

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 102/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 HẢI SẢN CAY**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (53%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Ót bột (1.9%), bột kem không sữa, maltodextrin, đường tinh luyện, chất làm dày (1422), rau sấy (cà rốt, rong biển, bắp cải), muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, mực sấy (0.4%), chiết xuất nấm men, bột tôm (0.3%), ớt sấy, bột hào (0.2%), hành, đạm đậu nành thủy phân, gia vị (tỏi, tiêu), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, tôm, mực, hào. Có thể chứa vết của: sữa

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 105 g/gói

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

* Các gói gia vị được bao gói bằng bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/PP với lớp bên trong là CPP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp 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.

7143,
JG T
PH
FO
- TP. H

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
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.

Màu sắc vắt mì	Màu vàng nhạt 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 vị thơm ngon đặc trưng của gia vị mì hải sản cay. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho vắt mì vào khoảng 500 ml nước sôi, nấu trong lửa vừa, sau 4 phút sợi mì mềm vừa ăn, giòn dai và dẻo, không bở nhão. Sợi bền trong ít nhất 10 phút kể từ lúc ngừng gia nhiệt.
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	12.0 – 19.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 3.5
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 cả gói	g / 100g	6.4 – 10.7
8	Hàm lượng béo cả gói	g / 100g	10.9 – 18.1
9	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	52.8 – 87.9
10	Năng lượng	kcal/100g	335 - 557

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 16 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *chh*



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ Trang 4/4

Bùi Phương Mai



NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ HẢI SẢN CAY

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (53%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*). **Gia vị:** Ớt bột (1.9%), bột kem không sữa, maltodextrin, đường tinh luyện, chất làm dày (1422), rau sấy (cà rốt, rong biển, bắp cải), muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, mực sấy (0.4%), chiết xuất nấm men, bột tôm (0.3%), ớt sấy, bột hào (0.2%), hành, đạm đậu nành thủy phân, gia vị (tỏi, tiêu), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, tôm, mực, hào. Có thể chứa vết của: sữa.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 400ml nước
- Cho vắt mì, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút.
- Tắt bếp, cho ra tô 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, HSD: xem trên bao bì.

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



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ HẢI SẢN CAY
HOT SEAFOOD FLAVOR

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (53%), bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gôm gua), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*). **Gia vị:** Ớt bột (1.9%), bột kem không sữa, maltodextrin, đường tinh luyện, chất làm dày (1422), rau sấy (cà rốt, rong biển, bắp cải), muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), dầu cọ tinh luyện, mực sấy (0.4%), chiết xuất nấm men, bột tôm (0.3%), ớt sấy, bột hào (0.2%), hành, đạm đậu nành thủy phân, gia vị (tỏi, tiêu), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất điều chỉnh độ acid (330), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).

Sản phẩm có chứa: bột mì, đậu nành, tôm, mực, hào. Có thể chứa vết của: sữa.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (53%), tapioca starch, palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, potassium carbonate, propylene glycol alginate, guar gum), salt, emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*). **Soup base:** Chilli powder (1.9%), nondairy creamer, maltodextrin, refined sugar, thickener (INS 1422), dried vegetables (dried carrot, dried seaweed, dried cabbage), salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate, disodium succinate), refined palm oil, dried squid (0.4%), yeast extract, shrimp powder (0.3%), dried chilli, oyster powder (0.2%), onion, hydrolyzed soy protein, spices (garlic, pepper), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin), acidity regulator (INS 330), flavoring (artificial seafood flavor).

Contains: wheat, soybeans, shrimp, squid, oyster. May contain traces of: milk.

Khối lượng tịnh: 105g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 400ml nước./Pour 400ml water into a pot and boil.
- Cho vết mì, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút./Put noodles, powder soup, vegetable and chilli powder into boiling water and cook for 4 minutes.
- Tắt bếp, cho ra tô và thưởng thức./Remove from heat and serve in bowl.

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, HSD: xem trên bao bì/**MFG, EXP:** see on package.

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

ckh

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00116061	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-122359-02-VI / EUVNHC-00185831	

Công ty cổ phần VIFON 913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu :	Mì hải sản cay
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
Ngày nhận mẫu :	22/09/2022
Thời gian thử nghiệm :	22/09/2022 - 15/10/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	14/10/2022
Mã số PO của khách hàng :	NA9J220922439
Mã số mẫu Eol :	005-32410-106838

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	9.5x10 ¹
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	9.4x10 ¹
7	VD1YQ VD <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ g	TCVN 5648:1992 mod.	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	6.6x10 ⁴
9	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	4.6x10 ²
10	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	71.0
11	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.9
12	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	8.12
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	451
14	VD836 VD (a) Béo (vắt)	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15.7
15	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.03
16	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.29
17	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.15



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
19	VD9GW VD Chỉ số acid	mg KOH/ g	EVN-R-RD-2-TP-5863	0.32
20	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
21	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.05)
22	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)
23	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)
24	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

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 Sac Ký Hải Đăng xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi (*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-122359-01/743-2022-00116061, xuất ngày 28/10/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

