

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 71/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 TÔM CHUA CAY HOÀNG ĐẾ**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (49%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, gồm gua, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói sốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, ớt (0,6%), tỏi, tôm (0,2%), chất làm dày (INS 1422, INS 415), sả, chất điều chỉnh độ acid (INS 260), nước mắm, hương liệu (hương tom yum tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (INS 202).

Gói bột súp: Đường, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), maltodextrin, tôm (0,5%), ớt (0,3%), tiêu, bột cà chua, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương lá chanh tự nhiên), bột riềng, chất làm dày (gồm gua), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hỗn hợp topping sấy (3%): Hỗn hợp protein sấy vị tôm (1,5%), ruốc sấy (0,5%), ớt sấy (0,4%), trứng sấy, hành lá sấy.

Gói lá chanh sấy: Lá chanh sấy.

Gói bột ớt: Bột ớt (0,2%).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, trứng, cá, đậu nành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 08 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 100 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/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/OPP với lớp bên trong là OPP 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 sứt 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.
3. Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi thơm của vắt mì chiên, kết hợp với mùi thơm, vị ngọt chua cay đặc trưng của Mì tôm chua cay Hoàng Đế. 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.

+ 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	16,0 – 22,0
3	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl 10%	g / 100g	$\leq 0,1$
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	$\leq 7,5$
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 đậm	g / 100g	7,0 – 11,0
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	15,6 – 23,2
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	8,7 – 12,9
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	42,1 – 58,1
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	6,2 – 10,1
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1872 – 2808
13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	3,4 – 7,3
14	Năng lượng	kcal/100g	344 – 500

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 17 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Trang 4/4

TU. TỔNG GIÁM ĐỐC

Trưởng Phòng R&D

Lý Thị Kim Châu



NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN MÌ TÔM CHUA CAY HOÀNG ĐẾ

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (49%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, gôm gua, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói xốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, ớt (0,6%), tỏi, tôm (0,2%), chất làm dày (INS 1422, INS 415), sà, chất điều chỉnh độ acid (INS 260), nước mắm, hương liệu (hương tom yum tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (INS 202).

Gói bột súp: Đường, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), maltodextrin, tôm (0,5%), ớt (0,3%), tiêu, bột cà chua, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương lá chanh tự nhiên), bột riềng, chất làm dày (gôm gua), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hỗn hợp topping sấy (3%): Hỗn hợp protein sấy vị tôm (1,5%), ruốc sấy (0,5%), ớt sấy (0,4%), trứng sấy, hành lá sấy.

Gói lá chanh sấy: Lá chanh sấy.

Gói bột ớt: Bột ớt (0,2%)

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, trứng, cá, đậu nành.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 100 g
Năng lượng	344 kcal – 500 kcal
Chất đạm	7,0 g – 11,0 g
Carbohydrat	42,1 g – 58,1 g
Đường tổng số	6,2 g – 10,1 g
Chất béo	15,6 g – 23,2 g
Chất béo bão hòa	8,7 g – 12,9 g
Natri	1872 mg – 2808 mg

Khối lượng tịnh: 100 g

Hướng dẫn sử dụng:

1. Cho vết mì và các gói gia vị vào tô
2. Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
3. Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
4. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng 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.

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: 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

Chú



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ TÔM CHUA CAY HOÀNG ĐẾ - EMPEROR'S SPICY & SOUR SHRIMP INSTANT NOODLES

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (49%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, gồm gua, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói sốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, ớt (0,6%), tỏi, tôm (0,2%), chất làm dày (INS 1422, INS 415), sả, chất điều chỉnh độ acid (INS 260), nước mắm, hương liệu (hương tom yum tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (INS 202).

Gói bột súp: Đường, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), maltodextrin, tôm (0,5%), ớt (0,3%), tiêu, bột cà chua, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương lá chanh tự nhiên), bột riềng, chất làm dày (gồm gua), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hỗn hợp topping sấy (3%): Hỗn hợp protein sấy vị tôm (1,5%), ruốc sấy (0,5%), ớt sấy (0,4%), trứng sấy, hành lá sấy.

Gói lá chanh sấy: Lá chanh sấy.

Gói bột ớt: Bột ớt (0,2%)

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, trứng, cá, đậu nành.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (49%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, guar gum, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginate), emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate), turmeric, natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Sauce pack: Water, refined palm oil, salt, sugar, chili (0,6%), garlic, shrimp (0,2%), thickeners (INS 1422, INS 415), lemongrass, acidity regulator (INS 260), fish sauce, flavoring (artificial tom yum flavor), natural color (paprika oleoresin), preservative (INS 202).

Soup base pack: Sugar, salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), maltodextrin, shrimp (0,5%), chili (0,3%), pepper, tomato powder, acidity regulator (INS 330), hydrolysed soy protein, flavoring (natural lime flavor), galangal powder, thickener (guar gum), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Dried topping mix pack (3%): MD protein textured shrimp flavor (1,5%), dried baby shrimp (0,5%), dried chili (0,4%), dried eggs, dried green onion.

Dried lime leaves pack: Dried lime leaves.

Chili powder pack: Chili powder (0,2%).

Contains: Wheat, shrimp, eggs, fish, soybeans.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/ NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng/Nutrient component	Cho 1 gói 100 g /Per 1 bag 100 g
Năng lượng / Energy	344 kcal – 500 kcal
Chất đạm / Protein	7,0 g – 11,0 g
Carbohydrat/Carbohydrate	42,1 g – 58,1 g
Đường tổng số /Total sugars	6,2 g – 10,1 g
Chất béo / Total fat	15,6 g – 23,2 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	8,7 g – 12,9 g
Natri/Sodium	1872 mg – 2808 mg

Khối lượng tịnh/ Net weight: 100 g

Hướng dẫn sử dụng/ Directions:

1. Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô./ Put noodles and all soup base packs into a bowl.
2. Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi./ Pour about 400ml of boiling water.
3. Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút./ Cover the bowl and wait for 3 minutes.
4. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức./ Open the cover, stir well and enjoy.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng 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/ Storage conditions: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời./ Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

NSX/ HSD: Xem trên bao bì.

MFG/ EXP: See on the package.

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 / Made in Vietnam

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

chul



For Today Since 1963



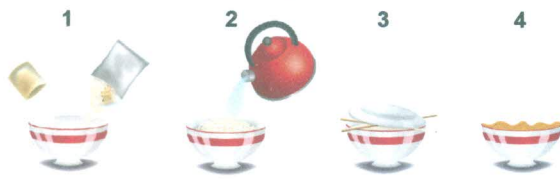
MÌ CHẤT LƯỢNG XUẤT KHẨU

VIFON tự hào khi các sản phẩm luôn đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng xuất khẩu nghiêm ngặt khác nhau của các thị trường khó tính, như tiêu chuẩn kiểm soát vi sinh, kim loại nặng,... đặc biệt là tiêu chuẩn kiểm soát hàm lượng Ethylene oxide.

* Tuy nhiên việc tuân thủ & đảm bảo chất lượng từ nhà sản xuất chưa phải là điều kiện duy nhất để thông quan do mỗi quốc gia còn có thêm các chính sách cũng như thủ tục đặc thù đối với việc nhập cảnh cùng các sản phẩm thực phẩm, nhằm bảo vệ thị trường nội địa và sức khỏe cộng đồng. Vì vậy, Quý khách vui lòng cập nhật những thông tin liên quan đến chính sách và quy định từ cơ quan chức năng của quốc gia điểm đến.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / DIRECTIONS:



1. Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô./Put noodles and all soup base packs into a bowl.

2. Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi./Pour about 400ml of boiling water.

3. Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút./Cover the bowl and wait for 3 minutes.

4. Mở nắp, khuấy đều và thưởng thức./Open the cover, stir well and enjoy.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng 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.

Số TCB: 71/VIFON CORP/2025

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the package.

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

VIFON® MADE IN VIETNAM

Tư vấn khách hàng

1800 1097



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

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



VIFON đạt giải thưởng

Nguyệt Quế Vàng 20 năm liên tiếp từ 2004 tới 2024, do người tiêu dùng Ba Lan bình chọn

VIFON xin chân thành cảm ơn quý Khách hàng đã luôn yêu mến và tin dùng sản phẩm. Trong hơn 30 năm, VIFON đã xuất khẩu hàng tỷ sản phẩm, đặc biệt, trong 05 năm qua, VIFON đã xuất khẩu trên 01 tỷ sản phẩm với thương hiệu VIFON MADE IN VIETNAM đến hơn 100 quốc gia. Hơn thế nữa, VIFON luôn đặt mục tiêu xuất khẩu 01 tỷ sản phẩm mỗi năm góp phần lan tỏa tinh hoa ẩm thực Việt ra thế giới.

THÀNH PHẦN

Vắt mì: Bột mì (49%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, gồm gua, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), bột nghệ, phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói sốt: Nước, dầu cọ tinh luyện, muối ăn, đường, ớt (0,6%), tỏi, tôm (0,2%), chất làm dày (INS 1422, INS 415), sả, chất điều chỉnh độ acid (INS 260), nước mắm, hương liệu (hương tom yum tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất bảo quản (INS 202).

Gói bột súp: Đường, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), maltodextrin, tôm (0,5%), ớt (0,3%), tiêu, bột cà chua, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), đậm thực vật thủy phân, hương liệu (hương lá chanh tự nhiên), bột riềng, chất làm dày (gôm gua), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói hỗn hợp topping sấy (3%): Hỗn hợp protein sấy vị tôm (1,5%), ruốc sấy (0,5%), ớt sấy (0,4%), trứng sấy, hành lá sấy.

Gói lá chanh sấy: Lá chanh sấy.

Gói bột ớt: Bột ớt (0,2%)

Sản phẩm có chứa: Bột mì, tôm, trứng, cá, đậu nành.

INGREDIENTS

Noodles: Wheat flour (49%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, guar gum, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginate), emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate), turmeric, natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Sauce pack: Water, refined palm oil, salt, sugar, chili (0,6%), garlic, shrimp (0,2%), thickeners (INS 1422, INS 415), lemongrass, acidity regulator (INS 260), fish sauce, flavoring (artificial tom yum flavor), natural color (paprika oleoresin), preservative (INS 202).

Soup base pack: Sugar, salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'- inosinate), maltodextrin, shrimp (0,5%), chili (0,3%), pepper, tomato powder, acidity regulator (INS 330), hydrolysed soy protein, flavoring (natural lime flavor), galangal powder, thickener (guar gum), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Dried topping mix pack (3%): MD protein textured shrimp flavor (1,5%), dried baby shrimp (0,5%), dried chili (0,4%), dried eggs, dried green onion.

Dried lime leaves pack: Dried lime leaves.

Chili powder pack: Chili powder (0,2%).

Contains: Wheat, shrimp, eggs, fish, soybeans.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 gói 100 g / Per 1 bag 100 g
Năng lượng / Energy	344 kcal – 500 kcal
Chất đạm / Protein	7,0 g – 11,0 g
Carbohydrat/Carbohydrate	42,1 g – 58,1 g
Đường tổng số /Total sugars	6,2 g – 10,1 g
Chất béo / Total fat	15,6 g – 23,2 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	8,7 g – 12,9 g
Natri/Sodium	1872 mg – 2808 mg

VIFON®

ch

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00112062
Mã số kết quả : AR-24-VD-115438-01-VI / EUVNHC-00283908 - 01



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu : Mi tôm chua cay Hoàng đế
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 01/08/2024
Thời gian thử nghiệm : 02/08/2024 - 07/08/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 07/08/2024
Mã số PO của khách hàng : NA9J2408010012
Mã số mẫu Eol : 005-32410-310682

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	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	9.1x10 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)	8.0x10 ¹
8	VD157 VD (a) Xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	5.35
9	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	8.19
10	VD836 VD (a) Béo (vắt)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.3
11	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.71
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)	10.8
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)	Phát hiện vết (<0.03)
14	VD2EP VD Chỉ số acid (vắt)	mg KOH/ g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	0.89
15	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit (vắt)	meqO2/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018)	1.15
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2340

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
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)
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	50.1
23	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	19.4
24	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	9.00
25	VD21D VD Brilliant blue (E133)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
26	VD21D VD Allura red (E129)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
27	VD21D VD Erythrosin (E127)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
28	VD21D VD Phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước (Tartrazine (E102), Sunset Yellow (E110), Ponceau 4R (E124), Erythrosine (E127), Allura Red (E129), Brilliant Blue (E133))		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
29	VD21D VD Ponceau 4R (E124)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
30	VD21D VD Sunset Yellow (E110)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
31	VD21D VD Tartrazine (E102)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
32	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt mì)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	2.38
33	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	422

LOD: Giới hạn phát hiện 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 13/08/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 13/08/2024.

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 Sac Ky Hai Dang 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 Sac Ky Hai Dang 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 Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-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 Sac Ky Hai Dang xây dựng.

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 Sac Ky Hai Dang.

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

