

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 117/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 LÂU THÁI**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (70.5%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đạm đậu nành thủy phân, gia vị Lâu thái chay (1%) (sả, gừng, ớt), ba rô sấy, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (296, 330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương lá chanh Thái tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: 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: 65 g/gói.



1/11

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

* Gói gia vị được bao gói bằng bao bì OPP/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP hoặc OPP/PP với lớp bên trong là PP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp bao bì 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
--------------	---------

1. 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.
2. Màu sắc vớt 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 cm.
3. Mùi vị của vớt mì và gia vị	Có mùi của vớt mì chiên, kết hợp với mùi vị đặc trưng của mì chay lâu thái. 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 vớt 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 vớt	g / 100g	≤ 7.0
2	Hàm lượng béo vớt mì	g/100g	14.0 – 25.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 8.8
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	6.0 – 11.0
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	14.4 – 26.5
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	44.6 – 82.5
10	Năng lượng	kcal/100g	332 – 613

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 31 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH

Trang 4/4

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai 4



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

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (70.5%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đậm đặc nành thủy phân, gia vị Lẩu thái chay (1%) (sả, gừng, ớt), ba rô sấy, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (296, 330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương lá chanh Thái tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành.

Khối lượng tịnh: 65g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Đậy nắp lại và chờ 3 phút.
- Mở nắp, 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 mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 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: 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



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

Thành phần:

Vật mi: Bột mì (70.5%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gồm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đậm đặc nành thủy phân, gia vị Lẩu thái chay (1%) (sả, gừng, ớt), ba rô sấy, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (296, 330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương lá chanh Thái tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 65 g

Số khẩu phần	1
Mỗi khẩu phần	65 g
Giá trị năng lượng	216.2 kcal - 397.6 kcal
Chất đạm	3.9 g - 7.1 g
Chất béo	9.4 g - 17.2 g
Carbohydrate	29.0 g - 53.6 g

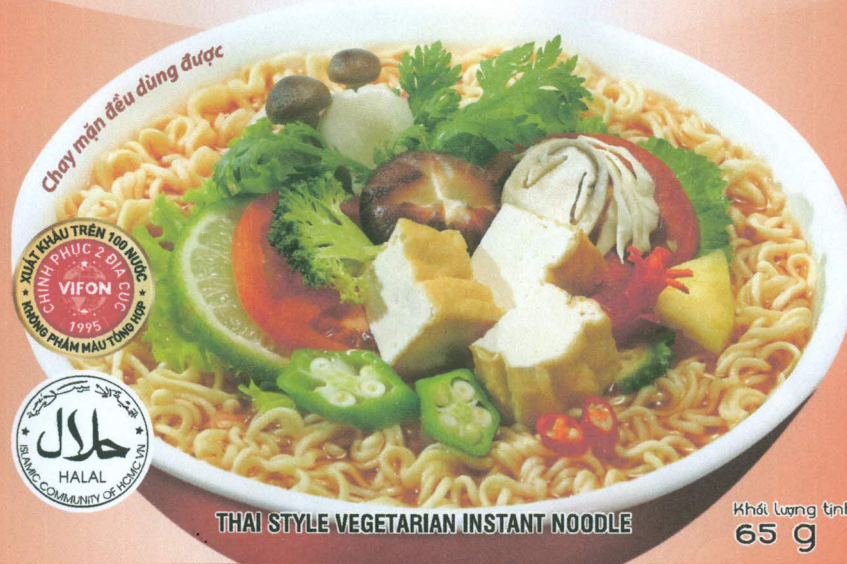
Số TCB: 117/VIFON JSC/2023

Tư vấn khách hàng
1800 1097



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963

Mì Chay Lẩu Thái



Chay mặn đều dùng được



THAI STYLE VEGETARIAN INSTANT NOODLE

Khối lượng tịnh:
65 g



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 trọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

CÁCH SỬ DỤNG:



Cho vật mi và gia vị vào tô. Rót vào tô khoảng 400 ml nước sôi. Đậy nắp lại và chờ 3 phút. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức.

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.

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: 84.28.38153947 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

NSX: Xem trên bao bì
HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất

HÌNH ẢNH TRÊN BAO BÌ CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HỌA CHO 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.

duc

**CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON**

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

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

Tel: (84.28) 38153933 - Fax: (84.28) 38153059

Email: vifon@hcm.com.vn - www.vifon.com.vn

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

TP.HCM, ngày 25 tháng 08 năm 2023

Số: 48/R&D - VF

THÔNG BÁO THAY ĐỔI THIẾT KẾ NHÃN BAO BÌ SẢN PHẨM**Kính gửi: BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM TP HỒ CHÍ MINH**

Công ty cổ phần VIFON chúng tôi có các sản phẩm **MÌ CHAY RAU NẤM VÀ MÌ CHAY LẤU THÁI** dưới đây đã có hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm. Hiện nay công ty chúng tôi có sự thay đổi thiết kế nhãn bao bì của các sản phẩm này **nhưng chất lượng sản phẩm không thay đổi so với chất lượng đã tự công bố.**

Cụ thể, các sản phẩm có tên kèm số tự công bố và sự thay đổi nhãn như sau:

- Nội dung thay đổi:
 - + Thay đổi hướng dẫn sử dụng cho cả hai sản phẩm.
- Tên và số hồ sơ tự công bố của sản phẩm thay đổi thiết kế:

STT	Tên sản phẩm	Số tự công bố	Quy cách
1	MÌ CHAY RAU NẤM	116/VIFON JSC/2023	GÓI 65G
2	MÌ CHAY LẤU THÁI	117/VIFON JSC/2023	GÓI 65G

Công ty chúng tôi kính thông báo đến Ban quản lý an toàn thực phẩm TP Hồ Chí Minh về nội dung thay đổi thiết kế nhãn của các sản phẩm trên.

Hồ sơ gửi Ban quản lý an toàn thực phẩm TP Hồ Chí Minh gồm có:

1. Giấy thông báo thay đổi thiết kế nhãn bao bì sản phẩm
2. Nhãn dự kiến thay đổi thông tin hướng dẫn sử dụng của hai sản phẩm trên

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ
Bùi Phương Mai

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 028.38153933 – Fax: 028.38153059 – Email: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn



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

Thành phần:

Vất mì: Bột mì (70.5%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đạm đậu nành thủy phân, gia vị Lẩu thái chay (1%) (sả, gừng, ớt), ba rô sấy, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (296, 330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương lá chanh Thái tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành.

Khối lượng tịnh: 65g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vất mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 350ml nước sôi.
- Đậy nắp lại và chờ 3 phút.
- Mở nắp, 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

NSX: Xem trên bao bì

HSD: 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: 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



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP

Thành phần:

Vật mi: Bột mi (70.5%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), đậm đặc nành thủy phân, gia vị Lẩu thái chay (1%) (sả, gừng, ớt), ba rô sấy, chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (296, 330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương lá chanh Thái tổng hợp, hương nước tương tổng hợp), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mi, đậu nành.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 65 g	
Số khẩu phần	1
Mỗi khẩu phần	65 g
Giá trị năng lượng	216.2 kcal- 397.6 kcal
Chất đạm	3.9 g - 7.1 g
Chất béo	9.4 g - 17.2 g
Carbohydrate	29.0 g - 53.6 g

Số TCB: 117/VIFON JSC/2023

Tư vấn khách hàng

1800 1097

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



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963

Mì Chay Lẩu Thái



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 trọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

CÁCH SỬ DỤNG:



Cho vắt mì và gia vị vào tô. Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi. Đậy nắp lại và chờ 3 phút. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức.

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.

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: 84.28.38153947 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. Tel: 84.0220.3570660

NSX: Xem trên bao bì. HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất



chủ

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.

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-118156-7

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 chay lâu thái**

Lab ID: 23-118156-7

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic bag/ Mi đựng túi nhựa

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))	1.6x10 ³	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))	1.17	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) *	445	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture of noodles)	2.79	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	63.4	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)

MDL/ GHPP: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
 MQU/ 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: ctlab@bvaq.com

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	8.87	%	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	3.41	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối Salt content (NaCl)	6.69	%	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)	16.4	%	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)
Béo (Fat)	17.3	%	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

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP