

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 116/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 (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, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat, dinatri succinat), nấm men, bột nấm (4%), maltodextrin, ớt, tiêu, rau sậy (1%) (cần tây, ba rô), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương nấm tổng hợp), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

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: 65 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/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 | Coliforms. | 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 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 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 vị đặc trưng của mì chay rau nấm. 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 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 | 14.0 – 25.0 |
| 3 | Hàm lượng tro không tan trong HCl | g / 100g | ≤ 0.1 |
| 4 | Hàm lượng muối ăn (NaCl) | g / 100g | ≤ 7.0 |
| 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 – 11.1 |
| 8 | Hàm lượng béo gói mì | g / 100g | 16.7 – 27.9 |
| 9 | Hàm lượng carbohydrate gói mì | g / 100g | 51.4 – 85.6 |
| 10 | Năng lượng | kcal/100g | 383 - 638 |

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 01 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *chh*



CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ
Bùi Phương Mai

Trang 4/4



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN MÌ CHAY RAU NẤM

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, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat, dinatri succinat), nấm men, bột nấm (4%), maltodextrin, ớt, tiêu, rau sậy (1%) (cần tây, ba rô), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương nấm tổng hợp), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.

Khối lượng tịnh: 65g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vớt 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 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

chad



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP

Thành phần:
Vết 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, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat, dinatri succinat), nấm men, bột nấm (4%), maltodextrin, ớt, tiêu, rau sây (1%) (cần tây, ba rô), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương nấm tổng hợp), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).
Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 65 g

| | |
|--------------------|---------------------|
| Số khẩu phần | 1 |
| Mỗi khẩu phần | 65 g |
| Giá trị năng lượng | 249 kcal - 414 kcal |
| Chất đạm | 4.4 g - 7.2 g |
| Chất béo | 10.9 g - 18.1 g |
| Carbohydrate | 33.4 g - 55.6 g |

Số TCB: 116/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 Rau Nấm



VEGETARIAN INSTANT NOODLE WITH MUSHROOM VEGETABLES

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 vết mì 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

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.

chđ

**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 phúcTP.HCM, ngày 25 tháng 08 năm 2023Số: 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 LẨU 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 LẨU 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 RAU NẤM

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, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat, dinatri succinat), nấm men, bột nấm (4%), maltodextrin, ớt, tiêu, rau sấy (1%) (cần tây, ba rô), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương nấm tổng hợp), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.

Khối lượng tịnh: 65g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt 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

ch



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP

Thành phần:

Vết 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, peritanatri triphosphat, gôm gua), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói gia vị: Muối ăn, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' - guanilat, dinatri 5' - inosinat, dinatri succinat), nấm men, bột nấm (4%), maltodextrin, ớt, tiêu, rau sấy (1%) (cần tây, ba rô), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương nấm tổng hợp), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cần tây.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 65 g

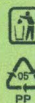
| | |
|--------------------|---------------------|
| Số khẩu phần | 1 |
| Mỗi khẩu phần | 65 g |
| Giá trị năng lượng | 249 kcal - 414 kcal |
| Chất đạm | 4.4 g - 7.2 g |
| Chất béo | 10.9 g - 18.1 g |
| Carbohydrate | 33.4 g - 55.6 g |

Số TCB: 116/VIFON JSC/2023

Tư vấn khách hàng

1800 1097

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



Luôn Vị Hâm Này Từ 1963

Mì Chay Rau Nấm



VEGETARIAN INSTANT NOODLE WITH MUSHROOM VEGETABLES

Khối lượng tịnh: 65 g



For Today Since 1963

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng 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 vết mì và gia vị vào tô.



Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi.



Đậy nắp lại và chờ 3 phút.



Mỡ 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 mẫn 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



Chúc

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:

23-118156-6

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 rau nấm**

Lab ID: 23-118156-6

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)) | 4.2x10 ³ | cfu/g | ISO 4833-1:2013, TCVN 4884-1: 2015 |
| Clostridium Perfringens | <10 | cfu/g | ISO 7937:2004 TCVN 4991: 2005 |
| Coliforms | 20 | 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)) | 1.14 | 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 vát (Moisture of noodles) | 3.03 | % | FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46) |
| Carbohydrate | 63.7 | % | 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
 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: ctiab@bvaq.com

| Test Chỉ tiêu | Result Kết quả | Unit Đơn vị | Method Phương pháp phân tích |
|--|--|----------------|---|
| Đạm (Protein) | 9.57 | % | FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11 |
| Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV)) | 3.04 | mEq/kg | FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018) |
| Hàm lượng muối Salt content (NaCl) | 5.73 | % | 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 vắt (Fat of noodles) | 15.9 | % | FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7) |
| Béo (Fat) | 16.9 | % | 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