

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 65/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 BÒ CAY**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (54%), tinh bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (INS 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%), đường, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sấy (hành lá, ớt lát (0,1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đậm đặc nành thủy phân, bột thịt bò (0,2%), bột kem không sữa, chất làm dày (INS 1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (INS 330).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành. 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 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/MCPPP với lớp bên trong là MCPPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/OPP 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
- 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	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 vắt, 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.

71437-
3 TY
HÀN
ON
HỒ CHÍ

3. Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi thơm của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị thơm ngon đặc trưng của gia vị mì bò cay. 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 vắt mì vào khoảng 500 ml nước sôi, nấu trong lửa vừa, sau 4 phút sợi mì mềm vừa ăn, trơn dai và dẻo, không bở nhão. Sợi bền trong ít nhất 10 phút kể từ lúc ngừng gia nhiệt.
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	$\leq 7,0$
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	13,0 – 19,0
3	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl 10%	g / 100g	$\leq 0,1$
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	$\leq 4,7$
5	Chỉ số peroxide vắt mì	meqO ₂ /kg	$\leq 20,0$
6	Chỉ số acid vắt mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$
7	Hàm lượng chất đạm	g / 100g	6,7 – 10,6
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	10,1 – 15,0
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	6,0 – 8,8
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	59,4 – 75,3
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	3,1 – 7,0
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1544 – 2315
13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	2,4 – 6,3
14	Năng lượng	kcal/100g	360 – 491

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 07 tháng 02 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TU. TỔNG GIÁM ĐỐC
Lý Thị Kim Châu

Trang 4/4



NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ BÒ CAY

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (54%), tinh bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gồm 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%), đường, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sấy (hành lá, ớt lát (0,1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đậm đặc nành thủy phân, bột thịt bò (0,2%), bột kem không sữa, chất làm dày (INS 1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (INS 330).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa

Khối lượng tịnh: 105 g

Hướng dẫn sử dụng:

1. Đun sôi 450ml nước.
2. Cho vắt mì, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút.
3. Tắt bếp, cho ra tô và thưởng thức.

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

NSX/HSD: xem trên bao bì.

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.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 105 g
Năng lượng	378 kcal – 516 kcal
Chất đạm	7,0 g – 11,1 g
Carbohydrat	62,4 g – 79,1 g
Đường tổng số	3,3 g – 7,3 g
Chất béo	10,6 g – 15,8 g
Chất béo bão hòa	6,3 g – 9,2 g
Natri	1621 mg – 2431 mg

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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

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, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660

chul



NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ BÒ CAY

HOT BEEF FLAVOR

Thành phần:

Vật mị: Bột mị (54%), tinh bột khoai mị, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gồm 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%), đường, muối ăn, gluten bột mị, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat, dinatri succinat), rau sây (hành lá, ớt lát (0,1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đậm đậu nành thủy phân, bột thịt bò (0,2%), bột kem không sữa, chất làm dày (INS 1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (INS 330).

Sản phẩm có chứa: Bột mị, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa

Noodles: Wheat flour (54%), 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%), sugar, salt, textured wheat gluten, shiitake mushroom, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate, disodium succinate), dried vegetables (green onion, chilli (0,1%)), spices (onion, garlic, pepper), hydrolyzed soy protein, beef powder (0,2%), nondairy creamer, thickener (INS 1422), soy sauce powder, maltodextrin, anti-caking agent (INS 551), flavoring (artificial beef flavor), natural color (paprika oleoresin, carotenes, beta-, vegetable), acidity regulator (INS 330).

Contains: Wheat, soybeans. May contain traces of milk.

Khối lượng tịnh: 105 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 450ml nước. /Pour 450 ml water into a pot and boil.
- Cho vật mị, gói gia vị, gói rau và bột ớt vào nồi nấu trong 4 phút. /Put noodles, powder soup, vegetable and chili 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

NSX/ HSD: xem trên bao bì.

MFG/ EXP: See on package

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.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng/Nutrient component	Cho 1 gói 105 g / Per 1 bag 105 g
Năng lượng / Energy	378 kcal – 516 kcal
Chất đạm / Protein	7,0 g – 11,1 g
Carbohydrat/Carbohydrate	62,4 g – 79,1 g
Đường tổng số /Total sugars	3,3 g – 7,3 g
Chất béo / Total fat	10,6 g – 15,8 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	6,3 g – 9,2 g
Natri/Sodium	1621 mg – 2431 mg

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

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

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.

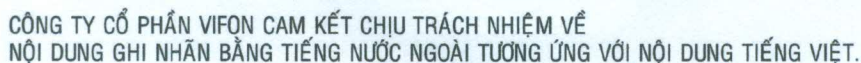
Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660





For Today Since 1963



VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

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

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.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/NUTRITION INFORMATION

Thành phần dinh dưỡng/ Nutrient components	Cho 1 gói 105 g / Per 1 bag 105 g
Năng lượng / Energy	378 kcal – 516 kcal
Chất đạm / Protein	7,0 g – 11,1 g
Carbohydrat/Carbohydrate	62,4 g – 79,1 g
Đường tổng số /Total sugars	3,3 g – 7,3 g
Chất béo / Total fat	10,6 g – 15,8 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	6,3 g – 9,2 g
Natri/Sodium	1621 mg – 2431 mg

VIFON® MADE IN VIETNAM

Mì Bò Cay

HOT BEEF FLAVOR NOODLE COOK TYPE 4 MINUTES (SOUP)

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (54%), tinh bột khoai mì, dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, kali carbonat, propylen glycol alginat, gồm 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%), đường, muối ăn, gluten bột mì, nấm đông cô, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat, dinatri succinat), rau sấy (hành lá, ớt lát (0,1%)), gia vị (hành, tỏi, tiêu), đậm đặc nành thủy phân, bột thịt bò (0,2%), bột kem không sữa, chất làm dày (INS 1422), bột nước tương, maltodextrin, chất chống đông vón (INS 551), hương liệu (hương bò tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin, beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất điều chỉnh độ acid (INS 330).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành. Có thể chứa vết của: sữa

Noodles: Wheat flour (54%), 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%), sugar, salt, textured wheat gluten, shiitake mushroom, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate, disodium succinate), dried vegetables (green onion, chilli (0,1%)), spices (onion, garlic, pepper), hydrolyzed soy protein, beef powder (0,2%), nondairy creamer, thickener (INS 1422), soy sauce powder, maltodextrin, anti-caking agent (INS 551), flavoring (artificial beef flavor), natural color (paprika oleoresin, carotenes, beta- vegetable), acidity regulator (INS 330).

Contains: Wheat, soybeans. May contain traces of milk.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Đun sôi 450ml nước.
Pour 450 ml water into
a pot and boil.



Cho vắt 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.

SỐ TCB: 65/VIFON CORP/2025

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.

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

Tư vấn khách hàng
1800 1097

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



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

VIFON®



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NA9J2408010012

Mã số mẫu : 743-2024-00112051

Mã số Eol :

005-32410-310672

Tên mẫu :

Mì bò cay

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

01/08/2024

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/08/2024

Thời gian thử nghiệm :

02/08/2024 - 07/08/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.2x10 ³
6	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.36
9	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	5.08
10	VD836 VD (a) Béo (vết)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.7
11	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.69
12	VD0BN VD (a) Hàm lượng chất béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	7.39
13	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.10
14	VD2EP VD Chỉ số acid (vết mì)	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	1.12
15	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit (vết mì)	meqO ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	0.35
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1930
17	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
18	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
19	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)
20	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)

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Web: www.eurofins.vn

Phone: (84.28) 7107 7879

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Document number: EVN-P-AR-FO3559

Version: 10

Effective date: 24/05/2023



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
21	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)
22	VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ thực phẩm)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	67.4
23	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.6
24	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	8.61
25	VD21D VD Brilliant blue (E133)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
26	VD21D VD Allura red (E129)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
27	VD21D VD Erythrosin (E127)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
28	VD21D VD Phẩm màu hữu cơ tan trong nước	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
29	VD21D VD Ponceau 4R (E124)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
30	VD21D VD Sunset Yellow (E110)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
31	VD21D VD Tartrazine (E102)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
32	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt mì)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	2.75
33	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	426

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 11/11/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 11/11/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đầu là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-24-VD-115417-01/743-2024-00112051, xuất ngày 12/08/2024; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

