

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 68/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: **SNACK MÌ VỊ HẢI SẢN CHUA CAY**

2. Thành phần:

Bột mì (61%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, tôm (50 g/kg), muối ăn, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), khoai tây, hành tây, chất điều chỉnh độ acid (acid malic (DL-)), mực (5 g/kg), bột ớt (3 g/kg), chất ổn định (pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột kem không sữa, dầu cọ tinh luyện, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).

Sản phẩm có chứa Bột mì, tôm, mực, 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: 30 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.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy carton.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại: Xem cạnh NSX:

- 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 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	3
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10

6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10
7	Tổng số nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ²

- 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	Vắt mì khô, giòn xốp, được phép không còn nguyên vắt. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
2. Màu sắc	Màu sắc đặc trưng của sản phẩm.
3. Mùi vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như mùi ôi, mốc.
4. Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ, không lẫn kim loại.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm gói mì	g / 100g	≤ 7.0
2	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 4.3
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	7.0 – 12.7
7	Hàm lượng béo cả gói	g / 100g	13.7 – 22.3
8	Hàm lượng carbohydrate cả gói	g / 100g	53.3 – 80.3
9	Năng lượng	kcal/100g	365 - 573

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 31 tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *ch*



**CHỦ TỊCH
HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ**

Bùi Phương Mai





NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

SNACK MÌ VỊ HẢI SẢN CHUA CAY

Thành phần:

Bột mì (61%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, tôm (50 g/kg), muối ăn, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), khoai tây, hành tây, chất điều chỉnh độ acid (acid malic (DL-)), mực (5 g/kg), bột ớt (3 g/kg), chất ổn định (pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột kem không sữa, dầu cọ tinh luyện, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, mực, sữa.

Khối lượng tịnh: 30g

Hướng dẫn sử dụng:

- Mở gói Mì Snack
- Bóp
- 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: 09 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

chl



Trong suốt



VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON. VIFON luôn tiên phong trong công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bánh Đa Cua, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

HOT AND SOUR SEAFOOD NOODLE SNACK

Hướng dẫn sử dụng/Direction:

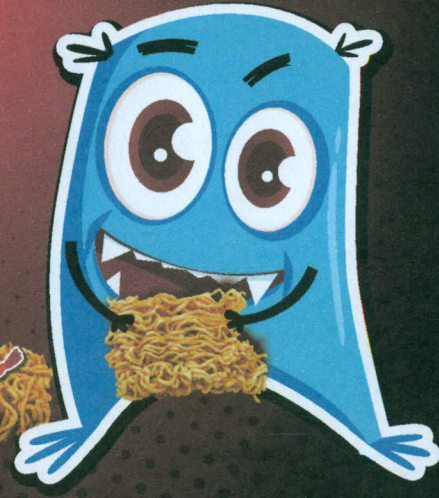


MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:
913 Trương Chính, P. Tây Thanh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.
E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn
Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
913 Trương Chính, P. Tây Thanh, 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: 84.0220.3570960



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

SNACK MÌ
VỊ HẢI SẢN CHUA CAY



Khối lượng tịnh
30 g

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 30 g	
Số khẩu phần:	1
Mỗi khẩu phần:	30 g
Giá trị năng lượng:	109 kcal - 172 kcal
Chất đạm:	2.1 g - 3.8 g
Chất béo:	4.1 g - 6.7 g
Chất bột đường:	16.0 g - 24.1 g

Thành phần :
Bột mì (61%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), bột khoai mì, tôm (50 g/kg), muối ăn, đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), khoai tây, hành tây, chất điều chỉnh độ acid (acid malic (DL-)), mực (5 g/kg), bột ớt (3 g/kg), chất ổn định (pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột kem không sữa, dầu cọ tinh luyện, chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương hải sản tổng hợp).
Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, mực, sữa.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
NSX, HSD: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng gói với người có khả năng mất cân hoặc 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.

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-122820-1

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: 06-Jun-2023

BVAQ Reference: 23-122820

Sample(s) Received: 28-Apr-2023
 & 02-Jun-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 28-Apr-2023 to 06-Jun-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: **Snack mì vị hải sản chua cay**

Lab ID: 23-122820-1

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))	7.4x10 ³	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))	1.63	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) *	463	kcal/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture of noodles)	1.48	%	FLAB-FC- MTHD- 014:2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	69.3	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)



7

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	9.81	%	FLAB-FC-MTHD-020 Ref. AOAC 2001.11
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	6.79	mEq/kg	FLAB-FC- MTHD- 028:2021 (Ref. AOAC 965.33; TCVN 6121:2018)
Hàm lượng muối Salt content (NaCl)	2.11	%	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)	16.3	%	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