

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 25/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 TS 15, Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, 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 cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 088/2024/ATTP-CNĐK ngày cấp 11 tháng 12 năm 2024, nơi cấp Ban Quản lý an toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY HƯƠNG VỊ THỊT HÀM NẤM

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), bột trứng (0,5 g/kg), 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: Dầu cọ, nước, hành, muối, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu), đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), nước mắm, cốt nước tương, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thịt, hương nấm), bột gia vị, chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i))), chiết xuất nấm men, chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (319).

Gói rau: Giả thịt (tù đậu nành), rau sảy (hành lá, cà rốt, nấm, 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 gói: chất liệu bao bì gói mì là OPP20//MCP23; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói sốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

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 sốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

Đối với quy cách đóng gói dạng thố: chất liệu bao bì thố là giấy PE và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói sốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 70 g, 75 g, 79 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 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 Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Sản xuất tại:

Nhà máy sản xuất mì ăn liền và gia vị.

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

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

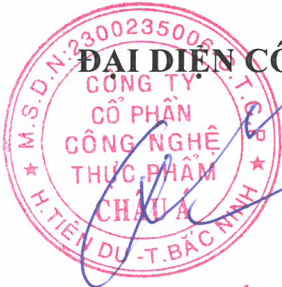
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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.

Hà Nội, ngày 25 tháng 03 năm 2025



ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG

Nguyễn Văn Vinh

02
IN
OF
IG
'C
HÀ
J-

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 25/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 25/TPCA/2024
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY HƯƠNG VỊ THỊT HÀM NẤM	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 rơm 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	≤ 10
2	Chỉ số axit vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3	Năng lượng	kcal/100g	330 ÷ 500
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	2 ÷ 14
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	40 ÷ 70
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	10 ÷ 30
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	5 ÷ 15
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	2000 ÷ 2400

- 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	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,2$

- 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





6mm

283,6mm

14mm



112.2mm

5mm

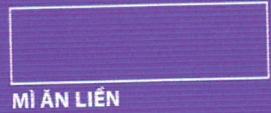


102.4 x 95mm

410mm

345mm

Miền tiền
khối lượng tính: 79



Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á.**
Số 08, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du,
tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Tel: 84.222.3710720 / 3714146 - Fax: 84.222.3714036
Email: afotech@afotech.vn - Website: www.afotech.vn
Sân xuất tại: **NHÀ MÁY SẢN XUẤT MÌ ĂN LIỀN VÀ GIA VỊ**
Số 19, đường TSS, KCN Tiên Sơn, phường Đồng Nguyên,
thành phố Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

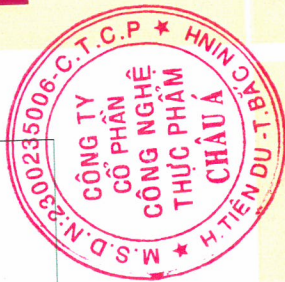
2,37 kg
(30 gói x 79 g)

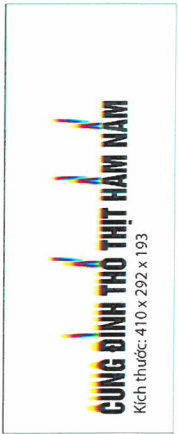


KT: 415 x 330 x 110(mm)

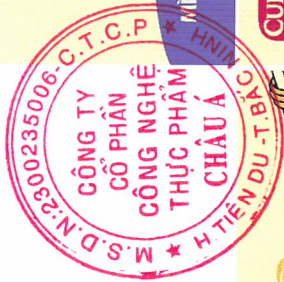
350x 270x 235 mm

-  C0, M0, Y0, K100
 C100, M0, Y100, K0
 C0, M65, Y100, K0
 C100, M0, Y100, K0





- CO. M0. Y0. K100
- CO. M100. Y0. K0
- CO. M50. Y100. K0





AR-24-VD-142302-01-VI / EUVNHC-00293083- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á

Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du
Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22409200371-HN

Mã số mẫu : 743-2024-00139401

Mã số Eol :

005-32410-334528

Tên mẫu :

CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY HƯƠNG VỊ THỊT HẦM NẤM

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

20/09/2024

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 26/09/2024

Thời gian thử nghiệm :

21/09/2024 - 26/09/2024

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	3.99
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	18.2
3	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	10.1
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)	0.02
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)	8.18
6	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	9.50
7	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt m)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008	1.44
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	55.16
9	VD2EP VD Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	1.28
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	22700
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	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
15	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	431
16	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0.05)
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)

LOD: Giới hạn phát hiện 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 27/09/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 27/09/2024.

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 Sắc Ký 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 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 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.

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.

