

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số CB: 40/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 ngày cấp 21/05/2025

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN22/00000169 ngày cấp 13/05/2025

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm: MÌ CÂN LẪU & XÀO HƯƠNG VỊ TÔM VÀ GÀ**

**2. Thành phần:**

**Vất sợi:** Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất làm dày (466, 451(i), 412), chất ổn định (500(i), 501(i), 452(i)), chất điều vị (631, 627), màu tổng hợp (101(iii)), chất chống oxy hóa (320, 307b, 319).

**Gói nêm:** Muối, chất điều vị (621, 620, 631, 627, 364(ii)), đường, hỗn hợp bột (bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, maltodextrin, rau sấy (lá mùi tàu, hành lá, lá chanh), bột gia vị, bột tôm, chất chống đông vón (551).

### **3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

06 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:**

Đối với quy cách dạng gói: Chất liệu bao gói là PET12//LLDPE50, bao bì gói nôm chất liệu OPP20/PEMB25

Khối lượng tịnh: 1 kg, 5 kg, 10 kg

### **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 15 tháng 12 năm 2025



**GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG**  
*Nguyễn Văn Vinh*

0236  
NG  
PH  
G N  
C PH  
IÊU  
G - T.

**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 40/TPCA/2025)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN</b>	<b>Số TCCS: 40/TPCA/2025</b>
<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b>	<b>MÌ CÂN LẪU &amp; XÀO HƯƠNG VỊ TÔM VÀ GÀ</b>	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 rom 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	$\leq 10$
2	Chỉ số axit vắt mì	mg KOH/g béo	$\leq 2$
3	Năng lượng	kcal/100g	320 ÷ 600
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	6,6 ÷ 12
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	42 ÷ 78
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	11,6 ÷ 27
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	6,4 ÷ 15
8	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	0,8 ÷ 1,5
9	Hàm lượng Natri	mg/100g	1800 ÷ 3400

**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).

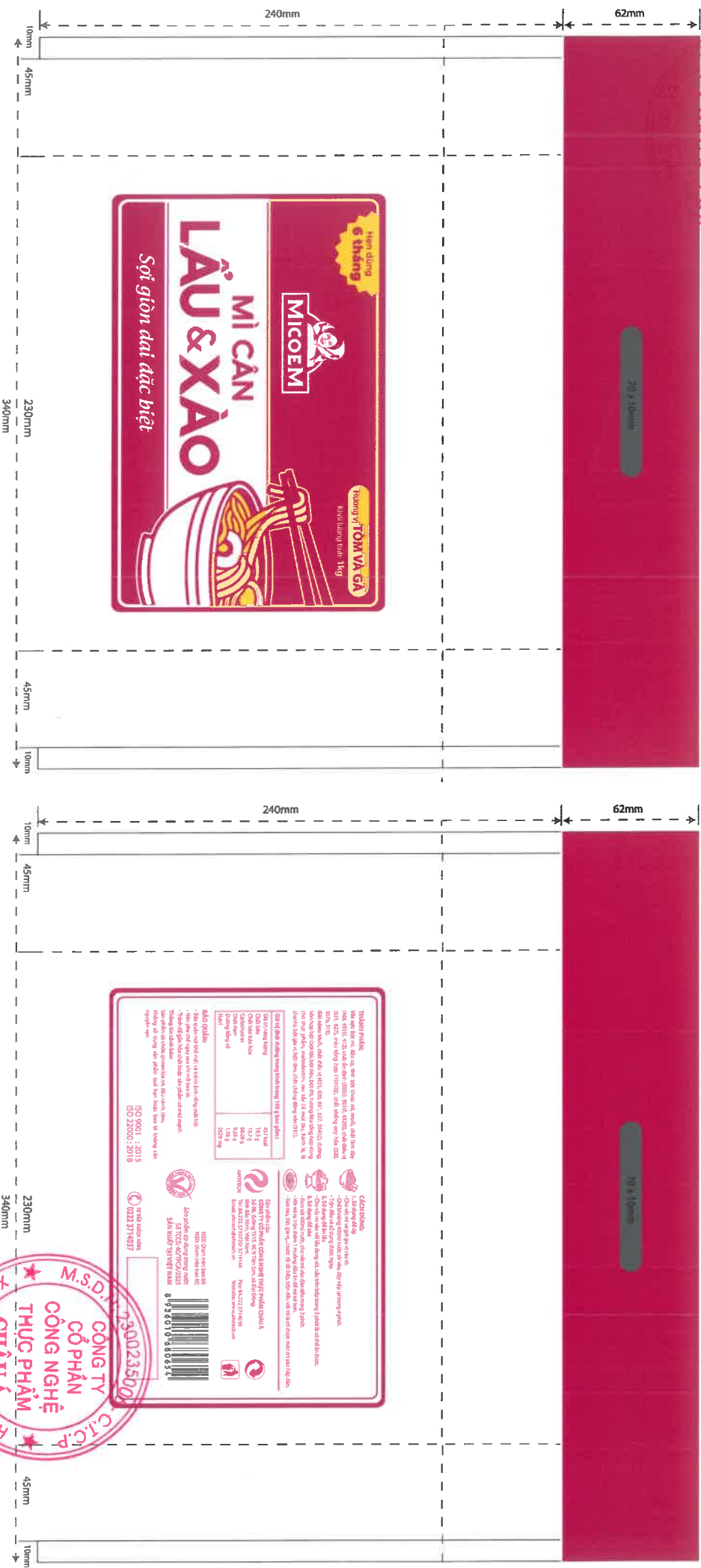
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng aflatoxin B1	ppb	≤ 2
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	ppb	≤ 750
5	Hàm lượng Zearalenone	ppb	≤ 75





MẶT TRƯỚC

MẶT SAU





THÙNG 5KG

480

240

480

240

120

205

120



D480 x R240 x C205





## 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 : NGM22506090115-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00100195

Tên mẫu :

Mì cân lấu & xào hương vị tôm và gà

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

09/06/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 18/06/2025

Thời gian thử nghiệm :

11/06/2025 - 19/06/2025

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	2.67
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	19.3
3	VD652 VD (a) Chất béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	10.7
4	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	Phát hiện vết(<0.015)
5	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	7.62
6	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	9.36
7	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt mi)	%	TCVN 7879:2008	1.20
8	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	60.09
9	VD2EP VD (a) Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	0.99
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2620
11	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
13	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)



AR-25-VD-106874-02-VI / EUVNH-00344453- Trang : 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00100195

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
18	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	457

Phát hiện vết: kết quả  $\geq$  LOD và  $<$  LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung  
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/11/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/11/2025.

## 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 thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sack 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 thoả thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sack 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-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://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 Sack Ky Hai Dang 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 Sack Ky Hai Dang.

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

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-25-VD-106874-01/743-2025-00100195, xuất ngày 21/06/2025; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





## 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 : YJ6S2510240212-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00205970

Mã số Eol : 005-32410-578793  
 Tên mẫu : Mì cân Lẩu & xào hương vị tôm và gà  
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip  
 Ngày nhận mẫu : 24/10/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 01/11/2025  
 Thời gian thử nghiệm : 28/10/2025 - 01/11/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD4P0 VD (a) Đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.16
2	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
3	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
4	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
5	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
6	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.85

Phát hiện vết: kết quả  $\geq$  LOD và  $<$  LOQ.  
 LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.  
 LOQ: Giới hạn định lượng 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 04/11/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 04/11/2025.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### 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 Sắc Ký 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 Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải tại [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu](http://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 Sắc Ký 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 Sắc Ký Hải Đăng.

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

