

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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 BÒ HẦM

2. Thành phần:

Vất sọt: 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 xốt: Nước, dầu thực vật, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), hành, nước mắm, đường, hỗn hợp bột (bột hành, bột tiêu, bột thảo quả), tỏi, gừng, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương bò, hương mùi tàu), đậm đặc nành thủy phân, bột sữa dừa, chất tạo

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

Gói rau: Giả thịt (từ đậu nành), rau sảy (hành lá, cà rốt).

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, 64 g, 70g, 75 g, 77 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 27 tháng 04 năm 2023

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Thị Hà

50
T
H
N
P
U
-T.F

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 12/TPCA/2023)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 12/TPCA/2023
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY HƯƠNG VỊ BÒ HÀM	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)).

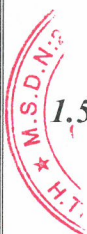
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>Clostridium perfringens</i>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

70 mm
10 mm

14 mm
175 mm



THÀNH PHẦN:
MI: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây (10 g/g), muối, chất điều vị (E21, E31, E32), bột trứng (0,5 g/g), chất ổn định (E20, E05), chất điều chỉnh độ acid (E30, E28), chất tạo xốp (E000), E510), chất tạo màu nhân tổng hợp (E101), màu tự nhiên (E161), chất chống oxy hóa E202, E239, E249, E250, E251, E252, E253, E254, E255, E256, E257, E258, E259, E260, E261, E262, E263, E264, E265, E266, E267, E268, E269, E270, E271, E272, E273, E274, E275, E276, E277, E278, E279, E280, E281, E282, E283, E284, E285, E286, E287, E288, E289, E290, E291, E292, E293, E294, E295, E296, E297, E298, E299, E300, E301, E302, E303, E304, E305, E306, E307, E308, E309, E310, E311, E312, E313, E314, E315, E316, E317, E318, E319, E320, E321, E322, E323, E324, E325, E326, E327, E328, E329, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E338, E339, E340, E341, E342, E343, E344, E345, E346, E347, E348, E349, E350, E351, E352, E353, E354, E355, E356, E357, E358, E359, E360, E361, E362, E363, E364, E365, E366, E367, E368, E369, E370, E371, E372, E373, E374, E375, E376, E377, E378, E379, E380, E381, E382, E383, E384, E385, E386, E387, E388, E389, E390, E391, E392, E393, E394, E395, E396, E397, E398, E399, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E407, E408, E409, E410, E411, E412, E413, E414, E415, E416, E417, E418, E419, E420, E421, E422, E423, E424, E425, E426, E427, E428, E429, E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E437, E438, E439, E440, E441, E442, E443, E444, E445, E446, E447, E448, E449, E450, E451, E452, E453, E454, E455, E456, E457, E458, E459, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E467, E468, E469, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, E478, E479, E480, E481, E482, E483, E484, E485, E486, E487, E488, E489, E490, E491, E492, E493, E494, E495, E496, E497, E498, E499, E500, E501, E502, E503, E504, E505, E506, E507, E508, E509, E510, E511, E512, E513, E514, E515, E516, E517, E518, E519, E520, E521, E522, E523, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E531, E532, E533, E534, E535, E536, E537, E538, E539, E540, E541, E542, E543, E544, E545, E546, E547, E548, E549, E550, E551, E552, E553, E554, E555, E556, E557, E558, E559, E560, E561, E562, E563, E564, E565, E566, E567, E568, E569, E570, E571, E572, E573, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E580, E581, E582, E583, E584, E585, E586, E587, E588, E589, E590, E591, E592, E593, E594, E595, E596, E597, E598, E599, E600, E601, E602, E603, E604, E605, E606, E607, E608, E609, E610, E611, E612, E613, E614, E615, E616, E617, E618, E619, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E636, E637, E638, E639, E640, E641, E642, E643, E644, E645, E646, E647, E648, E649, E650, E651, E652, E653, E654, E655, E656, E657, E658, E659, E660, E661, E662, E663, E664, E665, E666, E667, E668, E669, E670, E671, E672, E673, E674, E675, E676, E677, E678, E679, E680, E681, E682, E683, E684, E685, E686, E687, E688, E689, E690, E691, E692, E693, E694, E695, E696, E697, E698, E699, E700, E701, E702, E703, E704, E705, E706, E707, E708, E709, E710, E711, E712, E713, E714, E715, E716, E717, E718, E719, E720, E721, E722, E723, E724, E725, E726, E727, E728, E729, E730, E731, E732, E733, E734, E735, E736, E737, E738, E739, E740, E741, E742, E743, E744, E745, E746, E747, E748, E749, E750, E751, E752, E753, E754, E755, E756, E757, E758, E759, E760, E761, E762, E763, E764, E765, E766, E767, E768, E769, E770, E771, E772, E773, E774, E775, E776, E777, E778, E779, E780, E781, E782, E783, E784, E785, E786, E787, E788, E789, E790, E791, E792, E793, E794, E795, E796, E797, E798, E799, E800, E801, E802, E803, E804, E805, E806, E807, E808, E809, E810, E811, E812, E813, E814, E815, E816, E817, E818, E819, E820, E821, E822, E823, E824, E825, E826, E827, E828, E829, E830, E831, E832, E833, E834, E835, E836, E837, E838, E839, E840, E841, E842, E843, E844, E845, E846, E847, E848, E849, E850, E851, E852, E853, E854, E855, E856, E857, E858, E859, E860, E861, E862, E863, E864, E865, E866, E867, E868, E869, E870, E871, E872, E873, E874, E875, E876, E877, E878, E879, E880, E881, E882, E883, E884, E885, E886, E887, E888, E889, E890, E891, E892, E893, E894, E895, E896, E897, E898, E899, E900, E901, E902, E903, E904, E905, E906, E907, E908, E909, E910, E911, E912, E913, E914, E915, E916, E917, E918, E919, E920, E921, E922, E923, E924, E925, E926, E927, E928, E929, E930, E931, E932, E933, E934, E935, E936, E937, E938, E939, E940, E941, E942, E943, E944, E945, E946, E947, E948, E949, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E956, E957, E958, E959, E960, E961, E962, E963, E964, E965, E966, E967, E968, E969, E970, E971, E972, E973, E974, E975, E976, E977, E978, E979, E980, E981, E982, E983, E984, E985, E986, E987, E988, E989, E990, E991, E992, E993, E994, E995, E996, E997, E998, E999.

CÁCH DÙNG
 1. Rửa sạch gói mì dưới vòi nước chảy.
 2. Cho mì vào nồi nước sôi đã đun sôi.
 3. Khi mì chín, vớt mì ra và rửa sạch bằng nước lạnh.

GIA TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH CỠ TRONG 1 GÓI 77 g GÕM:

Gia trị năng lượng:	327,45 kcal.
Chất béo:	13,98 g.
Carbohydrate:	43,17 g.
Chất đạm:	7,22 g.

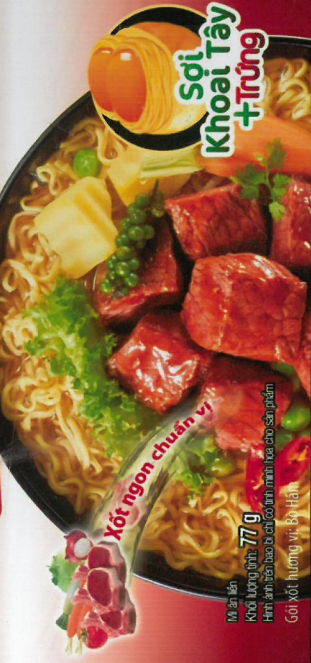
ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
 Số tư vấn khách hàng: 0222.3714037
 Sản phẩm chỉ tiêu dinh dưỡng tối ưu.
 Mọi chi phí vận chuyển và thuế hải quan do người mua chịu.
 Mọi chi phí vận chuyển và thuế hải quan do người mua chịu.
 Mọi chi phí vận chuyển và thuế hải quan do người mua chịu.

Sản xuất tại **CHAU Á CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**
 Số 08, Đường TS15 KCN Tân Sơn, Xã Hiệp Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
 Tel: 84.222.3710290 / 3714146
 Fax: 84.222.3714036
 Email: info@chauafoods.vn
 Website: www.chauafoods.vn
 HACCP (Kiểm soát an toàn thực phẩm)
 ISO 22000 (Kiểm soát an toàn thực phẩm)



Bò hâm

Hương vị



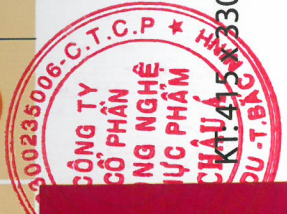
Sợi Khoai Tây + Trứng

Yết ngon chuẩn vị

Mã gia đình: KKK0
 Khối lượng tịnh: 77 g
 Hình ảnh sản phẩm là chỉ dẫn minh họa cho sản phẩm. Gói tốt nhưng vị thật hảo.

Hương vị **Bò Hâm**
 Lấy cảm hứng từ công thức gia truyền kết hợp THỊT BÒ THƯỢNG HẠNG thơm mềm được hầm kỹ cùng RAU THƠM và gia vị đặc biệt. CUNG ĐÌNH giữ gìn tinh hoa ấy trong tô mì hương vị BÒ HÂM đậm đà truly danh.





KI: 415, 330 x 110 (mm)



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước

2,310 kg
(77 g x 30 gói)



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU A.
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



Bò hằm
Hương vị



Mì khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

Bò hằm

Sốt Khoai Tây + Trứng

Mì khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

Bò hằm

Sốt Khoai Tây + Trứng

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CẢ 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

ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018

Mì khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

Bò hằm

Sốt Khoai Tây + Trứng



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU A.
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



2,310 kg
(77 g x 30 gói)



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước

30+2
KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT

Bò hầm
Hương vị

CUNG ĐÌNH
Mi khoai tây



CUNG ĐÌNH FOODS

Mi khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

Bò hầm

30+2
KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT

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

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

Bao bì thân thiện với môi trường

30+2
KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT

Hương vị **Bò hầm**

CUNG ĐÌNH

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước

ISO 9001 : 2015
ISO 22000: 2018

2,464 kg
(77 g x 32 gói)

3 89 36010 68095 2

30+2
KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT

CUNG ĐÌNH
Hương vị **Bò hầm**

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Số 08, Đường 15/15, KCN Tiến Sơn, Xã Hoàn Sơn,
Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.
Tel: 84.222.3710720 / 3714146 - Fax: 84.222.3714036
Email: aototech@aototech.vn - Website: www.aototech.vn



30+2
KHUYẾN MÃI ĐẶC BIỆT

Mi khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị **Bò hầm**

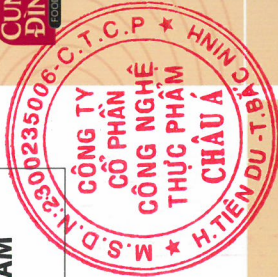
THÙNG 32 CĐ bò: 435x330x110mm

THÙNG CUNG ĐÌNH LY BÒ HÂM
350x 270x 235 mm

■ C0, M0, Y0, K100

■ C0, M65, Y100, K0

■ C100, M0, Y100, K0





CUNG ĐÌNH THỐ BÒ HÂM
Kích thước 430 x 292 x 193

- C0, M0, Y0, K100
- C0, M100, Y0, K0
- C0, M50, Y100, K0

Mi Khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

BÒ HÂM

Mi THỐ: 0,924 kg (77 g x 12 thố)

Mi ăn liền

CUNG ĐÌNH

Hương vị

BÒ HÂM

Mi THỐ: 0,924 kg (77 g x 12 thố)

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CÁI GIA ĐÌNH !

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

ISO 9001 - 2015
ISO 22000 - 2018

Mi khoai tây

CUNG ĐÌNH

Hương vị

BÒ HÂM

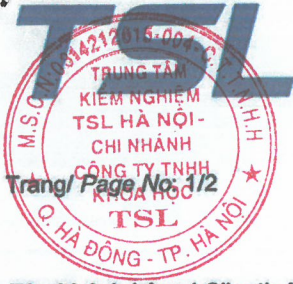
Mi THỐ: 0,924 kg (77 g x 12 thố)

Sản xuất tại Việt Nam
Sản phẩm chỉ áp dụng trong nước

0 924 350 2350

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Số 10, Đường 19/5, Khu Phố 5, Thị trấn Tiên Du, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh
Tel: 04.222.31.1169 - 21.1116 - Fax: 04.222.271608
E-mail: info@chp.com.vn - Website: www.chp.com.vn





CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-3

- 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 : 10/01/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : 10/01/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 16/01/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : Cung Đình mì khoai tây hương vị bò hầm
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu đóng gói 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 Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
2	LS Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
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	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	LH Đạm tổng (*) / Total protein (*)	9.70	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
5	LH Béo tổng (*) / Total fat (*)	18.6	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
6	LH Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	58.8	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
7	LH Năng lượng / Calories	441	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
8	LH Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	1.22	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
9	LH Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
10	LH Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
11	LH Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
12	LH Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)



SAO Y BẢ

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://tsi-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: TSL3230100191-3

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 Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
14	LH Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.0 x 10 ²	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
15	LH 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)
16	LH Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.01	AOAC 999.10
17	LH Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	AOAC 999.10
18	LS Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	21	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
19	LS Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	5	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
20	LH Chỉ số axit (vắt) (*) / Acid value (noodles) (*)	0.060	mgKOH/g	-	TS-KT-HCB-315

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017 / (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ. / (**): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp. / Limited of detection.
- 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

NGUYỄN MINH NHỰT

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>

- 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.
- 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