

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 42/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**

2. Thành phần:

Vật mị: Bột mì (64%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri succinat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột thịt bò (0.5%), đường tinh luyện, maltodextrin, hương liệu (hương bò tổng hợp), rau sấy (cà rốt, hành lá), chất chống đông vón (551), bột tiêu, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá

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: 60 g/cốc

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong cốc (ly) nhựa có cấu trúc PP hoặc phức hợp giấy/PP với PP là lớp bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực

phẩm. Nắp cốc (ly) có cấu trúc C/MPET/PE với lớp PE là lớp bên trong phù hợp quy định 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 CPP 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: **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).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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
1. Trạng thái vắt mì	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	Có mùi thơm của vắt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị đặc trưng của mì bò. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
4. Độ dai và độ trương	Cho nước sôi vào vắt mì, sau 3 phút sợi mì mềm, dai. Sau 8 phút sợi

nở của sợi mì	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	14.0 – 22.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 8.0
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	6.7 – 12.0
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	13.2 – 21.8
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	51.7 – 77.5
10	Năng lượng	kcal/100g	352 - 554

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 15 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *chủ*



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ BÒ

Thành phần:

Vất mì: Bột mì (64%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri succinat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột thịt bò (0.5%), đường tinh luyện, maltodextrin, hương liệu (hương bò tổng hợp), rau sấy (cà rốt, hành lá), chất chống đông vón (551), bột tiêu, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá

Khối lượng tịnh: 60g

Hướng dẫn sử dụng:

- Mở một nửa nắp, cắt các gói gia vị cho vào cốc
- Rót nước sôi vào cốc đến vạch (khoảng 320ml). Đậy nắp và chờ 3 phút
- Mở nắp, trộn đều 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

Ngày sản xuất: xem trên nắp cốc.

Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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:

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

ckh



chh



1. Mở một nửa nắp, cất các gói gia vị cho vào cốc.



2. Rót nước sôi vào cốc đến vạch (khoảng 320ml). Đậy nắp và chờ 3 phút.



3. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức.

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.

Tư vấn khách hàng
1800 1097



Kết nối với chúng tôi tại:
www.facebook.com/VifonVietnam



VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

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, Bánh Đa Cua, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

Thành phần:

Vất mì: Bột mì (64%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri succinat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột thịt bò (0.5%), đường tinh luyện, maltodextrin, hương liệu (hương bò tổng hợp), rau sậy (cà rốt, hành lá), chất chống đông vón (551), bột tiêu, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: bột mì, cá



CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 CỐC 60 g

Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	60 g
Giá trị năng lượng	211 kcal – 333 kcal
Chất đạm	4.0 g – 7.2 g
Chất béo	7.9 g – 13.1 g
Carbohydrate	31.0 g – 46.5 g

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:

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

Ngày sản xuất: xem trên nắp cốc.

Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

SỐ TCB: 42/VIFON JSC/2023

chh

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-118156-1

Revision: 00

Company/ Công ty:

VIFON CORPORATION COMPANY/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

913 Truong Chinh Street, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Viet Nam
913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 13-May-2023

BVAQ Reference: 23-118156

Sample(s) Received: 25-Apr-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 25-Apr-2023 to 13-May-2023

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: Mì bò

Lab ID: 23-118156-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	50	cfu/g	ISO 4833-1:2013, TCVN 4884-1: 2015
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))	1.18	mg KOH/g	FLAB-FC-MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Hàm lượng tro không tan trong HCl (Ash Insoluble in HCl content)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	%	FLAB-FC-MTHD-050: 2021 (Ref. AOAC 941.12, TCVN 7765: 2007)
Năng lượng (Calories) *	432	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture of noodles)	2.85	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	64.4	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
MQL/ GHDL: Method Quantitation Limit/ Giới hạn định lượng của phương pháp
ND/ KPH: Not Detected/ Không phát hiện
Subcontracted test/ Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ
* ISO 17025 not accredited/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
Information provided by clients: company, address, samples names/
Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without prior written permission of the BVAQ company/
Không được trích sao một phần báo cáo thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty
BVAQ.
If there are questions or concerns on this report, please contact:
Khi khách hàng cần thêm thông tin về kết quả, xin vui lòng liên hệ:
Customer Service/ Bộ phận chăm sóc khách hàng:
Tel: (84-292) 3.888.678 - 3.888.779
Email: ctfab@bvaq.com

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	9.25	%	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	3.67	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối Salt content (NaCl)	7.28	%	FLAB-FC- MTHD- 015:2021 (Ref. AOAC 937.09)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD- 009:2021 (Ref. AOAC 999.07)
Total of Aflatoxin content (Tổng hàm lượng Aflatoxin)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD- 009:2021 (Ref. AOAC 999.07)
Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Béo của vắ (Fat of noodles)	14.2	%	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)
Béo (Fat)	15.3	%	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31:2016



Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

QA MANAGER



NGUYEN HIEP