

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 101/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

1. Tên sản phẩm: **MÌ BÒ CAY**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (54%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*)

Gia vị: Ót bột (1.9%), đường tinh luyện, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sậy (hành lá, ớt lát (0.1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đạm đậu nành thủy phân, bột thịt bò (0.2%), bột kem không sữa, chất làm dày (1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (330)

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 105 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/PE với lớp bên trong là PE hoặc bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP, lớp bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Các gói gia vị 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	<i>Coliforms</i>	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	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.

- 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
Trạng thái vớt mì	Trạng thái vớt mì: không quá xốp, khô, giòn, nguyên vớt, được phép sứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.

Màu sắc vắt mì	Màu vàng nhạt 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.
Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị thơm ngon đặc trưng của gia vị mì bò cay. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho vắt mì vào khoảng 500 ml nước sôi, nấu trong lửa vừa, sau 4 phút sợi mì mềm vừa ăn, trơn dai và dẻo, không bở nhão. Sợi bền trong ít nhất 10 phút kể từ lúc ngừng gia nhiệt.
Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.

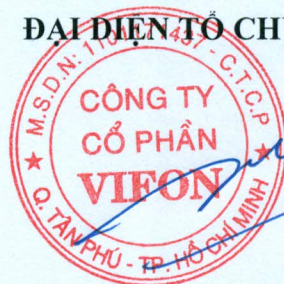
2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

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	12.0 – 19.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 4.7
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 cả gói	g / 100g	6.7 – 11.9
8	Hàm lượng béo cả gói	g / 100g	10.8 – 17.9
9	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	51.9 – 86.5
10	Năng lượng	kcal/100g	332 - 555

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 TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai

Trang 4/4



NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ BÒ CAY

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (54%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*). **Gia vị:** Ót bột (1.9%), đường tinh luyện, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sậy (hành lá, ớt lát (0.1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đạm đậu nành thủy phân, bột thịt bò (0.2%), bột kem không sữa, chất làm dày (1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (330).

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 450ml nước.
- Cho vắt mì, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút.
- Tắt bếp, cho ra tô 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

ch



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ BÒ CAY
HOT BEEF FLAVOR

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (54%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*). **Gia vị:** Ót bột (1.9%), đường tinh luyện, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sảy (hành lá, ớt lát (0.1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đạm đậu nành thủy phân, bột thịt bò (0.2%), bột kem không sữa, chất làm dày (1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (330).

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (54%), tapioca starch, palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, potassium carbonate, propylene glycol alginate, guar gum), salt, emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*). **Soup base:** Chilli powder (1.9%), refined sugar, salt, textured wheat gluten, shiitake mushroom, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate, disodium succinate), dried vegetables (green onion, chilli (0.1%)), spices (onion, garlic, pepper), hydrolyzed soy protein, beef powder (0.2%), nondairy creamer, thickener (INS 1422), soy sauce powder, maltodextrin, anti-caking agent (INS 551), flavoring (artificial beef flavor), natural color (paprika oleoresin, carotenes, beta-, vegetable), acidity regulator (INS 330).

Contains: wheat, soybeans. May contain traces of milk.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 450ml nước./Pour 450ml water into a pot and boil.
- Cho vết mì, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút./Put noodles, powder soup, vegetable and chilli powder into boiling water and cook for 4 minutes.
- Tắt bếp, cho ra tô và thưởng thức./ Remove from heat and serve in bowl.

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/**MFG, EXP:** see on package.

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

chđ



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ƯNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON.
 E-mail: vifon@vifon.com.vn
 913 Trưng Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Website: www.vifon.com.vn
 Sản xuất tại: xem ngày sản xuất.
A CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
 913 Trưng Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Fax: 84.28.361.35059
 Tel: 84.28.361.35947
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
 Lô đất KIM KION Tân Trùng X, Tân Trùng, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam
 Tel: 84.2220.3570660



VIFON VIỆT NGON CHUẨN VIỆT
 For Today Since 1963

Thành phần:
 Bột mì (54%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrate (dạng hỗn hợp))), chất ăn dính (1420, potassium tripfosphat, kal carbonate, propylen glycol alginat, gum guar), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonate), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten, beta-caroten (chất xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (330), giấm ăn (1,9%), đường tinh luyện, muối ăn, gluten bột mì, natri mononat-L-glutamat, chất điều chỉnh độ acid (330), guanylat, diatnat 5'-inosinat, diatnat sucinat, rau sảy (hành lá, ớt (0,1%), gia vị (hành, tỏi, gừng), dầu đậu nành tinh chế, bột ớt (0,2%), bột kem không sữa, chất làm dày (1422), bột nước súp, methylcellulose, chất chống đông vón vón (551), hương liệu (mùi thơm), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten, beta-caroten (chất xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (330), natri phosphate, potassium carbonate, propylene glycol alginate, guar gum), salt, emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate), natural color (beta-caroten from *Beta vulgaris*), Soup base: Chilli powder (1,5%), refined sugar, salt, textured wheat gluten, shiitake mushroom, flavor enhancers (monosodium-L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, disodium succinate), dried vegetables (green onion, chili (0,1%), spices (onion, garlic, pepper), hydrolyzed soy protein, beef powder (0,2%), mondaty creamer, thickener (MS 1424), soy sauce powder, methylcellulose, acidulic regulator (MS 330), flavoring (artificial beef flavor), natural color (paprika oleoresin, capsaicin, beta-caroten, beta-caroten), acidulic regulator (MS 330), vegetable, acidulic regulator (MS 330).
 Contains: wheat, soybeans. May contain traces of milk.

HOT BEEF FLAVOR NOODLE COOK TYPE 4 MINUTES (SOUP)

Mì Bò Cay



Luôn Vị Hồn Này Từ 1963

MÌ NƯỚC (SOUP)

PREMIUM PRODUCT

Mì Bò Cay



NHIỀU TOPPING • SƠ MI TỎ DAI THON

NẤU COOK 4 PHÚT 4 minutes

열큰한 소고기 라면

HOT BEEF FLAVOR

NOODLES COOK TYPE 4 MINUTES (SOUP)

NET WEIGHT KHỐI LƯỢNG TÍNH: 105 g



Phản ánh chỉ có thể chất màu hóa học cho sản phẩm.

Số TCR: 101/VIFON-JSC/2023
 Thông tin cảnh báo: 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.
 Không ăn vào trong sữa. Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh sáng mặt trời.
 NSX, HSD: xem bên bao bì.
 MFG/EXP: see on package.
 1800 1097
 Tư vấn khách hàng
www.vifon.com.vn
 Mã số và định dạng sản phẩm: 8 935311 101882



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP

Chất bột đường/Carbohydrate	54,5 g – 90,8 g
Chất béo/Fat	11,3 g – 18,8 g
Chất đạm/Protein	7,0 g – 12,5 g
Giá trị năng lượng/Energy	348 kcal – 582 kcal

Mỗi khẩu phần/Serving size: 105 g
 Số khẩu phần/Serving per package: 1
CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 105 g
NUTRITION INFORMATION PER SERVING

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

ch

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00116064
Mã số kết quả : AR-22-VD-122360-02-VI / EUVNHC-00185831



Công ty cổ phần VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu : Mi bò cay
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
Ngày nhận mẫu : 22/09/2022
Thời gian thử nghiệm : 22/09/2022 - 15/10/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 14/10/2022
Mã số PO của khách hàng : NA9J220922439
Mã số mẫu Eol : 005-32410-106840

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD361 VD (a) <i>Listeria monocytogenes</i>	/ g	ISO 11290-1:2017	Không phát hiện
5	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	9.5x10 ¹
8	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7.4x10 ⁴
9	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	8.5x10 ⁵
10	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	70.5
11	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.1
12	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	8.51
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	443
14	VD836 VD (a) Béo (vắt)	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.3
15	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.04
16	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.48
17	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.96

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
19	VD9GW VD Chỉ số acid	mg KOH/ g	EVN-R-RD-2-TP-5863	0.24
20	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
21	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
22	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 28/02/2023

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi.
 (*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-122360-01/743-2022-00116064, xuất ngày 28/10/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)