

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 114/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 THỊT BĂM**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (76%), bột khoai mì, muối ăn, nước mắm, chất ổn định (natri polyphosphat, kali carbonat, natri carbonat), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột nghệ.

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), thịt giá (gluten từ bột mì), cà rốt sấy, maltodextrin, hành lá sấy, bột tiêu, bột thịt (0.1%), hành, tỏi, hương liệu (hương thịt heo tổng hợp, hương hành tổng hợp), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: gluten bột mì, cá.

Có thể chứa vết của: mè.

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: 70 g.

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.



* Các 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 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: **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).

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	<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 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 vắt mì	Trạng thái vắt mì: khô, nguyên vắt, không vụn nát.
Màu sắc vắt mì	Màu vàng tươi tương đối đều cả hai mặt.
Mùi vị của sản phẩm	Mùi vị thơm ngon đặc trưng của mì thịt băm.
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.
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 mì	g / 100g	≤ 12.0
2	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 8.6
4	Chỉ số peroxide gói mì	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
5	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
6	Hàm lượng protein cả gói	g / 100g	7.6 – 13.4
7	Hàm lượng béo tổng	g / 100g	3.5 – 5.9
8	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	51.4 – 85.9
9	Năng lượng	kcal/100g	268 - 450

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 13 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *ch*



**CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**

Bùi Phương Mai



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ THỊT BẮM

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (76%), bột khoai mì, muối ăn, nước mắm, chất ổn định (natri polyphosphat, kali carbonat, natri carbonat), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột nghệ.

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), thịt giả (gluten từ bột mì), cà rốt sấy, maltodextrin, hành lá sấy, bột tiêu, bột thịt (0.1%), hành, tỏi, hương liệu (hương thịt heo tổng hợp, hương hành tổng hợp), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: gluten bột mì, cá.

Có thể chứa vết của: mè

Khối lượng tịnh: 70g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vết mì và các gói gia vị vào tô.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp lại.
- Sau 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, 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:

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

ch

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-118155-4

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: 23-118155

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 thịt băm**

Lab ID: 23-118155-4

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu 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
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	70	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))	1.66	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) *	369	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture of noodles)	7.98	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	71.4	%	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: c:clab@bvaq.com

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	11.0	%	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	6.45	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối Salt content (NaCl)	5.85	%	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 (Fat)	4.43	%	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