

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26/TPCA/2023

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: 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, 405), chất điều chỉnh độ acid (330, 260), chất tạo xốp (500(ii), 451(i), 452(i)), chất tạo màu (màu tổng hợp (101(i)), màu tự nhiên (164)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói gói: Dầu thực vật, nước, hành, muối, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu), chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), đường, nước tương, nước mắm, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thịt, hương nấm), chiết xuất nấm men, bột gia vị, chất tạo màu (màu tổng

hộp (150d), màu tự nhiên (160c(i)), chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Gói rau: Giả thịt (từ đậu nành), rau sậy (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/MCPP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói xốt 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 xốt 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 xốt 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.

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

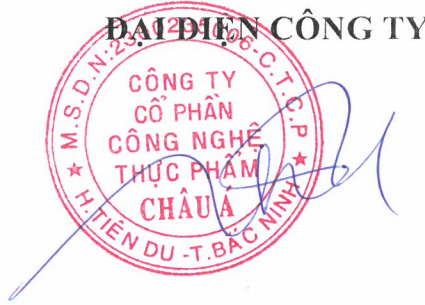
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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.
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học 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 08 tháng 05 năm 2023



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Thị Hà

2023/05/08

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 26/TPCA/2023)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 10/TPCA/2023
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 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	≤ 10
2	Chỉ số axit vắt mì, mg KOH/g chất béo chiết ra từ vắt mì	mg KOH/g béo	≤ 2
3	Hàm lượng béo của sản phẩm	% khối lượng	10 ÷ 25
4	Hàm lượng protein của sản phẩm	% khối lượng	3 ÷ 15
5	Hàm lượng carbohydrate của sản phẩm	% khối lượng	40 ÷ 75

- 1.3. **Chỉ tiêu vi sinh vật:** (tuân theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho nhóm sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ: bột, miến, mỳ sợi (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng)).

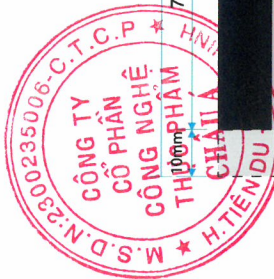
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$

- 1.4. **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	$\leq 0,2$

- 1.5. **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



300 mm
140mm

70mm

70mm

10mm

14mm

175mm



THÀNH PHẦN:

Vật Mìn Bột mì, dầu ăn, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây (10 g%), muối, chất điều vị (E 621, E 627), bột tương (0,5 g%), chất ổn định (E 1201, 405), chất béo thực vật (330,380), chất tạo ngọt (S090), (E 510), (E 520), (E 530, 3070), hương thực phẩm (E 1010), màu tự nhiên (E 102), chất chống oxy hóa (E 300, 3070).
Cách chế: Cho nước sôi, nước hành muối, hành tây bột (bột hành, bột tỏi, bột ớt), chất điều vị (E 621, E 627, 3649), đường, nước tương, nước mắm, hương thực phẩm tổng hợp cho thực phẩm (hương thịt, hương nấm), chất tạo màu bột gạo vị, chất tạo màu (màu tổng hợp) (S090), màu tự nhiên (E 1010), chất tạo ngọt (E 510, E 520, 211), chất làm dày (E 145), chất tạo ngọt tổng hợp (S090).

CÁCH DÙNG:
1. Cho mì gói vào nồi nước sôi.
2. Cho hành muối và hành tây bột vào trong nồi.
3. Cho tương và nước sốt vào trong nồi.
4. Khi nước sôi, cho mì gói vào nồi.
5. Khi mì chín, cho hành muối và hành tây bột vào trong nồi.
6. Khi mì chín, cho tương và nước sốt vào trong nồi.
7. Khi mì chín, cho hành muối và hành tây bột vào trong nồi.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRONG BÌNH CỠ TRONG 1 BẾP 70 g GIỮN

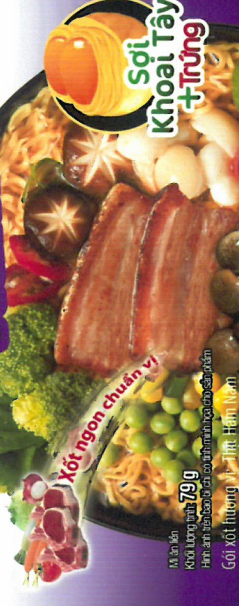
Giá trị năng lượng:	356,07 kcal.
Chất béo:	14,55 g
Carbohydrate:	49,46 g
Chất đạm:	6,8 g



ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Số TỰA KHÁCH HÀNG: 0222.3714037
Số nhà máy: 0222.3714166
Số nhà kho: 0222.3714166
Số nhà phân phối: 0222.3714166
Số nhà bán lẻ: 0222.3714166
Số nhà nhập khẩu: 0222.3714166
Số nhà xuất khẩu: 0222.3714166
Số nhà phân phối: 0222.3714166
Số nhà bán lẻ: 0222.3714166
Số nhà nhập khẩu: 0222.3714166
Số nhà xuất khẩu: 0222.3714166



Hương vị Thít hầm Năm

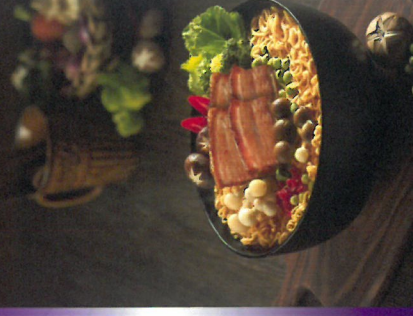


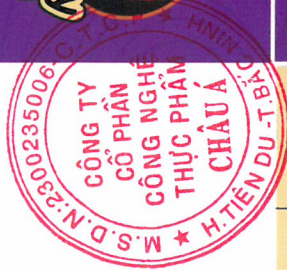
Sợi Khoai Tây + Tương

Món Ngon
Khối lượng tịnh: 79g
Hình ảnh minh họa chỉ mang tính chất tham khảo, không phải sản phẩm thực tế.

Hương vị Thít Hầm Năm

THỊT HEO BA CHỈ thơm ngậy thấm đượm trong vị ngọt thanh của NẤM HƯƠNG Tươi hao hăng đem lại sự mới lạ cho một món ăn thân quen. Nét tinh tế làm nên tô mì hương vị THỊT HẦM NĂM đậm đà khó quên.





Hương vị
Thịt hầm
Năm



ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018

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



2,370 kg
(79 g x 30 gói)

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước



1 89 36010 68044 6

CUNG ĐÌNH
Mì khoai tây

Hương vị
Thịt hầm
Năm

Sợi Khoai Tây + Trứng

Mì khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị
Thịt hầm
Năm

Sợi Khoai Tây + Trứng

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CÁ GIA ĐÌNH !

- Bảo đảm An Toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế
- Bảo quản nơi khô mát

Mì ăn liền

NSX: (Xem trên bao bì)
HSD: (Xem trên bao bì)

Bao bì thân thiện với môi trường

Mì khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị
Thịt hầm
Năm

Sợi Khoai Tây + Trứng

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

Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

1 89 36010 68044 6

2,370 kg
(79 g x 30 gói)

ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018

Sợi Khoai Tây + Trứng

Hương vị
Thịt hầm
Năm

CUNG ĐÌNH

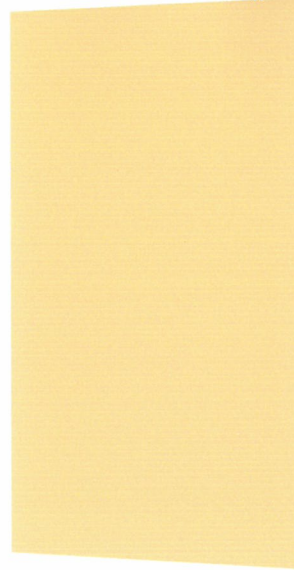


(KATA) 15 x 330 x 110 (mm)



THÙNG LY THỊT HẦM NĂM
350x 270x 235 mm

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



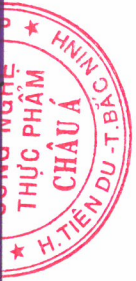
Mi ăn liền

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CÁI CÀNG ĐÌNH!

- Không chất bảo quản
- Không chất tạo màu
- Không chất tạo ngọt

Mi LY
1,560 kg (65 g x 24 ly)

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Số 08, Đường TS 85, KCN Tiên Sơn,
Số 08, Đường TS 85, KCN Tiên Sơn,
ĐT: 84.2237.0720 và 714 46 Fax: 84.2237.1468
Email: marketing@phoan.vn Website: www.phoan.vn

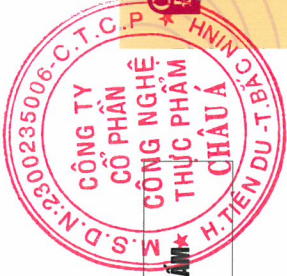


410mm

345mm

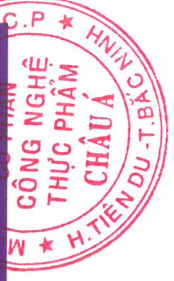
82mm





CUNG ĐÌNH THỐI HÂM NĂM
Kích thước 430 x 292 x 193

- CO. M0.Y0.K100
- C60.M100.Y0.K0
- CO. M50. Y100. M0



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1220900123-5

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
- Địa chỉ/ Client's Address** : Số 08 đường TS15 khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 28/08/2022
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : 28/08/2022
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 02/09/2022
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY HƯƠNG VỊ THỊT HÀM NÁM
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu chứa trong bao bì kín
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :



STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
2	LS Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-27:2021
3	LS Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	1	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
6	LS Chỉ số axit (vắt) (*) / Acid value (noodles) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mgKOH/g	0.06	TS-KT-HCB-315
7	LS Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	1.07	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
8	LS Béo tổng (*) / Total fat (*)	16.7	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
9	LS Đạm tổng (*) / Total protein (*)	9.86	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
10	LS Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	62.9	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
11	LS Năng lượng / Calories	441	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
12	LS Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)



TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL1220900123-5

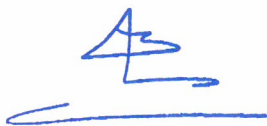
Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
13	LS Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	3.1x10 ²	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
14	LS Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
15	LS Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
16	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
17	LS Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
18	LS Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- 4.LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam


Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM




Mã số mẫu :	743-2023-00041796	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-045743-01-VI / EUVNHC-00209645 - 2	

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

Tên mẫu :	Cung Đình mì khoai tây hương vị Thịt hầm nấm
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	07/04/2023
Thời gian thử nghiệm :	10/04/2023 - 15/04/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	15/04/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM2230407779-HN
Mã số mẫu Eol :	005-32410-184831

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)


LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên	 Nguyễn Thị Hiền Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội	  Trần Thị Mỹ Dung Giám đốc Chi nhánh Hà Nội
--------	---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 17/04/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 17/04/2023.

Ghi chú giải thích Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. 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) chú thích rằng các phép thử này 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) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
--




KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00041796	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-045743-01-VI / EUVNHC-00209645 - 1	

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

Tên mẫu :	Cung Đình mì khoai tây hương vị Thịt hầm nấm
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	07/04/2023
Thời gian thử nghiệm :	10/04/2023 - 15/04/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	15/04/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM2230407779-HN
Mã số mẫu Eol :	005-32410-184831


STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1 /	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	63.0

Ký tên			
	Nguyễn Thị Hiền Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội		Trần Thị Mỹ Dung Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 17/04/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 17/04/2023.

Ghi chú giải thích Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. 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) chú thích rằng các phép thử này 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) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
--

ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2023-00041796	
Analytical Report :	AR-23-VD-045743-01-EN / EUVNHC-00209645 - 2	

ASIA FOOD TECHNOLOGY JOINT STOCK COMPANY No. 08, TS15 street, Tien Son Industrial Park, Hoan Son Commune, Tien Du District Bac Ninh Province, VIETNAM
--

Sample described as:	Cung Đình mì khoai tây hương vị Thịt hầm nấm
Conditioning:	Sample in sealed packaging
Sample reception date:	07/04/2023
Analysis Time :	10/04/2023 - 15/04/2023
Client due date :	15/04/2023
Your purchase order reference:	NGM2230407779-HN
Eol sample code :	005-32410-184831

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Not detected (LOD=70)


LOD: Limit Of Detection.

<p>SIGNATURE</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  Nguyễn Thị Hiền Customer Service Manager, Food Testing Ha Noi </div>		<div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  Trần Thị Mỹ Dung Business Unit Manager Food Testing Ha Noi (VN) </div>
--	--	--

Report electronically validated by Nguyễn Thị Hiền 17/04/2023, and electronically approved by Trần Thị Mỹ Dung 17/04/2023.

<p>EXPLANATORY NOTE</p> <p>This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample. Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request. The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request. All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang. "VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh).The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. "VW": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ha Noi). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.</p>




ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2023-00041796	
Analytical Report :	AR-23-VD-045743-01-EN / EUVNHC-00209645 - 1	

ASIA FOOD TECHNOLOGY JOINT STOCK COMPANY	
No. 08, TS15 street, Tien Son Industrial Park, Hoan Son Commune, Tien Du District Bac Ninh Province, VIETNAM	

Sample described as:	Cung Đình mì khoai tây hương vị Thịt hầm nấm
Conditioning:	Sample in sealed packaging
Sample reception date:	07/04/2023
Analysis Time :	10/04/2023 - 15/04/2023
Client due date :	15/04/2023
Your purchase order reference:	NGM2230407779-HN
Eol sample code :	005-32410-184831

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW01P VW (a) Zearalenone	µg/ kg	EN 15850:2010	63.0

<p>SIGNATURE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Nguyễn Thị Hiền Customer Service Manager, Food Testing Ha Noi</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>Trần Thị Mỹ Dung Business Unit Manager Food Testing Ha Noi (VN)</p> </div> </div>	
---	--

Report electronically validated by Nguyễn Thị Hiền 17/04/2023, and electronically approved by Trần Thị Mỹ Dung 17/04/2023.

<p>EXPLANATORY NOTE</p> <p>This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample. Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request. The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request. All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang. "VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. "VW": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ha Noi). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.</p>
--