

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 31/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 8, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, Bắc Ninh

Điện thoại: 02223.714.146

Fax: 02223.714.036

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 MUM NGON HƯƠNG VỊ LẨU TÔM CHUA CAY.

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất điều vị (621, 631, 627), chất làm dày (412, 466, 451(i)), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), màu tổng hợp (101(iii)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói dầu: Dầu cọ, hành, tỏi, ớt, bột tôm, hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương chanh, hương sả, hương ngò om), màu tự nhiên (160c(i)), chất chống oxy hóa (319).

Gói nêm: Muối, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), rau sậy (hành lá, lá mùi tàu, ớt), chất điều chỉnh độ acid (296), bột tôm, chiết xuất nấm men, hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương cua), chất chống vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 955).

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 là OPP20/PPMB25, bao bì gói gia vị sa tế chất liệu PET12//LLDPE45, chất liệu bao bì gói nêm chất liệu OPP20/PEMB25: Phù hợp VSATTP.

Khối lượng tịnh: 60 g, 65 g, 70 g, 75 g, 80 g, 85 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 8, đường TS 15, 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 TS 5, 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

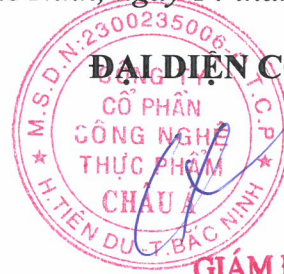
Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- 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./.

Bắc Ninh, ngày 14 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 07/TPCA/2024)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 07/TPCA/2024
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	MÌ MUM NGON HƯƠNG VỊ LẨU TÔM CHUA CAY	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

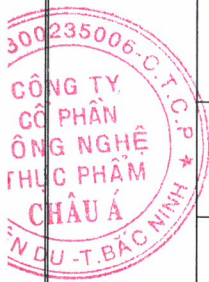
Trạng thái: Vắt mì nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói nêm, gói dầu).

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 mì	% khối lượng	≤ 10
2.	Chỉ số axit của vắt mì, mg KOH/g chất béo chiết ra từ vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3.	Hàm lượng béo của gói mì	% khối lượng	$10 \div 32$
4.	Hàm lượng protein của gói mì	% khối lượng	$3 \div 15$
5.	Hàm lượng carbohydrate của gói mì	% khối lượng	$40 \div 78$
6.	Hàm lượng Natri	mg/kg	$22000 \div 29400$



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



Mumngon 6.2024
290 x 170 mm



10 mm

67.5 mm

135 mm

67.5 mm

10 mm

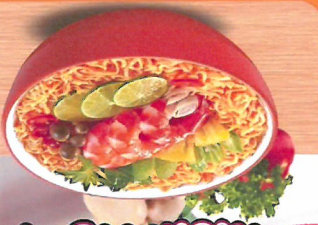
THÀNH PHẦN:
Lam dày (41.2, 46.6, 451(0)), chất tạo xốp (500(0), 452(0)), màu tổng hợp (101(0)), chất chống oxy hóa (320, 307(0)).
Gai dầu: Dầu cọ, hạnh, tỏi, ớt, bột tôm, hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương chanh, hương sả, hương ngò om), màu tự nhiên (160(1)), chất chống oxy hóa (319).
Gai nem: Mìu, gừng, chất điều vị (621, 631, 627, 364(0)), hàn hợp bột (cốt hành, bột tỏi, bột ớt (D), rau sấy (hành là, tỏi, ớt), chất điều chỉnh độ acid (296), bột tôm, chất kết dính men, hương liệu tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương chua), chất chống vón (551), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 955).
HƯƠNG VỊ SỬ DỤNG:
- Cho mì và các gia vị vào tô.
- Tôm để nguội và sử dụng được ngay.
ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN:
- Bảo 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.

Bao gồm	Giá trị năng lượng	319,9 kcal
	Chất béo	14,49 g
	Carbohydrate	41,3 g
	Chất đạm	6,09 g
	Natri	1799 mg

Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói 70 g



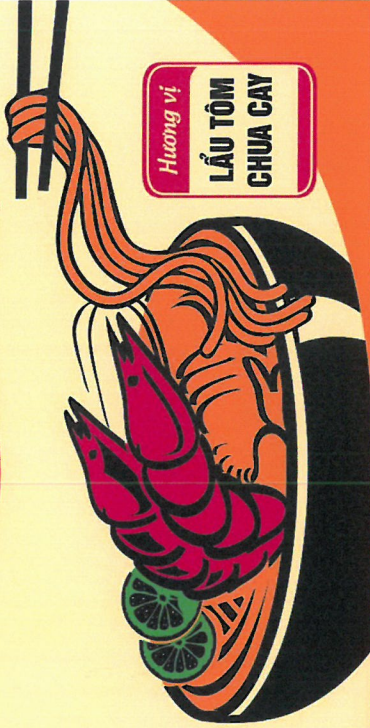
Sản phẩm của: **CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**
Số 08, Đường 1515, KCN Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Email: satech@forech.vn
Website: www.aforech.vn
Fak: 84.222.371.4036
Tel: 84.222.371.0720 / 371.4146
Sân xuất tại: NHÀ MÁY SẢN XUẤT MÌ AN LIÊN VÀ GIA VỊ 56 19, Đường 1755, KCN Tiên Sơn, Phường Đông Nguyễn, Thành Phố Từ Sơn, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Mã vạch: 8 936010 680128
NSK (kèm trên bao bì) ISO 9001 : 2015
Sân phẩm áp dụng trong nước
SÂN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Mã liên lạc: 0222 371 4037





Mum Ngon

Sợi dai giòn tự nhiên



Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**

Mumngon Afotech
380 x 320 x 110 mm

Mum Ngon
Sợi dai, giòn, tự nhiên

Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**

ISO 9001 : 2015

ISO 22000 : 2018

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CÁ GIA ĐÌNH
• Bảo đảm an toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y tế

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm đã được kiểm soát



Mum Ngon
Sợi dai, giòn, tự nhiên

Hương vị
**LẨU TÔM
CHUA CAY**

Sản phẩm của Công ty Cổ phần Công nghệ Thực phẩm Châu Á.
Số 19, Đường 195, Khu Tiến Sơn, Phường Đồng Nguyễn,
Thị trấn Cầu Lộ, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Số 54/8, Đường 191 S, KCN Tiệp Sơn, Xã Hoàn Sơn,
Thị trấn Thuận Thành, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Tel: 84-222-3767209-3761456 Fax: 84-222-3764035
Email: info@hntpc.com.vn, hntpc@hntpc.com.vn
Website: www.hntpc.com.vn, www.hntpc.com





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 : NGM22403274052-HN

Mã số mẫu : 743-2024-00039599

Tên mẫu : Mi Mum ngon hương vị lẩu tôm chua cay

Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu : 27/03/2024

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 02/04/2024

Thời gian thử nghiệm : 28/03/2024 - 02/04/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	2.99
2	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	20.7
3	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	11.9
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)	8.78
6	VW0A2 VW Carbohydrates (Không bao gồm xơ dinh dưỡng)	%	AOAC 986.25	59.0
7	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	457
8	VW066 VW (a) Protein	%	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	8.70
9	VD837 VD (a) Độ ẩm	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.89
10	VD2EP VD Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	0.40
11	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2570
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)
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 09/09/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 09/09/2024.

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 Sacs 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 Sacs 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 Sacs 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-sacs-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 Sacs 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 Sacs Ký Hải Đăng.

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

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-24-VD-042976-01/743-2024-00039599, xuất ngày 03/04/2024; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

