

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 96/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 RAU NẤM**

2. Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì (75%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

**Gia vị:** Muối ăn, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamiat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat, dinatri succinat), lá cần tây sấy xay, maltodextrin, chất điều chỉnh độ acid (330), bột ớt, ba rô sấy, bột nấm rơm (0.5%), hương liệu (hương nấm tổng hợp), dầu cọ tinh luyện, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)).

**Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.**

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/gói.

**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/MCPP với lớp bên trong là MCPP 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 <sup>6</sup>

2	<i>Coliforms</i>	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
Trạng thái vạt mì	Không quá xốp, khô, giòn, nguyên vạt, được phép sứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.

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.
Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị ngọt thanh đặc trưng của mì chay rau nấm. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
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.
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 tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 7.0
4	Hàm lượng béo vắt mì	g / 100g	15.0 – 25.0
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 cả gói	g / 100g	7.1 – 12.7
8	Hàm lượng béo tổng	g / 100g	14.4– 22.5
9	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	52.2 – 78.4
10	Năng lượng	kcal/100g	367 - 567

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 *chữ*



**CHỦ TỊCH**  
**HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**

*Bùi Phương Mai*



## NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

### MÌ CHAY RAU NẤM

#### Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì (75%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat), bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

**Gia vị:** Muối ăn, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat, dinatri succinat), lá cần tây sấy xay, maltodextrin, chất điều chỉnh độ acid (330), bột ớt, ba rô sấy, bột nấm rom (0.5%), hương liệu (hương nấm tổng hợp), dầu cọ tinh luyện, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)).

**Sản phẩm có chứa:** Bột mì, cần tây.

**Khối lượng tịnh:** 60g

#### Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vất mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 300ml nước sôi. Đậy nắp lại.
- Sau 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

**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](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:** 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

*ck*



**THÀNH PHẦN:**  
 Vết m: Bột mì (75%), dầu cò (dầu cò, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrate (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonate pentanatri triphosphate), gia vị; Múi ớt, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), là cần tây sấy xay, maltodextrin, chất điều vị (bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonate)).  
 Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.  
 Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng để chế biến thực phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chất xuất từ thực vật)).  
 (hộp), dầu cò tinh luyện, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

**MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**  
**SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:**  
 913 Trường Chinh, P. Tây Thành, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
 E-mail: vifon@vifon.com.vn  
 Website: www.vifon.com.vn  
**Sản xuất tại: xem ngày sản xuất**  
**A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỨC PHẨM VIỆT NAM**  
 913 Trường Chinh, P. Tây Thành, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
 Fax: 84.28.381530947  
**B: CÔNG TY CỔ PHẦN HẢI DƯƠNG - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG**  
 Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.  
 Tel: 84.2220.3570860

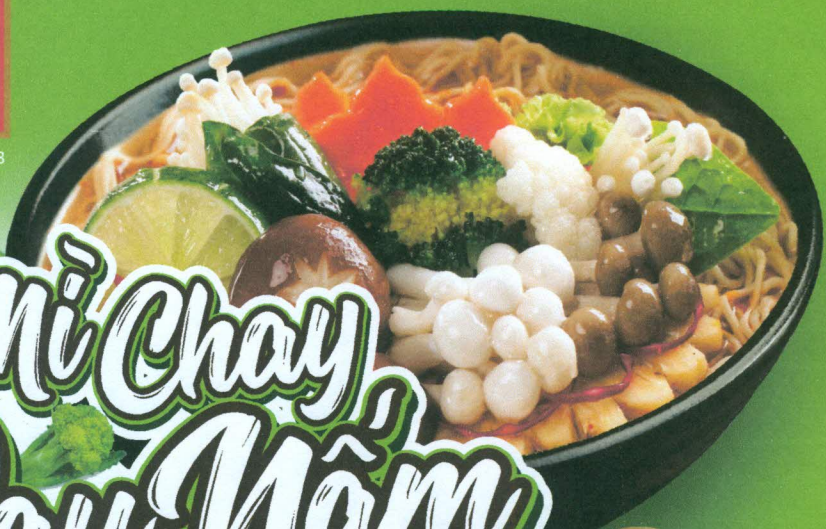
VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP



Mi Chay,  
Rau Năm



Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963



# Mi Chay, Rau Năm

Chay mặn đều dùng được



MUSHROOM VEGETABLES FLAVOUR INSTANT NOODLES  
 HÌNH ẢNH CHỈ CÓ TÍNH CHẤT MINH HỌA CHO SẢN PHẨM

NET WEIGHT  
KHỐI LƯỢNG TÍNH **60 g**

- HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**
- Cho vật mì vào tô.
  - Rót vào tô khoảng 300 ml nước sôi. Đậy nắp lại.
  - Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.



Số TCR: 96/VIFON/JSC/2023  
 Vifon Vietnam  
 Kết nối với chúng tôi tại:  
 www.facebook.com/VifonVietnam  
 1800 1097  
 Tư vấn khách hàng

**VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT**

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

Bao bì nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời

Giá trị năng lượng	220 kcal - 340 kcal
Chất đạm	4.3 g - 7.6 g
Chất béo	8.6 g - 13.5 g
Carbohydrate	31.3 g - 47.0 g

Số khẩu phần: 1  
 Mỗi khẩu phần: 60g  
**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 60g**

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.

ckh

## 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	Không phát hiện (LOD=0.017)
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 Sacký Hải Đăng xây dựng. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.