

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 09/TPMK/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Công nghệ Thực phẩm Miko

Địa chỉ: Số 1B Trần Cao Vân, phường Đakao, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 84.28.62799565 Fax: 84.28.39321128

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 0313304768

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số VN011313

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN011268

**II. Thông tin về sản phẩm**

**1. Tên sản phẩm:** CUNG ĐÌNH MÌ CHAY HƯƠNG VỊ RAU NẤM CHUA CAY

**2. Thành phần:**

**Vất sợi:** Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây (10 g/kg), muối, chất điều vị (621, 631, 627), chất ổn định (1210, 451(i), 405), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), chất tạo màu (màu tổng hợp (101(iii)), màu tự nhiên (164)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

**Gói xốt:** Nước, giấm, hành, dầu cọ, muối, đường, hỗn hợp bột (bột củ cải, bột hành, bột nấm hương, bột hành tây, bột tỏi, bột ớt, bột tiêu), ớt, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), cốt nước tương, bột cà chua, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chiết xuất nấm men, chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất làm dày (415), màu tổng hợp (110), chất chống oxy hóa (319).



**Gói rau:** rau sảy (nấm, hành lá, cà rốt).

**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:**

Đối với quy cách đóng gói dạng ly: chất liệu bao bì ly là nhựa PP và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói xốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 69 g, 70 g, 75 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g.

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

Công ty TNHH Uni-President Việt Nam.

Số 16-18-20, đường ĐT743, KCN Sóng Thần 2, phường Dĩ An, thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

**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.

Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 08 năm 2025



**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 09/TPMK/2025)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN</b>	<b>Số TCCS: 01/TPMK/2025</b>
<b>CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM MIKO</b>	<b>CUNG ĐÌNH MÌ CHAY HƯƠNG VỊ RAU NẤM CHUA CAY</b>	Có hiệu lực kể từ ngày ký

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

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

Màu sắc: Sợi vàng rom đặc trưng cho sản phẩm, gói sốt bên trong màu nâu đỏ.

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	275 ÷ 510
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	5,8 ÷ 10,8
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	41 ÷ 77
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	7,8 ÷ 18,2
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	4,3 ÷ 10
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	1800 ÷ 3300



**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



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM MIKO

1B Trần Cao Vân, Phường Đa Kao, Quận 1

Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22410210558-HN

Mã số mẫu : 743-2024-00156448

Tên mẫu :

CUNG ĐÌNH MÌ CHAY HƯƠNG VỊ RAU NẤM CHUA CAY

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

22/10/2024

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 28/10/2024

Thời gian thử nghiệm :

23/10/2024 - 28/10/2024

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	3.34
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	13.0
3	VD652 VD (a) Chất béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	7.12
4	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. 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 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	5.88
6	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	8.29
7	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt mì)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008	1.84
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	58.94
9	VD2EP VD Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	0.98
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	25100
11	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
15	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
17	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	393
18	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung  
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 04/11/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 04/11/2024.

### 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/](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 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.

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-24-VD-160577-01/743-2024-00156448, xuất ngày 29/10/2024; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





283,6 mm



# CÙNG ĐÌNH

Mì khoai tây



Hương vị Rau Nấm Chứa Cay

### CÁCH DÙNG

1. Cho gói rau vào ly.
  2. Cho nước sôi đến vạch trong ly, đậy nắp lại trong 3 phút.
  3. Cho gói sốt vào, trộn đều và sử dụng được ngay.
- Bảo quản tại lạnh, một vị tinh anh, nóng một trời. Khi ăn pha sốt ngay sau khi nước sôi. Tránh để gói sốt khô hoặc ăn phần có muối mạnh.
- Không dùng được trong lò vi sóng

ISO 9001 : 2015  
ISO 22000 : 2018  
0222 3719827

NGÀY SẢN XUẤT  
(Xem dưới đây của 2)

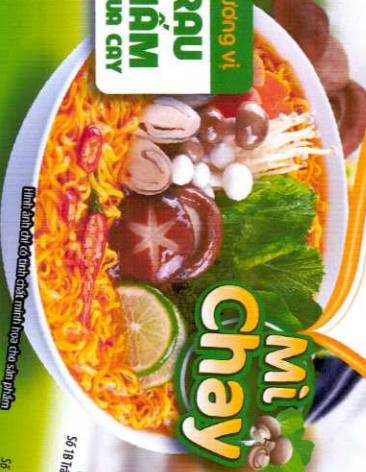
HẠN SỬ DỤNG  
(Xem dưới đây của 2)

SĐTCS: 017PMK/2025

Khối lượng tịnh: 69 g

# CÙNG ĐÌNH

Mì khoai tây



Hương vị Rau Nấm Chứa Cay

Hương vị Rau Nấm Chứa Cay

### GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

trong 1 ly 69 g Bão gồm:

Giá trị năng lượng	271,17 kcal
Chất béo	4,91 g
Carbohydrat	52,2 g
Chất đạm	17,31 g

**THÀNH PHẦN**

Mì sợi: bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây (17,2%), muối, chất điều vị (2,21, 6,31, 6,22), chất ổn định màu (E400), chất điều chỉnh độ acid (E30), chất ổn định bột (E401, 4,57%), chất tạo màu (màu vàng (E10), màu đỏ (E102), màu xanh (E102)), chất điều chỉnh độ chua (E30, 3,05%), bột mì cải thiện, tinh bột, dầu cọ, muối, đường, hạt hợp thực phẩm, trong bột cá, chất điều vị, hương bột nấm tây, bột hạt tạo ngọt, bột xuất nấm men, chất béo thực vật, đường cho bột mì: rau sấy (nấm, hành lá, cà rốt)

Số phân tích của phòng thí nghiệm của Viện Công nghệ Thực phẩm MIKO



ADOTECH

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

Sản phẩm áp dụng trong nước

5618 Trần Cao Văn, phường Bình An, quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Email: info@adotech.vn    Website: www.adotech.vn

Số 16-18-20, Ngõ 4, Đường 97/24, Khu 4, Phường Bình Trị Đông B, Quận Bình Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

112,2 mm



THƯƠNG CUNG ĐÌNH RAU NẤM CHUA CAY  
350x 270x 235 mm

- CQ, M0, Y0, K100
- C 70, M0, Y100, K0
- C0, M55, Y100, K0



MÌ LY  
1,656 kg (24 ly x 69 g)



MÌ LY  
1,656 kg (24 ly x 69 g)



MÌ LY  
1,656 kg  
(24 ly x 69 g)

Hương Vị Rau nấm Chua cay

Mì ăn liền chay

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CẢ GIA ĐÌNH!  
• Mì ăn liền An Toàn 100% theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế

ISO 9001 : 2015  
ISO 22000 : 2018



MÌ LY  
1,656 kg  
(24 ly x 69 g)

Hương Vị Rau nấm Chua cay

Mì ăn liền chay

Sản phẩm của  
**CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM MIKO**  
Số 18 Tân Cao Văn, phường Đa Kao, quận 1  
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Điện: 84.282.795955 Fax: 84.28.3932.128  
Email: info@congnghethucpham.vn  
Sân xuất tại Công Ty TNHH An Phát Miền Việt Nam  
Số 1 to-18-20, đường E77/23, KCN Sóng Thần 2  
phường Dĩ An, thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Sân xuất tại Việt Nam  
Sân phẩm áp dụng trong nước  
1 89 38104 38020 7