

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 72/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 CÓ GÓI SÓT MÌ XÀO TƯƠNG ĐEN**

2. Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (56.4%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Dầu cọ tinh luyện (4%), đường tinh luyện, hành tím, tỏi, cà chua, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), nước tương (0.8%), bột kem không sữa, tương hạt (0.5%), dầu mè đen, bột ớt, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu (hương gà tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất bảo quản (202).

Gói rau sảy: Cà rốt, hành lá.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, đậu phộng, mè.

Có thể chứa vết của: Sữa.

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: 90 g/khay

Sản phẩm được bao gói trong bao bì OPP hoặc MCPP hoặc PP hoặc PS hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói sốt được bao gói bằng bao bì phức hợp PET/MPET/PE với lớp PE là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, hoặc MCPP hoặc OPP hoặc PA hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói rau sấy 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 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 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	<u>Trạng thái vớt mì</u> : 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 1.0 cm.
3. Mùi vị của vớt mì và gói gia vị	<u>Mùi vị của vớt mì và gói gia vị</u> : có mùi của vớt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị ngọt thanh đặc trưng của mì xào tương đen. Sản

gia vị	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	≤ 3.9
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	5.1 – 9.3
8	Hàm lượng béo gói mì	g 100g	12.2 – 22.6
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g/100g	39.8 – 73.8
10	Năng lượng	kcal/100g	289 – 536

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 29 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



**CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**

Bùi Phương Mai

NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ CÓ GÓI SÓT MÌ XÀO TƯƠNG ĐEN

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (56.4%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Dầu cọ tinh luyện (4%), đường tinh luyện, hành tím, tỏi, cà chua, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), nước tương (0.8%), bột kem không sữa, tương hạt (0.5%), dầu mè đen, bột ớt, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu (hương gà tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất bảo quản (202).

Gói rau sấy: Cà rốt, hành lá.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, đậu phộng, mè.

Có thể chứa vết của: Sữa

Khối lượng tịnh: 90g

Hướng dẫn sử dụng: “Ngâm nước nóng gói sốt trước khi dùng”

- Cho vắt mì và gói rau vào khay.
- Ché vào khoảng 400ml nước thật sôi. Đậy lại và chờ 3 phút.
- Chắt bỏ hết nước trong khay.
- Mở nắp, cắt gói sốt cho vào. Trộn đều và thưởng thức.



Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX: xem trên nắp khay

HSD: 6 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

chđ
06/06/23

NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ CÓ GÓI SÓT MÌ XÀO TƯƠNG ĐEN
INSTANT NOODLE SOY BEAN SAUCE

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (56.4%), dầu cọ, bột khoai mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Dầu cọ tinh luyện (4%), đường tinh luyện, hành tím, tỏi, cà chua, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), nước tương (0.8%), bột kem không sữa, tương hạt (0.5%), dầu mè đen, bột ớt, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu (hương gà tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất bảo quản (202).

Gói rau sấy: Cà rốt, hành lá.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, đậu phộng, mè.

Có thể chứa vết của: Sữa

Khối lượng tịnh: 90g

Hướng dẫn sử dụng/Direction: “Ngâm nước nóng gói sốt trước khi dùng”

- Cho vắt mì và gói rau vào khay/Put noodles and vegetable pack into the tray.
- Ché vào khoảng 400ml nước thật sôi. Đậy lại và chờ 3 phút/Pour boiling water (about 400ml). Cover the tray and wait for 3 minutes.
- Chắt bỏ hết nước trong khay/Drain off water.
- Mở nắp, cắt gói sốt cho vào. Trộn đều và thưởng thức/Open the lid, cut and put the sauce pack into

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX: xem trên nắp khay

HSD: 6 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: Made in VietNam/ 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



Chai
06/06/23



PRODUCT OF VIETNAM
Số TGB: 72.VIFON.JSC/2023

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / DIRECTION

"Ngâm nước nóng gói sợi trước khi dùng"



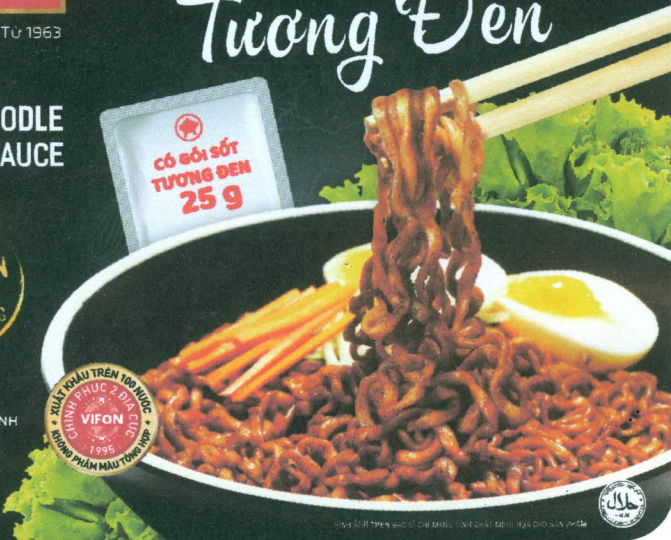
Luôn Vị Hồn Này Từ 1963

Mì có gói sốt
Mì Xào Tương Đen

INSTANT NOODLE
SOY BEAN SAUCE



KHỐI LƯỢNG TÍNH
90 g



Mì có gói sốt
Mì Xào Tương Đen

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.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 90 g

Số khẩu phần:	1	90 g
Giá trị năng lượng	261,0 kcal – 481,5 kcal	
Chất đạm	4,6 g – 8,3 g	
Chất béo	11,0 g – 20,3 g	
Carbohydrate	35,9 g – 66,4 g	

NSX: Xem trên nắp khay
HSD: 9 tháng kể từ ngày sản xuất
HÀNG IN VIỆT NAM - SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:
253 Trường Chinh, P. Tân Phú, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Email: info@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. Tân Phú, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 81.96.891.596 | Fax: 81.96.891.508
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
T. 41 Cầu Lộ, Phường 4, Thị trấn H. Sơn Động, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
Tel: 018220.370.000



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

THÀNH PHẦN:
Vải mì: Bột mì (56,4%) dầu ăn, bột khoáng mì, chất ổn định (1420, kali carbonat, pentanatri triphosphat), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonat), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrated (dạng hỗn hợp)).
Goi sốt: Dầu ăn tinh luyện (4%), đường tinh luyện, hành tím tươi, cà chua, muối ăn, chất điều vị (monosodium L-glutamat, dimethyl 29-guanylat, dimethyl 59-monoat), nước tương (3,8%), bột kem không sữa, tương hạt (3,6%), dầu mè đen, bột mì, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ axit (296), hương liệu (hương gà tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chất xuất từ thực vật)), chất bảo quản (202).
Goi rau sảy: Cà rốt, hành lá.
Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, đậu phộng, mè.
Có thể chứa vết của: Sữa

BAO QUẢN NỘI KHÖ, MẶT VÀ TRANH ANH NANG MẶT TRÖI.
Tư vấn khách hàng: 1800 1097 | Kết nối với chúng tôi tại: www.facebook.com/VifonVietnam

Thung lư canh bàu: Không dùng sản phẩm này cho trẻ em dưới 3 tuổi. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn dịch yếu, dị ứng với các thành phần trong 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.

chh
06/06/23

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-118156-13

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 có gói sốt mì xào tương đen

Lab ID: 23-118156-13

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic box/ Mì đựng hộp 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 ²	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))	1.70	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) *	417	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắ (Moisture of noodles)	3.66	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	59.4	%	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
MQL/ 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: ctab@bvaq.com

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	7.23	%	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	6.74	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối Salt content (NaCl)	3.46	%	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 vát (Fat of noodles)	16.2	%	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)
Béo (Fat)	16.7	%	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

QA MANAGER



NGUYEN HIEP