

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 99/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 KIM CHI CAY**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (51%), 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: Chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat), rau sấy (làm topping) (dưa kim chi sấy (1.1%), cà rốt sấy, hành lá sấy) (2.9%), muối ăn, đường tinh luyện, bột ớt (2%), bột kem không sữa, chiết xuất ớt (0.6%), bột thịt bò (4.3 g/kg), maltodextrin, hương liệu (hương kim chi tổng hợp, hương tomyum tổng hợp), bột gừng, bột cá, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (330), bột tỏi, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), bột chiết xuất nấm men, bột riềng, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, cá. Có thể chứa vết của: động vật giáp xác (tôm), sữa, trứng

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/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP hoặc bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP, hoặc bao bì OPP/PE với lớp bên trong là PE, 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 MCPPP hoặc OPP hoặc phức hợp OPP/MCPPP hoặc phức hợp OPP/PE 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 vớt 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 thơm và vị cay đặc trưng của mì bò kim chi 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 mì	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	≤ 6.0
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 cả gói	g / 100g	6.7 – 11.0
8	Hàm lượng béo tổng	g / 100g	11.6 – 17.4
9	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	53.7 – 80.5
10	Năng lượng	kcal/100g	346 - 523

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 *ck*



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ BÒ KIM CHI CAY

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (51%), 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 gũa), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*). **Gia vị:** Chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), rau sấy (làm topping) (đưa kim chi sấy (1.1%), cà rốt sấy, hành lá sấy) (2.9%), muối ăn, đường tinh luyện, bột ớt (2%), bột kem không sữa, chiết xuất ớt (0.6%), bột thịt bò (4.3 g/kg), maltodextrin, hương liệu (hương kim chi tổng hợp, hương tomyum tổng hợp), bột gừng, bột cá, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (330), bột tỏi, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), bột chiết xuất nấm men, bột riềng, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, cá. **Có thể chứa vết của:** động vật giáp xác (tôm), sữa, trứng.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 500ml nước, cho vắt mì, nấu trong 3 phút trên lửa vừa.
- Cho các gói rau và gia vị vào, khuấy đều và nấu thêm 1 phút nữa.
- Sau đó 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

chh



NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ BÒ KIM CHI CAY
HOT BEEF KIMCHI

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (51%), 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:** Chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), rau sấy (làm topping) (đưa kim chi sấy (1.1%), cà rốt sấy, hành lá sấy) (2.9%), muối ăn, đường tinh luyện, bột ớt (2%), bột kem không sữa, chiết xuất ớt (0.6%), bột thịt bò (4.3 g/kg), maltodextrin, hương liệu (hương kim chi tổng hợp, hương tomyum tổng hợp), bột gừng, bột cá, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (330), bột tỏi, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), bột chiết xuất nấm men, bột riêng, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, cá. Có thể chứa vết của: động vật giáp xác (tôm), sữa, trứng.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (51%), 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:** Flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), dried vegetables (topping) (dried kimchi (1.1%), dried carrot, dried green onion) (2.9%), salt, refined sugar, chili powder (2%), nondairy creamer, chili extract (0.6%), beef powder (4.3 g/kg), maltodextrin, flavorings (artificial kimchi flavor, artificial tom yum flavor), ginger powder, fish powder, anti-caking agent (INS 551), acidity regulator (INS 330), garlic powder, natural color (paprika oleoresin), yeast extract, galangal powder, artificial sweeteners (INS 950, 951).

Contains: Wheat, soybeans, fish. May contain traces of: Crustacean shellfish (shrimp), milk, egg.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 500ml nước, cho vắt mì, nấu trong 3 phút trên lửa vừa.
- Cho các gói rau và gia vị vào, khuấy đều và nấu thêm 1 phút nữa.
- Sau đó tắt bếp, cho ra tô và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản/Storage instructions: 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 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

ckl



HOT BEEF KIM CHI NOODLE COOK TYPE 4 MINUTES (SOUP)

Thành phần:
 Mì: Bột mì (51%), bột khoai mì, dầu ăn (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrate (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1,420 pentantri phosphate, kal carbonate, propylene glycol alginate, gum gual), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (baking powder), chất điều vị (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), rau súp (stem topping), cá hồi (1,1%), cá hồi phiên màu tự nhiên (phoebenin từ Bacillus subtilis).
 Súp: Thịt bò (2,9%), muối ăn, đường tinh luyện, bột ớt (2%), bột kem không sữa, chất ngọt (0,6%), bột mì bột (4,3 g/kg), matokeven, hương liệu (hương kem chỉ kông họ), bột gạo, bột mì, bột năng, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).
 Sản phẩm có chứa: Bột mì, dầu mè, cá. Có thể chứa vết của: đường vôi oxal, đường vôi oxal (lact), sữa, trứng.
 Noodles: Wheat flour (51%), 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 (phobetin from Bacillus subtilis).
 Soup base: Flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), dried vegetables extract (0,6%), beef powder (4,3 g/kg), matokeven, flavors (artificial kimchi flavor, artificial tomato yum yum flavor), ginger powder, fish powder, anti-caking agent (INS 551), acidity regulator (INS 330), garlic powder, natural color (paprika oleoresin), yeast extract.
 Contains: Wheat, soybeans, fish. May contain traces of: Crustacean shellfish (shrimp), milk, egg.
 Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản kín hộp, nơi thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
 Storage instructions: Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

VIFON VIỆT NAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:
 813 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
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
 191 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
 Fax: 84.28.38133947
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
 17 Lê Công Kê, Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
 Tel: 84.20.2220.3570660



Mì Bò Kim Chi Cay

NHIỀU TOPPING • SỢI MÌ TO DÀI THON

NẤU COOK 4 PHÚT
4 minutes

HOT BEEF KIM CHI
NOODLES COOK TYPE 4 MINUTES (SOUP)



NET WEIGHT
 KHỐI LƯỢNG TÍNH: **105 g**

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MẪU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

1. Đun sôi 500ml nước, cho mì, rau súp và gia vị vào, khuấy đều và đun thêm 1 phút nữa.
2. Cho gói sốt rau và gia vị vào, khuấy đều và đun thêm 1 phút nữa.
3. Sốt để bớt, cho ra bát và thưởng thức.

Số TCE: 99/VIFON_JSC/2023
 Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng phản ứng cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.
 NSX, HSD: xem trên bao bì.
 MF/EXP: see on package.
 Tư vấn khách hàng: 1800 1097
 Website: www.vifon.com.vn
 Mã QR:

Giá trị năng lượng / Energy	363 kcal - 549 kcal
Chất đạm / Protein	7,0 g - 11,6 g
Chất béo / Fat	12,2 g - 18,3 g
Chất bột đường / Carbohydrate	56,4 g - 84,5 g

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 nghệ chế biến các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bún Bò Chả, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng gói sản phẩm.

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

Handwritten signature

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00116059
 Mã số kết quả : AR-22-VD-122357-02-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 : Mì bò kim chi 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 : 005-32410-106836

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)	8.4x10 ²
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	9.8x10 ¹
6	VD702 VD <i>Clostridium botulinum</i>	/g	EVN-R-RD-3-TP-4707 (2020) (Ref. AccuPid Clostridium botulinum Detection Kit (Realtime PCR))	Không phát hiện
7	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	3.4x10 ⁴
8	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	8.6x10 ²
9	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	68.8
10	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.3
11	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	8.52
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	438
13	VD836 VD (a) Béo (vắt)	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15.6
14	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.05
15	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.23
16	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.41
17	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD9GW VD Chỉ số acid	mg KOH/ g	EVN-R-RD-2-TP-5863	0.33
19	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
20	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.05)
21	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)
22	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)
23	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 Sac Ky Hai Dang xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
 (*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-122357-01/743-2022-00116059, xuất ngày 28/10/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

