

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 69/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 TRỘN TƯƠNG ĐEN**

2. Thành phần:

Bột mì (51%), 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: Dầu cọ tinh luyện, đường, bột tương đen (3%), rau sấy (cà rốt, hành lá), phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I (caramen nguyên chất)), hành, thịt giả (gluten đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột kem không sữa, muối ăn, chất chống đông vón (INS 551), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951).

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: 110 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 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 vát, 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.

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 mì trộn tương đen. 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 bỏ 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	$\leq 4,5$
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 đạm	g / 100g	5,5 – 9,3
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	12,55 – 18,5
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	7,0 – 10,4
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	57,7 – 73,6
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	5,6 – 9,5
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1072 – 1607
13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	2,5 – 6,3
14	Năng lượng	kcal/100g	371 – 511

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



TƯ. TỔNG GIÁM ĐỐC

Lý Thị Kim Châu



NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ TRỘN TƯƠNG ĐEN

Thành phần:

Vật mì: Bột mì (51%), 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: Dầu cọ tinh luyện, đường, bột tương đen (3%), rau sấy (cà rốt, hành lá), phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I (caramen nguyên chất)), hành, thịt giả (gluten đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột kem không sữa, muối ăn, chất chống đông vón (INS 551), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951).

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

Khối lượng tịnh: 110 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 600ml nước. Cho vật mì và gói rau vào nấu trong 4 phút.
- Sau đó đổ nước ra và giữ lại khoảng 1- 2 muỗng nước, cho gói dầu và gói gia vị vào và trộn đều.
- Khi đã đều cho mì ra đĩa 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 110 g
Năng lượng	408 kcal – 562 kcal
Chất đạm	6,1 g – 10,2 g
Carbohydrat	63,5 g – 81,0 g
Đường tổng số	6,2 g – 10,4 g
Chất béo	13,8 g – 20,4 g
Chất béo bão hòa	7,7 g – 11,4 g
Natri	1179 mg – 1768 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 TRỘN TƯƠNG ĐEN

JJAJANGMYEON BLACK BEAN SAUCE

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (51%), 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: Dầu cọ tinh luyện, đường, bột tương đen (3%), rau sấy (cà rốt, hành lá), phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I (caramen nguyên chất)), hành, thịt giả (gluten đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột kem không sữa, muối ăn, chất chống đông vón (INS 551), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951).

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

Noodles: Wheat flour (51%), 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: Refined palm oil, sugar, black bean powder (3%), dried vegetables (carrot, green onion), natural color (caramel I – plain caramel), onion, textured soy protein, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), nondairy creamer, salt, anti-caking agent (INS 551), artificial sweetener (INS 951).

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

Khối lượng tịnh: 110 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Đun sôi 600ml nước. Cho vết mì và gói rau vào nấu trong 4 phút./ Pour 600 ml water into a pot and boil. Put noodles and vegetables and cook for 4 minutes.
- Sau đó đổ nước ra và giữ lại khoảng 1- 2 muỗng nước, cho gói dầu và gói gia vị vào và trộn đều./ Drain the water and keep about 1-2 tablespoons of water, add the oil pack, seasoning pack and mix well.
- Khi đã đều cho mì ra đĩa và thưởng thức./ Put the noodles on a plate and enjoy.

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 110 g / Per 1 bag 110 g
Năng lượng / Energy	408 kcal – 562 kcal
Chất đạm / Protein	6,1 g – 10,2 g
Carbohydrat/Carbohydrate	63,5 g – 81,0 g
Đường tổng số /Total sugars	6,2 g – 10,4 g
Chất béo / Total fat	13,8 g – 20,4 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	7,7 g – 11,4 g
Natri/Sodium	1179 mg – 1768 mg

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, 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 NGHIỆP THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, 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, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660

ch

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.



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 110 g / Per 1 bag 110 g
Năng lượng / Energy	408 kcal – 562 kcal
Chất đạm / Protein	6,1 g – 10,2 g
Carbohydrat/Carbohydrate	63,5 g – 81,0 g
Đường tổng số / Total sugars	6,2 g – 10,4 g
Chất béo / Total fat	13,8 g – 20,4 g
Chất béo bão hòa / Saturated fat	7,7 g – 11,4 g
Natri/Sodium	1179 mg – 1768 mg

VIFON® MADE IN VIETNAM

Mì Trộn Tương Đen

JJAJANGMYEON BLACK BEAN SAUCE NOODLES COOK TYPE
4 MINUTES (DRIED MIX)

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (51%), 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 gủa), muối ăn, chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gia vị: Dầu cọ tinh luyện, đường, bột tương đen (3%), rau sấy (cà rốt, hành lá), phẩm màu tự nhiên (caramen nhóm I (caramen nguyên chất)), hành, thịt giả (gluten đậu nành), chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'- guanylat, dinatri 5'- inosinat), bột kem không sữa, muối ăn, chất chống đông vón (INS 551), chất tạo ngọt tổng hợp (INS 951).

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

Noodles: Wheat flour (51%), 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: Refined palm oil, sugar, black bean powder (3%), dried vegetables (carrot, green onion), natural color (caramel I – plain caramel), onion, textured soy protein, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), nondairy creamer, salt, anti-caking agent (INS 551), artificial sweetener (INS 951).

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

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Đun sôi 600ml nước. Cho vắt mì và gói rau vào nấu trong 4 phút.
Pour 600 ml water into a pot and boil. Put noodles and vegetables and cook for 4 minutes.



Sau đó đổ nước ra và giữ lại khoảng 1 - 2 muỗng nước, cho gói dầu và gói gia vị vào và trộn đều.
Drain the water and keep about 1-2 tablespoons of water, add the oil pack, seasoning pack and mix well.



Khi đã đều cho mì ra đĩa và thưởng thức.
Put the noodles on a plate and enjoy.

SỐ TCB: 69/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



8 935311 102476



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

VIFON®

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00112067
Mã số kết quả : AR-24-VD-115441-01-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 trộn tương đen
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 : 005-32410-310644

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	8.5x10 ¹
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	4.38
9	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	7.53
10	VD836 VD (a) Béo (vắt)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15.4
11	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.15
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)	8.73
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 fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	1.23
15	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit (vắt)	meqO ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018)	2.31
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1340

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.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

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

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 10

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Effective date: 24/05/2023

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	Không phát hiện (LOD=0.01)
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	65.7
23	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15.5
24	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.39
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 mĩ)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	2.54
33	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	441

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 12/08/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 12/08/2024.

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 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-kiem-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.

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.

