

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 121/VIFON JSC/2023

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON**

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: 1101171437

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Ngày cấp/Nơi cấp:

II. Thông tin sản phẩm

- Tên sản phẩm: **MEI WEI MÌ TRỘN CAY TÊ TỨ XUYÊN**
- Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (46%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói xốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, tương hột, gia vị (Tiêu Tứ xuyên (0.3%), ớt (0.1%), gừng, tỏi), muối ăn, chất làm dày (1422), mỡ bò, nước tương cô đặc (nước, bã đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), dầu mè đen, hương liệu (hương thịt tổng hợp).

Gói rau sấy: Ớt (0.3%), hành lá.

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, mè.

- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 90 g/gói

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP, lớp bao bì bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói xốt và gói rau sấy được bao gói bằng bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/PP với lớp bên trong là PP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp bên trong 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:

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất:

- **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.

(Số chứng nhận đăng ký HACCP số: TNV178170135. Ngày cấp/Nơi cấp: 23/03/2023/ Công ty TNHH TUV NORD 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.

(Số Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018: HA 508/1.22.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24/07/2022/Tổng cục Đo lường chất lượng- Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert)).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP- Nghị định sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa

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	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử 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	0.2
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	$\mu\text{g/kg}$	2.0
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	4.0
3	Orchratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	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.

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn 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	Trạng thái vắt mì: không quá xốp, khô, giòn, nguyên vát, được phép sứt 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	Mùi vị của vắt mì và gói gia vị: có mùi thơm của vắt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị cay tê đặc trưng của mì trộn cay tê Tứ Xuyên. 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	≤ 7.0
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	17.0 – 25.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 3.7
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	5.6 – 9.2
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	13.9 – 23.1
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	41.0 – 68.3
10	Năng lượng	kcal/100g	311.5 – 517.9

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./.

Tp Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 06 năm 2023



ĐẠI DIỆN TÒ CHỨC, CÁ NHÂN

CÔNG TY
CỔ PHẦN
VIFON

CHỦ TỊCH
Trang 4/4

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bà Phương Mai



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MEI WEI MÌ TRỘN CAY TÊ TỨ XUYÊN

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (46%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói xốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, tương hạt, gia vị (Tiêu Tứ xuyên (0.3%), ớt (0.1%), gừng, tỏi), muối ăn, chất làm dày (1422), mỡ bò, nước tương cô đặc (nước, bã đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), dầu mè đen, hương liệu (hương thịt tổng hợp).

Gói rau sấy: Ớt (0.3%), hành lá.

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, mè.

Khối lượng tịnh: 90g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì và gói rau vào tô
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
- Chắt bỏ nước, trộn đều xốt cùng sợi mì và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản: 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 miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm

NSX, HSD: xem trên bao bì.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất

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

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

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

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

Tel: 84.0220.3570660



**NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MEI WEI MÌ TRỘN CAY TÊ TỨ XUYÊN**

DRIED MIX INSTANT NOODLE SPICY MALA FLAVOUR SICHUAN STYLE

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (46%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylen glycol alginat), chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói sốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, tương hạt, gia vị (Tiêu Tứ xuyên (0.3%), ớt (0.1%), gừng, tỏi), muối ăn, chất làm dày (1422), mỡ bò, nước tương cô đặc (nước, bã đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), dầu mè đen, hương liệu (hương thịt tổng hợp).

Gói rau sấy: Ớt (0.3%), hành lá.

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, mè.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (46%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (sodium carboxymethyl cellulose, pentasodium triphosphate, propylene glycol alginate), flavor enhancer (monosodium L- glutamate), turmeric powder, raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Sauce pack: Water, refined palm oil, refined sugar, salted soy bean, spices (Sichuan pepper (0.3%), chilli (0.1%), ginger, garlic), salt, thickener (INS 1422), beef fat, concentrated soy sauce (water, soya bean meal), flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), natural color (paprika oleoresin), acidity regulator (INS 330), preservatives (INS 202, INS 211), black sesame oil, flavoring (artificial meat flavor).

Dried vegetable pack: Chilli (0.3%), green onion.

Contains: wheat, soybeans, sesame.

Khối lượng tịnh/Net weight: 90g

Hướng dẫn sử dụng/Serving directions:

- Cho vắt mì và gói rau vào tô/ Put noodles and vegetable pack into a bowl
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi/ Pour about 400ml of boiling water.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút/ Cover the bowl and wait for 3 minutes.
- Chắt bỏ nước, trộn đều sốt cùng sợi mì và thưởng thức/ Drain off water, mix the sauce pack with noodle and enjoy.

Hướng dẫn bảo quản/Storage conditions:

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

Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

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

NSX, HSD: xem trên bao bì.

MFG, EXP: See on the packaging.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Xuất xứ: Made in VietNam/ Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất

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

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q.Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

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

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

Tel: 84.0220.3570660

ch



For Today Since 1963

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON. VIFON tiên phong Công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm ăn liền Phở, Bún, Hủ Tiếu..., gói trộn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 90 g NUTRITION INFORMATION PER SERVING

Số khẩu phần / Serving per package:	1
Mỗi khẩu phần / Serving size:	90 g
Giá trị năng lượng / Energy	280 kcal - 466 kcal
Chất đạm / Protein	5.0 g - 8.3 g
Chất béo / Fat	12.5 g - 20.8 g
Chất bột đường / Carbohydrate	36.9 g - 61.5 g

NSX, HSD: xem trên bao bì
MFG / EXP: See on the packaging
Khối lượng tịnh: 90 g

THÀNH PHẦN:

Vắt mì: Bột mì (46%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (natri carboxymethyl cellulose, pentanatri triphosphat, propylene glycol alginate), chất điều vị (mononatri L- glutamat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói sốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, tương hạt, gia vị (Tiêu Tứ xuyên (0.3%), ớt (0.1%), gừng, tỏi), muối ăn, chất làm dày (1422), mỡ bò, nước tương cô đặc (nước, bã đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), dầu mè đen, hương liệu (hương thịt tổng hợp).

Gói rau sấy: Ớt (0.3%), hành lá.

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, mè.

INGREDIENTS:

Noodles: Wheat flour (46%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (sodium carboxymethyl cellulose, pentasodium triphosphate, propylene glycol alginate), flavor enhancer (monosodium L- glutamate), turmeric powder, raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Sauce pack: Water, refined palm oil, refined sugar, salted soy bean, spices (Sichuan pepper (0.3%), chilli (0.1%), ginger, garlic), salt, thickener (INS 1422), beef fat, concentrated soy sauce (water, soya bean meal), flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'- inosinate), natural color (paprika oleoresin), acidity regulator (INS 330), preservatives (INS 202, INS 211), black sesame oil, flavoring (artificial meat flavor).

Dried vegetable pack: Chilli (0.3%), green onion.

Contains: wheat, soybeans, sesame.

MÌ TRỘN KHÔ - CHẮT NƯỚC TRƯỚC KHI SỬ DỤNG



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS:

1



- Cho vắt mì và gói rau vào tô.
- Put noodles and vegetable pack into a bowl

2



- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Pour about 400ml of boiling water.

3



- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
- Cover the bowl and wait for 3 minutes.

4



- Chắt bỏ nước, trộn đều sốt cùng sợi mì và thưởng thức.
- Drain off water, mix the sauce pack with noodle and enjoy

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

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

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153047 Fax: 84.28.38153059

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

Lô đất CNB, KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660

Số TCB: 121/VIFON JSC/2023

PRODUCT OF VIETNAM / SẢN PHẨM CỦA VIỆT NAM

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

Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.



Tư vấn khách hàng
1800 1097



Chel

TEST REPORT

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

22-191451

Revision: 01

Company/ Công ty:

VIFON JOINT STOCK COMPANY/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

913 Truong Chinh Street, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

Report Issued: 27-Feb-2023

BVAQ Reference: 22-191451

Sample(s) Received: 21-Jul-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Jul-2022 to 29-Jul-2022

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: MEI WEI MÌ TRỘN CAY TÈ TỬ XUYÊN

Lab ID: 22-191451-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Listeria monocytogenes	<10	cfu/g	ISO 11290-2:2017
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1: 2017/ Amd 1:2020
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	2.3x10 ²	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Presumptive Bacillus cereus	<10	cfu/g	ISO 7932:2004/ Amd 1: 2020 TCVN 4992: 2005
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 7937:2004 (TCVN 4991:2005)
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2: 2008)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc (Total Spore of Yeasts and Moulds) *	<10	cfu/g	Ref. ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010: 2021 (Ref. AOAC 2004.10)
Chỉ số axit (Acid Value (AV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Tro không tan (Ash Insoluble)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	%	FLAB-FC- MTHD- 050:2021 (Ref. TCVN 7765: 2007 ISO 763:2003)
Năng lượng (Calories) *	415	kcal/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)

