

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 75/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 TRỘN PAD THAI**

2. Thành phần:

**Vắt mì:** Bột mì (50%), 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:** Nước, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, dịch me (me, nước) (2%), tỏi (2%), muối ăn, chất làm dày (1422), bột kem không sữa, tôm (0.3%), nước mắm (0.2%), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), dầu mè đen, đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương gà tổng hợp, hương bơ đậu phộng tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202, 211).

**Gói bột ớt:** Bột ớt (0.7%)

**Sản phẩm có chứa:** Bột mì, tôm, cá, mè, đậu nành

**Có thể chứa vết của:** đậu phộng, 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 bột ớt 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 <sup>6</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>3</sup>
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
8	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>

- 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 vát mì	Không quá xốp, khô, giòn, nguyên vát, được phép nứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
2. Màu sắc vát 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 thơm của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị đặc trưng của Mì trộn Pad Thai. 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	≤ 7.0
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	15.0 – 24.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 4.6
5	Chỉ số peroxide gói mì	meqO <sub>2</sub> /kg	≤ 20.0
6	Chỉ số acid gói mì	mg KOH/g	≤ 2.0
7	Hàm lượng protein gói mì	g / 100g	5.0 – 8.3
8	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	14.0 – 23.2
9	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	40.9 – 68.1
10	Năng lượng	kcal/100g	310 – 514

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*

NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ TRỘN PAD THAI

**Thành phần:**

**Vắt mì:** Bột mì (50%), 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:** Nước, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, dịch me (me, nước) (2%), tỏi (2%), muối ăn, chất làm dày (1422), bột kem không sữa, tôm (0.3%), nước mắm (0.2%), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu mè đen, đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương gà tổng hợp, hương bơ đậu phộng tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202, 211).

**Gói bột ớt:** Bột ớt (0.7%)

**Sản phẩm có chứa:** Bột mì, tôm, cá, mè, đậu nành

**Có thể chứa vết của:** đậu phộng, sữa

**Khối lượng tịnh:** 90g

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

- Cho vắt mì vào khay.
- Ché vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ trong 3 phút.
- Chắt bỏ hết nước trong khay.
- Mờ nắp, cắt gói sốt và gói bột ớt 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](mailto:vifon@vifon.com.vn)

Website: [www.vifon.com.vn](http://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

NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

## MÌ TRỘN PAD THAI

### DRIED MIX PAD THAI INSTANT NOODLE

#### Thành phần:

**Vắt mì:** Bột mì (50%), 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:** Nước, đường tinh luyện, dầu cọ tinh luyện, dịch me (me, nước) (2%), tỏi (2%), muối ăn, chất làm dày (1422), bột kem không sữa, tôm (0.3%), nước mắm (0.2%), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu mè đen, đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương gà tổng hợp, hương bơ đậu phộng tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (202, 211).

**Gói bột ớt:** Bột ớt (0.7%)

**Sản phẩm có chứa:** Bột mì, tôm, cá, mè, đậu nành

**Có thể chứa vết của:** đậu phộng, sữa

**Khối lượng tịnh:** 90g

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

- Cho vắt mì vào khay/Put noodles into the tray.
- Chế vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ trong 3 phút/Pour boiled 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** và gói bột ớt cho vào, trộn đều và thưởng thức/Open the lid, put the sauce pack & chili pack, mix well and enjoy.

**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](mailto:vifon@vifon.com.vn)

Website: [www.vifon.com.vn](http://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



*Chal*

06/06/23



# Mì Trộn Pad Thai

DRIED MIX PAD THAI INSTANT NOODLE

KHỐI LƯỢNG TÍNH  
**90 g**

หอม vị  
ไทย ไทย



GÓI SỐT PAD THAI ĐẬM ĐÀ CHUẨN VỊ



**THÀNH PHẦN:**

Vật mì: Bột mì (60%), dầu ăn, hạt nêm, muối, chất ổn định (E420, kal carbonate, pentanatri triphosphate), muối ăn, đường tinh luyện, bột nghệ, chất tạo xốp (natri carbonate), chất chống oxy hóa (butylated hydroxytoluene).

Gói sốt: Nước, đường tinh luyện, dầu ăn tinh luyện, dịch chiết (mì, nước) (2%), tỏi (2%), muối ăn, chất làm dày (xanthan), bột kem không sữa, tôm (0,3%), nước mắm (0,2%), chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất điều vị (đianhiđrê 5-guanidylat, dihydrê 5-mesinat), dầu mè đen, đạm thực vật thủy phân, hương liệu (thường là tổng hợp), hương bột đậu phộng tổng hợp, bột mì mềm (maltodextrin), chất tạo màu (202, 211).

Gói bột ớt: Bột ớt (0,3%)

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, cá, mè, đậu nành, có thể chứa vết của: đậu phộng, sữa.

Thông tin cách bảo quản: Trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp, tránh tiếp xúc với độ ẩm cao. Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản trong sản phẩm.



CHI TIẾT CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 90 g	
Số calo (kJ)	1
Hố tiêu (g)	91 g
Chất béo (g)	27,9 (34% - 40% kcal)
Chất đạm (g)	4,5 (5% - 5% kcal)
Chất bột (g)	12,6 (15% - 20% kcal)
Chất đường (g)	0,8 (3% - 1% kcal)

MADE IN VIETNAM - SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM  
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON.  
Số 1 Trưng Vương, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Số 1 Trưng Vương, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Số 1 Trưng Vương, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Số 1 Trưng Vương, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.



PRODUCT OF VIETNAM  
Số 1 Trưng Vương, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
8 935311 102438



# Mì Trộn Pad Thai

DRIED MIX PAD THAI INSTANT NOODLE

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.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP

## “Ngâm nước nóng gói sốt trước khi dùng”

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / DIRECTION

- Cho vật mì vào khay.  
Put noodles into the tray.
- Chè vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ 3 phút.  
Pour boiled 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 và gói bột ớt cho vào, trộn đều và thưởng thức.  
Open the lid, put the sauce pack & chili pack, mix well and enjoy.

ch  
06/06/23

TEST REPORT  
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

22-276051

Revision: 01

Company/ Công ty:

VIFON JOINT STOCK COMPANY/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

913 Truong Chinh Street, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh

Report Issued: 27-Feb-2023

BVAQ Reference: 22-276051

Sample(s) Received: 12-Oct-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 12-Oct-2022 to 19-Oct-2022

## 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 TRỘN PAD THAI

Lab ID: 22-276051-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle 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 vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	1.4x10 <sup>2</sup>	cfu/g	ISO 4833-1:2013 TCVN 4884-1: 2015
Presumptive Bacillus cereus	<10	cfu/g	ISO 7932:2004/ Amd 1: 2020 TCVN 4992: 2005
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
Vibrio parahaemolyticus	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 21872-1:2017
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
Deoxynivalenol (DON)	95 (<MQL=100)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025: 2021 (Ref. BS EN 15891:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010: 2021 (Ref. AOAC 2004.10)
Zearalenone (ZEN)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=5.0)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-026: 2021 (Ref. TCVN 9591:2013, ISO 17372:2008)
Chỉ số axit (Acid Value (AV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Tro không tan (Ash Insoluble)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	%	FLAB-FC- MTHD- 050:2021 (Ref. TCVN 7765: 2007 ISO 763:2003)

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: ctlab@bvaq.com



Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Năng lượng (Calories) *	412	Kcal/100g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate	54.5	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture)	1.08	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Đạm (Protein)	6.68	%	AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối (NaCl)	2.60	%	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	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07)
Chì (Lead (Pb))	0.04 (<MQL=0.06)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	AOAC 2013.06
Béo của gói (Fat)	18.6	%	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Béo của vắt (Fat)	19.3	%	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Phẩm màu hữu cơ tan trong nước (Water soluble synthetic dyes) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)
Brilliant blue (E133) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)
Allura red (E129) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)
Erythrosin (E127) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)
Ponceau 4R (E124) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)
Sunset Yellow (E110) <sup>i*</sup>	Not Detected/Không phát hiện	mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-5251 (LC-UV)

**Remark/ Ghi chú:** The revision 01 which is amendment of and supersedes revision 00 was issued 19-Oct-2022 due to customer revise address.

Bản sửa đổi 01 được hiệu chỉnh và thay thế cho bản sửa đổi 00 được ban hành ngày 19-10-2022 do khách hàng điều chỉnh địa chỉ

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP