

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 63/TPCA/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần Công nghệ Thực phẩm Châu Á

Địa chỉ: Số 8, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Điện thoại: 84.222.3710720/ 3714146

Fax: 84.222.3714036

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 2300235006

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số VN22/00000121.

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN22/00000169.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MÌ MUM NGON HƯƠNG VỊ LẨU TÔM CHUA CAY.

2. Thành phần:

Vất sợi: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất điều vị (621, 631, 627), chất làm dày (412, 466, 451(i)), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), màu tổng hợp (101(iii)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói dầu: Dầu cọ, hành, tỏi, ớt, bột tôm, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, màu tự nhiên (160c(i)), chất chống oxy hóa (319).

Gói nêm: Muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950, 955), hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), rau sấy (hành lá, lá mùi tàu, ớt), chất điều chỉnh độ acid

(296), bột tôm, chiết xuất nấm men, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chất chống đông vón (551).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

6 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì của sản phẩm.

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

Đôi với quy cách đóng gói dạng gói : Chất liệu bao bì gói là OPP20/MCPPP23; chất liệu bao bì gói nệm là OPP20/PEMB25; chất liệu bao bì gói dầu là PET12//LLDPE45.

Khối lượng tịnh: 60 g, 65 g, 70 g, 75 g, 80 g, 85 g, 90 g.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á.

Số 8, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Kí hiệu: PH

Nhà máy sản xuất mì ăn liền và gia vị.

Số 19, đường TS5, KCN Tiên Sơn, phường Đồng Nguyên, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Kí hiệu: MI

Nhà máy sản xuất nước chấm và gia vị.

Số 2, đường TS8, KCN Tiên Sơn, Xã Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Kí hiệu: MA

(Địa chỉ cơ sở sản xuất được kí hiệu như trên, in gần thông tin NSX-HSD)

Ví dụ: DD/MM/YY PH (PH là kí hiệu và tên địa chỉ cơ sở sản xuất)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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./.

Bắc Ninh, ngày 19 tháng 11 năm 2025



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG
Nguyễn Văn Vinh

3002
:ON
Ổ P
IG
/C P
IÀ
S-1

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 63/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 63/TPCA/2025
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	MÌ MUM NGON HƯƠNG VỊ LẨU TÔM CHUA CAY	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Vắt mì nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ.

Màu sắc: Màu vàng rơm đặc trưng cho sản phẩm.

Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngon, không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm của vắt sợi	% khối lượng	≤ 10
2	Chỉ số axit vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3	Năng lượng	kcal/100g	300 ÷ 570
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	6,3 ÷ 11,6
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	44 ÷ 82
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	9,4 ÷ 22
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	5 ÷ 12
8	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,8 ÷ 5,3
9	Hàm lượng Natri	mg/100g	2000 ÷ 3700

1.3. Hàm lượng kim loại nặng: (tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1.	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,2
2.	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 0,2

1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm: (tuân theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến; ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến); ngũ cốc, bột ngũ cốc, cám (bran), hạt mầm (germ) sử dụng làm thực phẩm).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1.	Hàm lượng aflatoxin B1	ppb	≤ 2
2.	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3.	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3
4.	Hàm lượng Deoxynivalenol	ppb	≤ 750
5.	Hàm lượng Zearalenone	ppb	≤ 75





Mum Ngon

Sợi dai giòn tự nhiên



Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**

Mum Ngon
Sợi dai giòn tự nhiên

Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**

ISO 9001 : 2015

ISO 22000 : 2018

2,1 kg (30 gói x 70 g)

AN TOÀN BỨC KHỎE CHO CÁ GIỮA ĐINH

• Bảo đảm an toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y tế

Sản xuất tại Việt Nam

Số phân lô được phép xuất



1 88 38010 68012 8



Mumngon Afotech
380 x 320 x 110 mm

Mum Ngon
Sợi dai giòn tự nhiên

Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á

Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng
Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : YJ6S2510070052-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00192936

Mã số Eol : 005-32410-566045
 Tên mẫu : MÌ MUM NGON HƯƠNG VỊ LẨU TÔM CHUA CAY
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 08/10/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 23/10/2025
 Thời gian thử nghiệm : 09/10/2025 - 23/10/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	3.32
2	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	15.7
3	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	8.95
4	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	4.07
5	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
6	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
7	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
8	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.68
9	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	3.38
10	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	63.3
11	VD9T0 VD (m) Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	437
12	VD0BR VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	0.015
13	VD100 VD (a) Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	0.95
14	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	1.32
15	VD297 VD (a) Tro tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3497	7.46
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2840





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00192936

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	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
20	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo 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 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD4V0 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	ISO 15141:2018	Không phát hiện (LOD=0.2)
23	VDAJ2 VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	TCVN 10929:2015 (EN 15891:2010)	Không phát hiện (LOD=50)
24	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	8.48
25	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vất mị)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	1.36

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 24/10/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 24/10/2025.

Ghi chú giải thích

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 Säcký 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 Säcký 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 Säcký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều 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 Säcký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

