

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 119/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 KÝ**

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì (75%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa: tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (kali carbonat, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ.

Sản phẩm có chứa: bột mì

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 05 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 950 g/gói.

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.

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	10^6
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

- 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	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 trên mỗi vắt, và đường kính tương đương đốm trắng phải nhỏ hơn 1.0 cm.
3. Mùi vị của vắt mì	Có mùi thơm đặc trưng của vắt mì chiên. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, 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 tro không tan trong HCl	g / 100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 1.4
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 gói mì	g / 100g	6.9 – 12.3
7	Hàm lượng béo gói mì	g / 100g	13.6 – 22.6
8	Hàm lượng carbohydrate gói mì	g / 100g	52.4 – 87.4
9	Năng lượng	kcal/100g	360 - 602

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./.

Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 06 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai