

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 78/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 08, 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: CUNG ĐÌNH KOOL HƯƠNG VỊ TÔM TRÚNG MUỐI KIỀU SINGAPORE

2. Thành phần:

Vật sọt: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, bột nếp, chất điều vị (621, 631, 627), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), chất ổn định (451(i), 405), chất tạo màu (màu tổng hợp (101(iii)), màu tự nhiên (164)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói nêm: Bột lòng đỏ trứng, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), chất điều vị (621, 631, 627), đường, bột phô mai, chất chống đông vón (551), muối, bột gia vị hỗn hợp, bột sữa thực vật, bột gia vị.

Gói xốt: Dầu cọ, nước, đường, muối, tỏi, ớt, chất điều vị (621, 950), bột sữa dừa, nước mắm, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, bột tôm, màu tự nhiên (160c(i)), chất bảo quản (202, 211), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (319, 307b), chất làm dày (415).

Gói rau: Rau sảy (cà rốt, hành lá, hành tây).

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 THỐ: chất liệu bao bì thố là nhựa PP và hạt màu, giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói xốt là PET12//MPET12//LLDPE40; chất liệu bao bì gói nem là PET12/PEMB15/MPET12/PE25.

Khối lượng tịnh: 70 g, 75 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g, 105 g, 110 g, 115 g, 120 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.

Hà Nội, ngày 15 tháng 12 năm 2025



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG

Nguyễn Văn Vinh

023
ÔNG
PH
NG
CFI
IÁU
G-1

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 78/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 78/TPCA/2025
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH KOOL HƯƠNG VỊ TÔM TRỨNG MUỐI KIỂU SINGAPORE	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.

Màu sắc: Sợi 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	≤ 10
2	Chỉ số axit vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3	Năng lượng	kcal/100g	340 ÷ 630
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	6,7 ÷ 12,5
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	40 ÷ 74
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	14 ÷ 33
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	6,8 ÷ 16
8	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	1,9 ÷ 3,4
9	Hàm lượng Natri	mg/100g	777 ÷ 1440

- 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

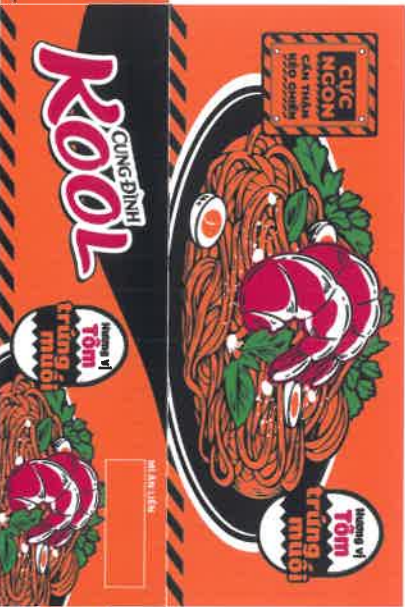
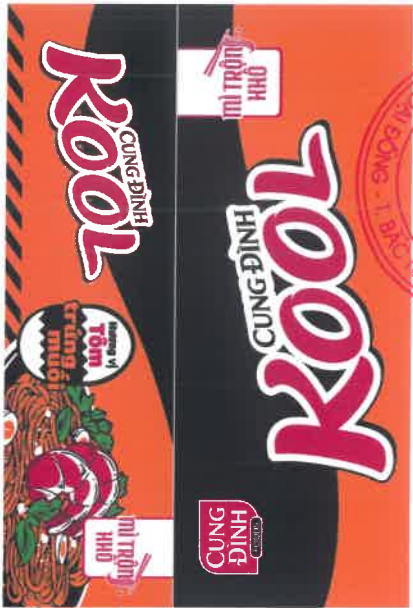
- 1.4. **Hàm lượng độc tố vi nấm:** (tuân theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ 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





478x360x130 (đại x òng x cao)





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 : YJ6S2510240214-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00206030

Mã số Eol :

005-32410-579191

Tên mẫu :

CUNG ĐÌNH KOOL HƯƠNG VỊ TÔM TRỨNG MUỐI KIỂU SINGAPORE

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

24/10/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 06/11/2025

Thời gian thử nghiệm :

27/10/2025 - 06/11/2025

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	3.09
2	VD1NT VD (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	23.6
3	VW065 VW (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)	9.60
4	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt m)	%	TCVN 7879:2008	1.57
5	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	56.69
6	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.65
7	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
8	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
9	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
10	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	0.67
11	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.75
12	VD2EP VD (a) Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	0.35
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1110
14	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	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)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-0020630

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
19	VW089 VW (a) Độ ẩm	%	ISO 712:2009; TCVN 14237-1:2024 (ISO 712-1:2024)	3.52
20	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)	11.4
21	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
22	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	483
23	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009	3.5
24	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

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 03/12/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/12/2025.

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 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/.

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.

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 Sac Ky Hai Dang.

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