

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 99/VIFON CORP/2025

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 RIÊU CUA**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (48%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói riêu cua hầm: Cà chua, nước, cua đồng (33 g/kg), dầu cọ tinh luyện, tôm khô, hành tím, đậu hũ, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), chất làm dày (INS 1422), đường, bột trứng, muối ăn, tiêu, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Gói bột súp: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), đường, maltodextrin, hành lá sấy, ớt sấy, bột cua đồng (0,1%), bột tiêu, hương liệu (hương cua tổng hợp), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hành phi: Hành tím, dầu cọ tinh luyện.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, cua, đậu nành, trứng, tôm.

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/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/PP với lớp bên trong là PP hoặc bao bì OPP/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.

* 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 PP 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.

* Gói riêu cua hầm được bao gói bằng bao bì PET/AL/PA/RCPP, chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lớp RCPP 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

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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:

- 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:
- + Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật 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	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
8	<i>Clostridium botulinums</i>	/g	Không có
9	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	CFU/g	10 ²
10	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ³

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái vắt mì	Không quá xốp, khô, giòn, nguyên vắ, được phép nứt 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 riêu cua. 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.

+ 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 béo vắt mì	g/100g	14,0 – 19,0
3	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl 10%	g / 100g	≤ 0,1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 5,6
5	Chỉ số peroxide vắt mì	meqO ₂ /kg	≤ 20,0
6	Chỉ số acid vắt mì	mg KOH/g	≤ 2,0
7	Hàm lượng chất đạm	g / 100g	6,6 – 10,6
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	13,0 – 19,4
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	6,7 – 9,9
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	42,1 – 58,1
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,7 – 6,6
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1536 – 2304

13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	0,3 – 4,2
14	Năng lượng	kcal/100g	312 – 458

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./.

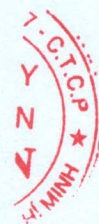
TP Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

Lý Thị Kim Châu





NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ RIÊU CUA

Vắt mì: Bột mì (48%), dầu cò (dầu cò, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói riêu cua hầm: Cà chua, nước, cua đồng (33 g/kg), dầu cò tinh luyện, tôm khô, hành tím, đậu hũ, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), chất làm dày (INS 1422), đường, bột trứng, muối ăn, tiêu, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói bột súp: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), đường, maltodextrin, hành lá sấy, ớt sấy, bột cua đồng (0,1%), bột tiêu, hương liệu (hương của tổng hợp), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hành phi: Hành tím, dầu cò tinh luyện.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, cua, đậu nành, trứng, tôm.

Có thể chứa vết của: Sữa.

Khối lượng tịnh: 90 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
- Mở nắp, cắt gói riêu cua hầm cho vào tô, khuấy đều là có thể dùng được.

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

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất

Thông tin cảnh báo:

- Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu cua hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...
- Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 90 g
Năng lượng	281 kcal – 412 kcal
Chất đạm	5,9 g – 9,5 g
Carbohydrat	37,9 g – 52,3 g
Đường tổng số	2,4 g – 5,9 g
Chất béo	11,7 g – 17,5 g
Chất béo bão hòa	6,0 g – 8,9 g
Natri	1382 mg – 2074 mg

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



**NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ RIÊU CUA
INSTANT NOODLES WITH CRAB SOUP**

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (48%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói riêu cua hầm: Cà chua, nước, cua đồng (33 g/kg), dầu cọ tinh luyện, tôm khô, hành tím, đậu hũ, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), chất làm dày (INS 1422), đường, bột trứng, muối ăn, tiêu, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Gói bột súp: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), đường, maltodextrin, hành lá sấy, ớt sấy, bột cua đồng (0,1%), bột tiêu, hương liệu (hương của tổng hợp), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hành phi: Hành tím, dầu cọ tinh luyện.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, cua, đậu nành, trứng, tôm.

Có thể chứa vết của: Sữa

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (48%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginate), sugar, fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Stewed crab soup pack: Tomato, water, freshwater crab (33 g/kg), refined palm oil, dried shrimp, red shallot, tofu, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'- inosinate), thickener (INS 1422), sugar, egg powder, salt, pepper, natural color (carotenes, beta-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), sugar, maltodextrin, dried green onion, dried chili, freshwater crab powder (0,1%), pepper powder, flavoring (artificial crab flavor), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Fried shallot pack: Red shallot, refined palm oil.

Contains: Wheat, fish, crab, soybeans, eggs, shrimp.

May contain traces of: Milk.

Khối lượng tịnh: 90 g

Hướng dẫn sử dụng/ Serving directions:

- Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô/ Put noodles and soup base packs into a bowl.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi./ Pour about 400ml of boiling water.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút./ Cover the bowl and wait for 3 minutes.
- Mở nắp, cắt gói riêu cua hầm cho vào tô, khuấy đều là có thể dùng được./ Open the cover, cut and put the content of the stewed crab soup pack into the bowl, stir well before serving.

Hướng dẫn bảo quản/ Storage conditions: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời./ Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

NSX (MFG): xem trên bao bì./ See on the package.

HSD (EXP): 06 tháng kể từ ngày sản xuất/ 6 months from production date

Thông tin cảnh báo:

- Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu cua hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...
- Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng/Nutrient components	Cho 1 gói 90 g/ Per 1 bag 90 g
Năng lượng / Energy	281 kcal – 412 kcal
Chất đạm / Protein	5,9 g – 9,5 g
Carbohydrat/Carbohydrate	37,9 g – 52,3 g
Đường tổng số /Total sugars	2,4 g – 5,9 g
Chất béo / Total fat	11,7 g – 17,5 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	6,0 g – 8,9 g
Natri/Sodium	1382 mg – 2074 mg

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

chd

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.



Càng nhiều khách đã đồng hành cùng VIFON.
VIFON luôn hướng đến sứ mệnh không ngừng
phát triển và hoàn thiện các sản phẩm có thật
thật, cá thật, cua thật để mang lại bữa ăn đầy
đủ dinh dưỡng, thơm ngon tiện lợi cho Quý
Khách hàng.

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu của
hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...

Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc
dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Thành phần

Vắt mì: Bột mì (48%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai
mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat),
đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin
từ *Bacillus subtilis*).

Gói riêu cua hằm: Cà chua, nước, cua đồng (33 g/kg), dầu cọ tinh luyện, tôm khô, hành tím, đậu hũ, chất điều vị
(mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), chất làm dày (INS 1422), đường, bột trứng, muối ăn, tiêu,
phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói bột súp: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), đường, maltodextrin,
hành lá sấy, ớt sấy, bột cua đồng (0,1%), bột tiêu, hương liệu (hương của tổng hợp), chất chống đông vón (INS 551), phẩm
màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hành phi: Hành tím, dầu cọ tinh luyện.

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, cua, đậu nành, trứng, tôm.

Có thể chứa vết của: Sữa.

Ingredients

Noodles: Wheat flour (48%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS
1420, pentasodium triphosphate, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginat), sugar, fish sauce, flavor enhancer
(monosodium L- glutamate), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Stewed crab soup pack: Tomato, water, freshwater crab (33 g/kg), refined palm oil, dried shrimp, red shallot, tofu, flavor
enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'- inosinate), thickener (INS 1422), sugar, egg powder,
salt, pepper, natural color (carotenes, beta-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), sugar,
maltodextrin, dried green onion, dried chili, freshwater crab powder (0,1%), pepper powder, flavoring (artificial crab flavor),
anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Fried shallot pack: Red shallot, refined palm oil.

Contains: Wheat, fish, crab, soybeans, eggs, shrimp.

May contain traces of: Milk.

Số TCB: 99/VIFON CORP/2025

NSX (MFG): Xem trên bao bì./See on the package.

HSD (EXP): 06 tháng kể từ ngày sản xuất./6 months from production date.

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 gói 90 g/ Per 1 bag 90 g
Năng lượng / Energy	281 kcal – 412 kcal
Chất đạm / Protein	5,9 g – 9,5 g
Carbohydrat/Carbohydrate	37,9 g – 52,3 g
Đường tổng số /Total sugars	2,4 g – 5,9 g
Chất béo / Total fat	11,7 g – 17,5 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	6,0 g – 8,9 g
Natri/Sodium	1382 mg – 2074 mg

VIFON[®] MADE IN VIETNAM

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

Hướng dẫn sử dụng / Serving directions



Cho vắt mì và các gói gia
vị vào tô. / Put noodles
and soup base packs
into a bowl.



Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi. /
Pour about 400ml of boiling water.



Đậy kín nắp tô và chờ
khoảng 3 phút. / Cover
the bowl and wait for 3
minutes.



Mở nắp, cắt gói riêu cua hằm cho vào
tô, khuấy đều là có thể dùng được. /
Open the cover, cut and put the
content of the stewed crab soup pack
into the bowl, stir well before serving.

VIFON[®]

Tư vấn khách hàng

1800 1097

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

Mì Riêu Cua

INSTANT NOODLES WITH CRAB SOUP

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố 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, Phường Tây Thạnh, Thành phố 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, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng,

Việt Nam. Tel: 84.0220.3570660

KHỐI LƯỢNG TỊNH:

90 g



ch

TEST REPORT

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-136951

Revision: 00

Company/ Công ty:

VIFON CORPORATION/ 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-May-2025

MNAQ Reference: 25-136951

Sample(s) Received: 17-May-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-May-2025 to 29-May-2025

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 RIÊU CUA**

Lab ID: 25-136951-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in plastic bag/ Mì đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc/ Total Yeast and Mould Spores *	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	5.7x10 ²	cfu/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (TCVN 4884-1:2015)
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31
Screening Clostridium botulinum *	Not Detected/Không phát hiện	/g	FLAB-FM-MTHD-039
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 15213-2:2023
Coagulase Positive Staphylococci	<10	cfu/g	ISO 6888-1:2021 /Amd 1:2023
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
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010:2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Chỉ số axit (vắt)/ Acid Value (AV)	0.95	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Hàm lượng tro không tan trong HCl/ Ash Insoluble in HCl content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	g/100g	FLAB-FC- MTHD-050:2023 (Ref. TCVN 7765:2007 ISO 763:2003)
Béo (gói)/ Fat	16.2	g/100g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Béo (vắt)/ Fat	15.8	g/100g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (gói)/ Protein (Nx6.25)	8.60	g/100g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Xơ dinh dưỡng/ Dietary Fiber	2.29	%	AOAC 985.29
Âm (vắt)/ Moisture	1.90	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Năng lượng/ Calories	381	kcal/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate	50.1	g/100g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Trị số peroxit (vắt)/ Peroxide Value (PV)	1.63	mEq/kg	FLAB-FC-MTHD-028:2023 (Ref. TCVN 6121:2018 ISO 3960:2007)
Hàm lượng muối/ Salt content (NaCl) (Calculated from Cl ⁻)	4.31	g/100g	FLAB-FC- MTHD-015:2023 (Ref. AOAC 937.09)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Đường tổng số/ Total Sugars	4.69	%	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Chì/ Lead (Pb)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06
Allura Red AC (E129) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Brilliant Blue FCF (E133) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Erythrosin (E127) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Ponceau 4RC (E124) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Sunset Yellow (E110) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Tartrazine (E102) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	8.32	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 996.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-136951

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Natri/ Sodium (Na)	1920	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030: 2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không



GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN HIỆP

