

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 06/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 HỦ TIẾU SƯỜN HEO

2. Thành phần:

Vất sợi: Gạo, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1404), gạo ST25 (16 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 412, 475).

Gói gói: Nước, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), dầu thực vật, hành phi (35 g/kg), đường, tỏi, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thịt, hương mùi ta, hương hành), nước tương, dịch chiết xuất gà (20 g/kg), đạm đậu nành thủy phân, hỗn hợp bột (bột tiêu, bột ớt), sữa bột gầy, chiết xuất nấm men, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i), 100(i))), nước cốt sườn hầm (0,25 g/kg), chất bảo quản (202, 211).

Gói dầu: Dầu thực vật, hành.

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

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

8 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/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/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/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/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/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 70 g, 75 g, 80 g, 84 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 01 tháng 03 năm 2023

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Thị Hà

023
ING
PH
G N
C PH
HÀU
U-TB

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 06/TPCA/2023)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 12/TPCA/2022
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH HỮ TIÊU SƯỜN HEO	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

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

Màu sắc: Sợi trắng đục hoặc trắng ngà, 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	≤ 14
2	Hàm lượng béo của sản phẩm	% khối lượng	$5 \div 14$
3	Hàm lượng protein của sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 15$
4	Hàm lượng carbohydrate của sản phẩm	% khối lượng	$40 \div 75$

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	$\leq 0,4$

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)).

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



1 cm 18.5cm 1 cm

1 cm 7.75 cm



Cung Đình hủ tiếu sườn heo

Đề tạo nên một tô hủ tiếu ngon chuẩn vị, sợi hủ tiếu phải được làm từ loại gạo ngon thường hàng mới tạo nên chất sợi dai giòn đặc trưng, hòa quyện với nước dùng ngọt thanh, đậm đà từ xương cùng hành phi vàng rộm. **Cung Đình** từ hào giới thiệu **hủ tiếu sườn heo** phiên bản **Tô Lớn đặc biệt**. Với sợi hủ tiếu bổ sung gạo **ST25** trứ danh, kết hợp cùng bì quyết sườn hầm hành phi cho bạn trải nghiệm chuẩn vị ngay tại nhà.



CUNG ĐÌNH

TÔ LỚN ĐẶC BIỆT



HỦ TIẾU SƯỜN HEO

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo **ST25**
Khối lượng tịnh: 84 g
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Số TUVAN KHÁCH HÀNG: 0222.3714037
ISO 9001 : 2015
ISO 22000: 2018
NSC (kèm trên bao bì)
HSD: (kèm trên bao bì)
56 TCS: 12/PC.A.2022

Thành phần cơ chất đã đ. ứng: dầu ăn, muối, sữa đ. đo...
Hương dan sử dụng:
1. Cho vật v. và các gia v. vào tô.
2. Chế khoảng 400ml nước sôi, đậy nắp lại trong 3 phút.
3. Trộn đều và dùng được ngay.
Không sử dụng sản phẩm quá hạn hoặc bao bì không còn nguyên vẹn.
Cần đọc kỹ thành phần trước khi sử dụng. Sản phẩm sản xuất theo quy định của pháp luật Việt Nam. Trung tâm kiểm tra chất lượng thực phẩm và dinh dưỡng Việt Nam.

Thành phần:
Giá trị năng lượng: 293,16 kcal
Chất béo: 8,39 g
Carbohydrate: 49,31 g
Chất đạm: 5,13 g
Gói sốt SƯỜN HẦM HÀNH PHI
1 gói 84 g bao gồm:
Giá trị dinh dưỡng Trung bình cơ trong

15.5 cm

7.75 cm

1 cm

205 x 330mm



THÙNG HỦ TIẾU
460 x 370 x 140

- COM0Y0K100
- COM60Y100K0
- COM100Y100K0
-
-



CUNG ĐÌNH

HỦ TIẾU SƯỜN HEO

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo ST25

TỎ LỚN ĐẶC BIỆT
+10% Sợi

CUNG ĐÌNH
THỰC PHẨM

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

CUNG ĐÌNH

HỦ TIẾU SƯỜN HEO

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo ST25
ANTOAN SỨC KHỎE CHO CÁI GIA ĐÌNH!
Bảo đảm An Toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế
Bảo quản nơi khô mát

TỎ LỚN ĐẶC BIỆT
+10% Sợi

CUNG ĐÌNH

HỦ TIẾU SƯỜN HEO

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo ST25

TỎ LỚN ĐẶC BIỆT
+10% Sợi

CUNG ĐÌNH

HỦ TIẾU SƯỜN HEO

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo ST25

TỎ LỚN ĐẶC BIỆT
+10% Sợi


Sản phẩm thế lưỡng của **CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM CHÂU Á**
56/08, đường 15/15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàng Sơn, huyện Tiên Sơn, tỉnh Nghệ An
Tel: 84.222.2107200, 8111146, Fax: 84.222.2114036
Email: info@hoidinh.vn, Website: www.hoidinh.vn

2.52 kg (104 g x 20 gói)

SẢN PHẨM VIỆT NAM
Sản phẩm sản xuất trong nước

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM CHÂU Á
H. TIÊN DU - T. B. YÊN ĐỊNH - NGHỆ AN

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00083914	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-089381-01-VI / EUVNHC-00177002	

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 HỦ TIỂU SƯỜN HEO
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	08/07/2022
Thời gian thử nghiệm :	08/07/2022 - 15/07/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	15/07/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220708100-HN
Mã số mẫu Ecol :	005-32410-84606

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	2.2x10 ⁹
8	VW022 VW (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008); TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.99
10	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	349
11	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	4.53
12	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	Phát hiện vết (<0.015)
13	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	5.46
14	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	58.7
15	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.11
16	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.23

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.79
18	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	Không phát hiện (LOD=10)
19	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500	27000
20	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)
21	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
24	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



Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội



Phạm Thị Nhân
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 28/07/2022

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 Sack Ky Hai Dang xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang.(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 Sack Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC.
 [2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.
 Web: www.eurofins.vn
 Document number: EVN-P-AR-FO3559

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.
 [3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.
 Phone: (84.28) 7107 7879
 Version: 08
 Email: VN01_ASM_HCMC@eurofins.com
 Effective date: 01/12/2021

ANALYTICAL REPORT

Sample Code :	743-2022-00083914	
Analytical Report :	AR-22-VD-089381-01-EN / EUVNHC-00177002	

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 HỦ TIẾU SƯỜN HEO
Conditioning:	Finished product
Sample reception date:	08/07/2022
Analysis Time :	08/07/2022 - 15/07/2022
Client due date :	15/07/2022
Your purchase order reference:	NGM2220708100-HN
Eol sample code :	005-32410-84606

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Not Detected
2	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Not detected (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Not detected (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Not detected (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Not detected (LOD=10)
7	VW012 VW (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	2.2x10 ⁸
8	VW022 VW (a) Yeasts & Moulds	cfu/ g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008); TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Not detected (LOD=10)
9	VD165 VD (a) Fat	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.99
10	VD543 VD Energy value (kcal)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	349
11	VD652 VD (a) Saturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	4.53
12	VD652 VD (a) Trans fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	Traces (<0.015)
13	VD652 VD (a) Unsaturated fatty acids in the product	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017)	5.46
14	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	58.7
15	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	6.11
16	VD269 VD (a) Sodium chloride content	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.23

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 08

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofins.com

Effective date: 01/12/2021

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD837 VD (a) Moisture (Noodle block)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.79
18	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3580 (Ref. AOAC 994.10)	Not detected (LOD=10)
19	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	27000
20	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Not detected (LOD=0.5)
21	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Not detected (LOD=0.5)
22	VW068 VW (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Not detected (LOD=0.5)
23	VW072 VW (a) Lead (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Not detected (LOD=0.017)
24	VW073 VW (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Not detected (LOD=0.01)

LOD: Limit Of Detection.

SIGNATURE


 Trần Thị Mỹ Dung
Ha Noi Lab Manager



 Phạm Thị Nhân
Business Unit Manager

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 28/07/2022

EXPLANATORY NOTE

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.

EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC.
[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.
 Web: www.eurofins.vn
 Document number: EVN-P-AR-FO3559

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.
[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.
 Phone: (84.28) 7107 7879
 Version: 08
 Email: VN01_ASM_HCMC@eurofins.com
 Effective date: 01/12/2021