

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 106/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 CHÍNH HIỆU HAI TÔM**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (74.0%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa: tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gua), đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiêu hồi, quế, đinh hương, hạt ngò xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: **Bột mì, tôm.**

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: 75 g/gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì phức hợp giấy/PE với PE là lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm hoặc bao bì OPP/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP hoặc bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP, 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, 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 NSX:

- 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, phân 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 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 vạt mì	Không quá xốp, khô, giòn, nguyên vạt, được phép sứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
2. Màu sắc vạt 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 sa tế tôm đặc trưng của mì chính hiệu hai tôm. 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	≤ 10.0
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	≤ 6.37
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	6.3 – 11.7
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	14.4 – 26.7
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	47.6 – 88.5
10	Năng lượng	kcal/100g	345 – 641

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 04 tháng 07 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai

Trang 4/4



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (74.0%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa: tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gúa), đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).

Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiểu hồi, quế, đinh hương, hạt ngò xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm.

Khối lượng tịnh: 75g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì và gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 350ml 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 mặt hông 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



TK MỚI THÊM ICON - MÀNG MATTOPP

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Cho vắt mì và gia vị vào tô.



Rót vào tô khoảng 350 ml nước sôi.
Đậy nắp lại.



Sau 3 phút mở nắp ra, khuấy đều và thưởng thức.

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (74.0%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa: tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat, gôm gủa), đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat).
Gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat), bột tôm (3%), dầu sa tế (dầu cọ tinh luyện, tỏi, ớt), bột ngũ vị hương (đại hồi, tiêu hồi, quế, đinh hương, hạt ngô xay), bột tiêu, hành lá, bột nghệ, chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951).
Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 75 g NUTRITION INFORMATION

Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	75 g
Giá trị năng lượng/ Energy	258.8 kcal – 480.6 kcal
Chất đạm/ Protein	4.7 g – 8.75 g
Chất béo/ Fat	19.8 g – 20.0 g
Carbohydrate / Carbohydrate	35.7 g – 66.4 g

Số TCB: 106/VIFON JSC/2023

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.



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963



Có Dầu Sa tế

NET WT: 75 g
Khối lượng Tịnh : 75 g

MÌ CHÍNH HIỆU HAI TÔM
Không phẩm màu tổng hợp

NSX: xem trên mặt hồng bao bì
HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất



VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 100 NƯỚC



8 935311 100519



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

PRODUCT OF VIETNAM

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.

chul

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-173756

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: 29-Jun-2023

BVAQ Reference: 23-173756

Sample(s) Received: 23-Jun-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 23-Jun-2023 to 29-Jun-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 CHÍNH HIỆU HAI TÔM

Lab ID: 23-173756-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in bag/ Mì đựng trong túi

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Tổng số vi khuẩn hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	1.1x10 ³	cfu/g	ISO 4833-1:2013, TCVN 4884-1: 2015
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31:2016
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 acid gói mì (Acid Value (AV))	1.65	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)	g/100g	FLAB-FC-MTHD-050: 2021 (Ref. AOAC 941.12, TCVN 7765: 2007)
Năng lượng (Calories) *	466	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Hàm lượng Carbohydrate gói mì	64.4	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Độ ẩm vắt (Moisture of noodles)	1.73	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Hàm lượng Protein gói mì (Protein)	7.83	g/100g	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxide gói mì (Peroxide Value (PV))	3.95	mEqO ₂ /kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối ăn (Salt content (NaCl))	5.32	g/100g	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)
Aflatoxin tổng số (Total of Aflatoxin content)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD- 009:2021 (Ref. AOAC 999.07)
Hàm lượng Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Hàm lượng Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Hàm lượng béo vắt mì (Fat of noodles)	18.9	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Hàm lượng béo gói mì (Fat)	19.7	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

