

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 104/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, 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: **NHẤT VỊ MÌ TRỘN GÀ PHÔ MAI CAY**

2. Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (46%), 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, propylen glycol alginat, natri carboxymethyl cellulose), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói xốt: Nước, đường, dầu cọ tinh luyện, ớt (1,8%), bột phô mai (1,6%), bột kem không sữa, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), nước màu (mật phế (mật đường vòng 1)), đậm thực vật thủy phân, chất làm dày (INS 1422, INS 415), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương gà tổng hợp), bột thịt gà (0,1%), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), tiêu, chất bảo quản (INS 202).

Gói gia vị phô mai: Bột sữa nguyên kem, bột phô mai (0,4%), bột kem không sữa, chất chống đông vón (INS 551), maltodextrin, hành lá sấy, dầu cọ tinh luyện, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 80 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 hoặc giấy/PE với lớp bên trong là PE hoặc bao bì PP hoặc bao bì PS, 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 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, 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, khu công nghiệp Tân Trường, Xã Mao Điền, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

(Số Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018: HA 508/2.25.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24/07/2025/Ủy ban tiêu chuẩn đo lường chất lượng Quốc gia- 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 thơm, vị đặc trưng của sản phẩm Nhất vị Mì trộn gà phô mai 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 nước sôi vào vắt mì, sau 4 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	14,0 – 20,0
3	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl	g / 100g	$\leq 0,1$
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	3,0 – 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	5,8 – 9,6
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	13,4 – 20,0
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	7,8 – 11,3
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	49,9 – 65,8
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	6,0 – 10,0
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1336 – 2004
13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	1,5 – 5,5
14	Năng lượng	kcal/100g	346 – 493

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 24 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TU. TỔNG GIÁM ĐỐC
Lý Thị Kim Châu



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
NHÁT VỊ MÌ TRỘN GÀ PHÔ MAI CAY

Khối lượng tịnh: 80 g

Thành phần:

Vắt mì: Bột mì (46%), 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, propylen glycol alginat, natri carboxymethyl cellulose), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói sốt: Nước, đường, dầu cọ tinh luyện, ớt (1,8%), bột phô mai (1,6%), bột kem không sữa, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), nước màu (mật phế (mật đường vòng 1)), đậm thực vật thủy phân, chất làm dày (INS 1422, INS 415), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương gà tổng hợp), bột thịt gà (0,1%), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), tiêu, chất bảo quản (INS 202).

Gói gia vị phô mai: Bột sữa nguyên kem, bột phô mai (0,4%), bột kem không sữa, chất chống đông vón (INS 551), maltodextrin, hành lá sấy, dầu cọ tinh luyện, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, sữa.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 80 g
Năng lượng	277 kcal – 394 kcal
Chất đạm	4,6 g – 7,7 g
Carbohydrat	39,9 g – 52,6 g
Đường tổng số	4,8 g – 8,0 g
Chất béo	10,7 g – 16,0 g
Chất béo bão hòa	6,2 g – 9,0 g
Natri	1069 mg – 1603 mg

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì vào tô.
- Chén vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ trong 4 phút.
- Chắt bỏ hết nước trong tô.
- Mỡ nắp, cắt gói sốt, gói gia vị phô mai cho vào tô. Trộn đều 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.

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

- 913 Trường Chinh, P. 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, P. 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

ch



NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN
NHẤT VỊ MÌ TRỘN GÀ PHÔ MAI CAY
HOT CHICKEN CHEESE FLAVOR DRIED MIX INSTANT NOODLE

Khối lượng tịnh / Net weight: 80 g

Thành phần:

Vết mì: Bột mì (46%), 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 gũa, propylen glycol alginat, natri carboxymethyl cellulose), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat).
Gói sốt: Nước, đường, dầu cọ tinh luyện, ớt (1,8%), bột phô mai (1,6%), bột kem không sữa, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), nước màu (mật đường vòng 1)), đậm thực vật thủy phân, chất làm dày (INS 1422, INS 415), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương gà tổng hợp), bột thịt gà (0,1%), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), tiêu, chất bảo quản (INS 202).
Gói gia vị phô mai: Bột sữa nguyên kem, bột phô mai (0,4%), bột kem không sữa, chất chống đông vón (INS 551), maltodextrin, hành lá sấy, dầu cọ tinh luyện, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).
Sản phẩm có chứa: Bột mì, đậu nành, sữa.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (46%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, guar gum, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose), emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate).
Sauce pack: Water, sugar, refined palm oil, chili (1,8%), cheese powder (1,6%), nondairy creamer, salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'- inosinate), molasses, hydrolysed soy protein, thickeners (INS 1422, INS 415), natural color (paprika oleoresin), flavoring (artificial chicken flavor), chicken powder (0,1%), acidity regulator (INS 330), pepper, preservative (INS 202).
Cheese seasoning pack: Whole milk powder, cheese powder (0,4%), nondairy creamer, anti-caking agent (INS 551), maltodextrin, dried green onion, refined palm oil, natural color (paprika oleoresin).

Contains: Wheat, soybeans, milk.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 gói 80 g / Per 1 bag 80 g
Năng lượng / Energy	277 kcal – 394 kcal
Chất đạm / Protein	4,6 g – 7,7 g
Carbohydrat/Carbohydrate	39,9 g – 52,6 g
Đường tổng số /Total sugars	4,8 g – 8,0 g
Chất béo / Total fat	10,7 g – 16,0 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	6,2 g – 9,0 g
Natri/Sodium	1069 mg – 1603 mg

Hướng dẫn sử dụng / Directions:

- Cho vết mì vào tô. /Put noodles into a bowl.
- Chẽ vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ trong 4 phút./Pour boiled water (about 400ml). Cover the bowl and wait for 4 minutes.
- Chắt bỏ hết nước trong tô. /Drain off water.
- Mở nắp, cắt gói sốt, gói gia vị phô mai cho vào tô. Trộn đều và thưởng thức./Open the lid, put the sauce pack, the cheese seasoning pack into the bowl. Mix well and enjoy.

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.

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.

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam / Made in Vietnam.

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.

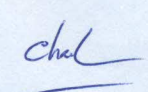
Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

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

chd





For Today Since 1963



NHẤT VỊ!
MÌ TRÒN
GÀ PHỞ MÀI CAY



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.

Số TCB: 104/VIFON CORP/2025

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.

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 CNS, KCN Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng,

Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660

THÀNH PHẦN / INGREDIENTS

Vật mì: Bột mì (46%), 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 guar, propylen glycol alginat, natri carboxymethyl cellulose), chất nhũ hóa (lecithin), chất tạo xốp (natri carbonat).

Gói sốt: Nước, đường, dầu cọ tinh luyện, ớt (1,8%), bột phở mì (1,6%), bột kem không sữa, muối ăn, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5- guanylat, dinatri 5- inosinat), nước màu (màu phở (paprika oleoresin)), đạm thực vật thủy phân, chất làm dày (INS 1422, INS 415), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), hương liệu (hương gà tổng hợp), bột thịt gà (0,1%), chất điều chỉnh độ acid (INS 330), tiêu, chất bảo quản (INS 202).

Gói gia vị phở mì: Bột sữa nguyên kem, bột phở mì (0,4%), bột kem không sữa, chất chống đông vón (INS 551), maltodextrin, hành lá sấy, dầu cọ tinh luyện, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, dầu ăn, sữa.

Noodles: Wheat flour (46%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, guar gum, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose), emulsifier (lecithin), raising agent (sodium carbonate).

Sauce pack: Water, sugar, refined palm oil, chili (1,8%), cheese powder (1,6%), nondairy creamer, salt, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5- guanylate, disodium 5- inosinate), molasses, hydrolysed soy protein, thickeners (INS 1422, INS 415), natural color (paprika oleoresin), flavoring (artificial chicken flavor), chicken powder (0,1%), acidity regulator (INS 330), pepper, preservative (INS 202).

Cheese seasoning pack: Whole milk powder, cheese powder (0,4%), nondairy creamer, anti-caking agent (INS 551), maltodextrin, dried green onion, refined palm oil, natural color (paprika oleoresin).

Contains: Wheat, soybeans, milk.

VIFON®

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 gói 80 g / Per 1 bag 80 g
Năng lượng / Energy	277 kcal – 394 kcal
Chất đạm / Protein	4,6 g – 7,7 g
Carbohydrat/Carbohydrate	39,9 g – 52,6 g
Đường tổng số / Total sugars	4,8 g – 8,0 g
Chất béo / Total fat	10,7 g – 16,0 g
Chất béo bão hòa / Saturated fat	6,2 g – 9,0 g
Natri/Sodium	1069 mg – 1603 mg

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the package.

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 SỬ DỤNG / DIRECTIONS:



1. Cho vật mì vào tô. /Put noodles into a bowl.
2. Chế vào khoảng 400ml nước sôi. Đậy nắp và chờ trong 4 phút. /Pour boiled water (about 400ml). Cover the bowl and wait for 4 minutes.
3. Chắt bỏ hết nước trong tô. /Drain off water.
4. Mở nắp, cắt gói sốt, gói gia vị phở mì cho vào tô. Trộn đều và thưởng thức. /Open the lid, put the sauce pack, the cheese seasoning pack into the bowl. Mix well and enjoy.



ch

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00119402
Mã số kết quả : AR-24-VD-122115-01-VI / EUVNHC-00286344 - 1



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

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

Tên mẫu : NHẤT VỊ MÌ TRỘN GÀ PHỞ MAI CAY
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì ghép mí
Ngày nhận mẫu : 15/08/2024
Thời gian thử nghiệm : 15/08/2024 - 19/08/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 19/08/2024
Mã số PO của khách hàng : NA9J2408150267
Mã số mẫu Eol : 005-32410-317247

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	VD1NS VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	EVN-R-RD-3-TP-3883 (Tham khảo BACGene Salmonella spp. kit/ Chứng nhận AOAC số 121501)	Không phát hiện
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD21N VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	AOAC 2014.05	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD157 VD (a) Xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.21
10	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	7.24
11	VD836 VD (a) Béo (vắt)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	15.7
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.69
13	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)	9.53
14	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)
15	VD2EP VD Chỉ số acid (vắt)	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	1.33

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit (vắt)	meqO ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018)	1.59
17	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	15600
18	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
20	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)
21	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)
22	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)
23	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	57.8
24	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	16.7
25	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.71
26	VD21D VD Brilliant blue (E133)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
27	VD21D VD Allura red (E129)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
28	VD21D VD Erythrosin (E127)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
29	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)
30	VD21D VD Ponceau 4R (E124)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
31	VD21D VD Sunset Yellow (E110)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
32	VD21D VD Tartrazine (E102)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5mg/ kg)
33	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt mi)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	2.28
34	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	421

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 20/08/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 20/08/2024.

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-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.
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.

