

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 13/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 SƯỜN HÀM NGŨ QUẢ

**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:** Nước, dầu thực vật, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), hành, đường, hỗn hợp bột (bột hành, bột tiêu, bột ớt), nước mắm, bột sữa gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thịt, hương ngò rí), đậm đặc nành thủy phân, chất bảo quản (202, 211),

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

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

### **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, 70g, 75 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



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC  
*Lê Thị Hà*

0023  
CÔNG  
CỔ PH  
CÔNG  
HỢC  
CHÂ  
DU -

**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 13/TPCA/2023)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ</b> <b>TỈNH BẮC NINH</b>	<b>NHÓM SẢN PHẨM</b> <b>MÌ ĂN LIỀN</b>	<b>Số TCCS:</b> <b>13/TPCA/2023</b>
<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG</b> <b>NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b>	<b>CUNG ĐÌNH MÌ KHOAI TÂY</b> <b>HƯƠNG VỊ SƯỜN HÀM NGŨ QUẢ</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 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	$\leq 10$
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 ÷ 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	$\leq 2$
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	$\leq 4$
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	$\leq 3$
4	Hàm lượng Deoxynivalenol	ppb	$\leq 750$
5	Hàm lượng Zearalenone	ppb	$\leq 75$



300 mm  
140 mm

70 mm

70 mm

10 mm

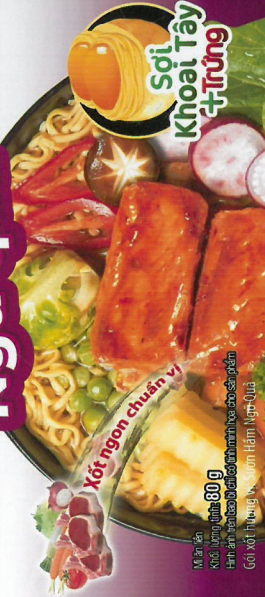
14 mm

175 mm



Mi Khoai tây  
**CUNG ĐÌNH**

Hương vị  
**Sườn hầm  
Ngũ quả**



Sợi  
Khoai tây  
+Trứng

**Yết ngon chuẩn vị**

Mã sản phẩm: 809  
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
Gọi với chúng tôi để biết thêm chi tiết

Hương vị  
**Sườn Hầm  
Ngũ Quả**

Từ kinh nghiệm của những bậc thầy ẩm thực, **CUNG ĐÌNH** hiểu rõ rằng vị thơm ngay đậm đà của **SƯỜN NON** chỉ thực sự trọn vẹn khi được kết hợp cùng **NGŨ QUẢ** đem đến vị ngọt thanh mát hài hòa. Chất lọc tinh hoa ấy **CUNG ĐÌNH** đã tạo nên tô mì hương vị **SƯỜN HẦM NGŨ QUẢ** thơm ngon chuẩn vị.



**CÁCH DÙNG**

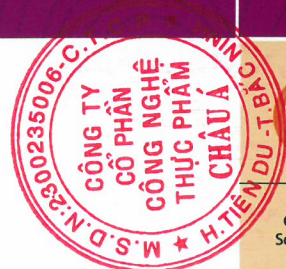
- 1. Chuẩn bị nước sôi, cho mì vào luộc trong nước sôi khoảng 10 phút.
- 2. Cho mì vào tô, đổ nước sôi vào, trộn đều.
- 3. Cho mì vào tô, đổ nước sôi vào, trộn đều.
- 4. Cho mì vào tô, đổ nước sôi vào, trộn đều.

**GIA THỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH CỠ TRONG 1 CỖ 60 g GỒM:**

Giá trị năng lượng:	348,9 kcal
Chất béo:	14,48 g
Carbohydrate:	46,24 g
Chất đạm:	8,32 g

**ISO 9001 : 2015**  
**ISO 22000 : 2018**  
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM  
Số TỰ MÃ SẢN PHẨM: 0222.371.4037

Bắt đầu mọi mẻ mì với vệ sinh kỹ lưỡng rửa mì thật sạch.  
Mọi mẻ mì đều được kiểm tra kỹ lưỡng để đảm bảo chất lượng.  
**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**  
Số 10 Đường số 1, Khu Công Nghiệp Bắc Tân Uyên, Xã Tân Sơn, Huyện Tân Uyên, Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.  
Tel: 84.222.371.0200 / 3714146  
Fax: 84.222.371.4036  
Email: info@chocaua.vn  
Website: www.chocaua.vn



**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

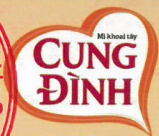


**2,400 kg**  
**(80 g x 30 gói)**

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



1 89 36010 68120 7



Hương vị  
**Sườn hầm**  
**Ngũ quả**



ISO 9001 : 2015  
ISO 22000: 2018



Mì khoai tây  
**CUNG ĐÌNH**

Hương vị  
**Sườn hầm**  
**Ngũ quả**

Mì ăn liền

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



Bao bì thân thiện với môi trường

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



Hương vị  
**Sườn hầm**  
**Ngũ quả**

Mì khoai tây  
**CUNG ĐÌNH**



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

**2,400 kg**  
**(80 g x 30 gói)**



**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



Hương vị  
**Sườn hầm**  
**Ngũ quả**



330 x 110(mm)



THÙNG 32 CĐ Sườn hầm ngũ quả: 435x330x110mm





**CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL**  
**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM TSL**



**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-4

1. Tên khách hàng/ Client's Name : **CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**
2. Địa chỉ/ Client's Address : **Số 08 đường TS15 khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh**
3. Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) : **10/01/2023**  
received
4. Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : **10/01/2023**
5. Ngày trả kết quả/ Date of Issue : **16/01/2023**
6. Thông tin mẫu/ Name of Sample : **Cung Đình mì khoai tây hương vị sườn hầm ngũ quả**
7. Mô tả mẫu/ Sample Description : **Mẫu đóng gói kín**
8. Ghi chú/ Note :
9. 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 Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	5	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)
3	LS Deoxynivalenol (*) / Deoxynivalenol (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	21	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
4	LS Aflatoxin B <sub>1</sub> (*) / Aflatoxin B <sub>1</sub> (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
5	LS Aflatoxin (tổng B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*) / Aflatoxin (sum of B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
6	LH Đạm tổng (*) / Total protein (*)	10.0	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
7	LH Béo tổng (*) / Total fat (*)	18.3	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
8	LH Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	58.1	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
9	LH Năng lượng / Calories	437	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
10	LH Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	0.985	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
11	LH Chỉ số axit (vắt) (*) / Acid value (noodles) (*)	0.073	mgKOH/g	-	TS-KT-HCB-315
12	LH Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31



**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, Liên 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: TSL3230100191-4

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	LH Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
14	LH Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
15	LH Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
16	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
17	LH Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.7 x 10 <sup>2</sup>	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
18	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)
19	LH Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.01	AOAC 999.10
20	LH Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	AOAC 999.10

**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.

**CHÍNH**

**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>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- 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.