

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi hạn sử dụng, không sử dụng đối với người có khả năng miễn dịch hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho vôi mi và gia vị vào bát.
- Rót vào bát khoảng 350 ml nước sôi. Bày nắp lại.
- Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành Phần:
Vôi mi: 62 g (4,2%), dầu cá, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định 1420, kali carbonate, potassium triphosphate, gừng tươi, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonate, chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherols (Mixture E),
Dầu mè, muối ăn, chất điều vị: Monosodium glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, bột cacao (2%), dầu ăn và bột cay (bột cay, ớt, bột nghệ và hương (bột tỏi, tiêu bột, chất định hương, bột ngũ cốc, bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vữa: SSI, phẩm màu tự nhiên: paprika extract), chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 75 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần:	1
Nhà khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng: Energy	258,8 kcal – 1082,1 kJ
Chất đạm: Protein	4,2 g (5,7%)
Chất béo: Fat	19,8 g (26,3%)
Carbohydrate / Carbohydrate	35,7 g (47,4%)

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi hạn sử dụng, không sử dụng đối với người có khả năng miễn dịch hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh: 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

chh
09/05/19



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Cho vát mì và gia vị vào tô.



Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi.
Đậy nắp lại.



Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức

Thành Phần:

Vát mì: Bột mì (74.6%), dầu cọ, bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định: 1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gừng gọt, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp: natri carbonat; chất chống oxy hóa: Mixed Tocopherol (Vitamin E).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị: Mononatri glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat; bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiểu hồi, quế, đinh hương, hạt ngọc xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón: 551, phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin, chất tạo ngọt tổng hợp: 950, 951.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 75 g NUTRITION INFORMATION

Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng/ Energy	258.8 kcal – 480.6 kcal
Chất đạm/ Protein	4.7 g – 8.75 g
Chất béo/ Fat	10.8 g – 20.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate	35.7 g – 66.4 g

Sản xuất theo: 36/VIFON/2018

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng mắc cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Có Dầu Sa tế
NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g
MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

VIFON

Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

Thời hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất
Ngày sản xuất: Xem trên bao bì



Vifon không
phẩm màu
tổng hợp

VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC



Sản phẩm của / Product of:

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 84.28.38153947, 38153933 – Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn – Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem trên bao bì

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Lô đất CNS KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng,
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam – Tel: 84.0220.3570660

PRODUCT OF VIETNAM

280 X 168 MM

chđ
09/05/19