

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 48/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 CHAY LẤU THÁI**

2. Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì (66%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

**Gia vị:** Dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), ớt (2%), sả (0.5%), ba rô (0.3%), gừng, maltodextrin, đậm thực vật thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (330, 296), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin); hương liệu (hương chanh tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

**Gói gia vị khô (làm topping):** Thịt giả (gluten bột mì), bắp hạt sấy, cà rốt sấy, ba rô sấy, ngò gai sấy.

**Sản phẩm có chứa: gluten bột mì, đậu nành**

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: 67 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/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP 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)**

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 <sup>6</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>3</sup>



3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>

- 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 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	Có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị ngọt chua thanh đặc trưng của mì chay lâu thái. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, 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	13.0 – 24.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 7.8
5	Chỉ số peroxide gói mì	meqO <sub>2</sub> /kg	≤ 20.0
6	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
7	Hàm lượng protein gói mì	g / 100g	6.4 → 11.3
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	12.4 – 22.1
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	47.6 – 79.3
10	Năng lượng	kcal/100g	328 – 561

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 *chđ*



**CHỦ TỊCH**  
**HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**  
*Bùi Phương Mai*



**NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN**  
**MÌ CHAY LẪU THÁI**

**Thành phần:**

**Vất mì:** Bột mì (66%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

**Gia vị:** Dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), ớt (2%), sả (0.5%), ba rô (0.3%), gừng, maltodextrin, đạm thực vật thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (330, 296), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin); hương liệu (hương chanh tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

**Gói gia vị khô (làm topping):** Thịt giả (gluten bột mì), bắp hạt sấy, cà rốt sấy, ba rô sấy, ngò gai sấy.

**Sản phẩm có chứa: gluten bột mì, đậu nành**

**Khối lượng tịnh:** 67g

**Hướng dẫn sử dụng:**

- Mở 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 ra, khuấy 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](mailto:vifon@vifon.com.vn)

Website: [www.vifon.com.vn](http://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





Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963

# Mì Chay lẩu thái



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



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



3. Mở nắp ra, trộn đều và thưởng thức.

Tư vấn khách hàng

1800 1097



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

Số TCB: 48/VIFON JSC/2023

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.



## VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

Thành phần:

**Vết mì:** Bột mì (66%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

**Gia vị:** Dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), ớt (2%), sà (0.5%), ba rô (0.3%), gừng, maltodextrin, đạm thực vật thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (330, 296), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin); hương liệu (hương chanh tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

**Gói gia vị khô (làm topping):** Thịt giả (gluten bột mì), bắp hạt sấy, cà rốt sấy, ba rô sấy, ngô gai sấy.

Sản phẩm có chứa: gluten bột mì, đậu nành

### CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 CỐC 67 g

Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	67 g
Giá trị năng lượng	220 kcal – 376 kcal
Chất đạm	4.3 g – 7.6 g
Chất béo	8.3 g – 14.8 g
Carbohydrate	31.9 g – 53.1 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.

chh

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00116042  
 Mã số kết quả : AR-22-VD-122354-01-VI / EUVNHC-00185831 - 1



**Công ty cổ phần VIFON**  
 913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ  
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu : Mì chay lẩu thái  
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí  
 Ngày nhận mẫu : 22/09/2022  
 Thời gian thử nghiệm : 22/09/2022 - 01/10/2022  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 03/10/2022  
 Mã số PO của khách hàng : NA9J220922439  
 Mã số mẫu Eol : 005-32410-106833

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	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	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	6.0x10 <sup>2</sup>
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	63.2
9	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	18.2
10	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	9.33
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	453
12	VD836 VD (a) Béo (vắt)	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	17.5
13	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.04
14	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.54
15	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.68
16	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
17	VD9GW VD Chỉ số acid	mg KOH/ g	EVN-R-RD-2-TP-5863	0.25



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.05)
20	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)
21	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)
22	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, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 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.

