

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/TPCA/2024

**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 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 GÀ NẤM.**

**2. Thành phần:**

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

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

**Gói nêm:** Muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), rau sấy (cà rốt, lá hành, lá chanh, lá mùi tàu), hỗn hợp bột (bột hành, bột tiêu, bột gừng, bột ớt), maltodextrin, chiết

xuất nấm men, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương nấm), chất chống vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

### **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/PPMB25; chất liệu bao bì gói nêm là OPP20/PEMB25; chất liệu bao bì gói đầu là PET12//LLDPE45.

Khối lượng tịnh: 60 g, 65 g, 70 g, 75 g, 80 g, 84 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 08, 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 10 tháng 09 năm 2024



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



**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 06/TPCA/2024)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN</b>	<b>SỐ TCCS: 06/TPCA/2024</b>
<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b>	<b>MÌ GÀ NẤM</b>	Có hiệu lực kể từ ngày ký

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

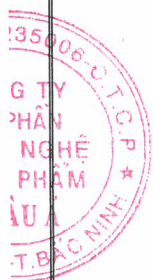
Trạng thái: Vắt sợi nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói nêm, gói dầu).

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	$\leq 10$
2	Chỉ số axit vắt mì, mg KOH/g chất béo chiết ra từ vắt mì	mg KOH/g béo	$\leq 2$
3	Hàm lượng béo của sản phẩm	% khối lượng	$10 \div 34$
4	Hàm lượng protein của sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 15$
5	Hàm lượng carbohydrate của sản phẩm	% khối lượng	$40 \div 78$
6	Hàm lượng Natri	mg/kg	$18000 \div 25200$

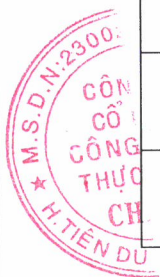


**1.3. Hàm lượng kim loại nặng:** (tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc)

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





**THÀNH PHẦN:**  
**Vật sợi:** Bột mì, dầu cò, tinh bột khoai mì, muối, chất làm dày (412, 466), chất tạo xốp (500(ii), 452(ii)), chất chống oxy hóa (320, 307b), màu tổng hợp (101(iii)), chất điều vị (631, 627), màu tổng hợp (101(iii)), chất béo (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950)

**Gói mềm:** Muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(iii)), rau sấy (cà rốt, lá hãm, lá chanh, lá mùi tàu), hỗn hợp bột (bột hạnh, bột tiêu, bột gừng, bột), maltodextrin, chất kết dính, chất tạo xốp (160c(i)), chất chống oxy hóa (319).

**Gói cứng:** Dầu cò, hạnh, ớt, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (thương gá), màu tự nhiên (160c(i)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

**Gói dẻo:** Dầu cò, hạnh, ớt, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (thương gá), màu tự nhiên (160c(i)), chất chống oxy hóa (320, 307b).



**MSK:** (xem trên bao bì)  
**HSD:** (xem trên bao bì)  
**S6 TCSS:** 06/TPCA/2024  
**ISO 9001 : 2015**  
**ISO 22000 : 2018**  
**SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**  
**TU VẤN KHÁCH HÀNG**  
**0222.3714037**

**Bao quản nơi khô mát và tránh ánh nắng mặt trời.**  
**Nên pha chế ngay sau khi mở bao bì.**  
**Tránh để gần hóa chất hoặc sản phẩm có mùi mạnh.**

**GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH CỠ TRONG 1 GÓI 70 g BAO GỒM**

Giá trị năng lượng	327,6 kcal
Chất béo	15,26 g
Chất đạm	6,24 g
Carbohydrate	41,37 g
Natri	1512 mg

67.5



Mới

# Mì Gà Nấm




Mì ăn liền  
 Khối lượng tịnh: 70 g

**Hương vị nấm hương đặc biệt thơm ngon !**

Hình ảnh trên bao bì chỉ có tính minh họa cho sản phẩm.

135



**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á.**

Sản phẩm của:

Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.  
 Tel: 84.222.3710720/ 3714146 Fax: 84.222.3714036  
 Email: afootech@afootech.vn Website: www.afootech.vn

Sản xuất tại: NHÀ MÁY SẢN XUẤT MÌ AN LIỀN VÀ GIA VI  
 56 19, đường TSS, KCN Tiên Sơn, Phường Đông Nguyễn,  
 Thành phố Từ Sơn, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

- Cho vào tô và các gói gia vị vào tô.
- Chiết khoảng 400ml nước sôi vào, đậy nắp lại trong 3 phút.
- Trộn đều và sử dụng được ngay.




67.5





# Mì Gà Nấm



## Mì Gà Nấm



**Mì ăn liền**  
2,1 kg (70 g x 30 gói)

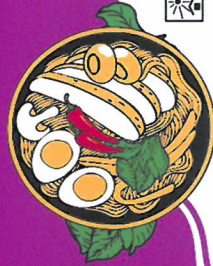
AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CÁ GIẢ ĐÌNH !  
• Bảo đảm An Toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế

ISO 9001 : 2015  
ISO 22000 : 2018



## Mì Gà Nấm

Hương vị Nấm hương đặc biệt thơm ngon!



Sản xuất tại nhà máy mì  
380 x 320 x 110 mm


## Mì Gà Nấm



Sản phẩm của  
**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**  
Số 08, Đường 15/11 KCN Tân Sơn Nhì, Quận Sơn Kỳ,  
Huyện Tân Phú, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Tel: 84.2323710290, 3714146 Fax: 84.2323740397  
Email: info@micotech.vn Website: www.micotech.vn  
Số 19, Đường 15/5, KCN Tân Sơn Nhì, Quận Tân Phú, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.  
Thành Phố Hồ Chí Minh, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2024-00039598	
Mã số kết quả :	AR-24-VD-042975-01-VI / EUVNHC-00261533	

<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b> Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
---

Tên mẫu :	MÌ GÀ NẤM
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	27/03/2024
Thời gian thử nghiệm :	28/03/2024 - 02/04/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	02/04/2024
Mã số PO của khách hàng :	NGM22403274052-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	3.10
2	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	21.8
3	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	12.8
4	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	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	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	8.96
6	VW0A2 VW Carbohydrates (Không bao gồm xơ dinh dưỡng)	%	AOAC 986.25	59.1
7	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	468
8	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	8.92
9	VD837 VD (a) Độ ẩm (Vắt m)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.91
10	VD2EP VD Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	0.84
11	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2160
12	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)
13	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)
16	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
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.

Ký tên

Ngô Thị Ái Vi  
Trưởng phòng Thí nghiệm Chi nhánh Hà Nội



Trần Thị Mỹ Dung  
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Ngô Thị Ái Vi 03/04/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/04/2024.

**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/](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.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

