

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 42/TPCA/2025

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 TS15, Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Đại Đồng, 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 KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC

2. Thành phần:

Vất sợi: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, bột nếp, chất điều vị (621, 631, 627), chất tạo xốp (500(ii), 452(i)), chất ổn định (451(i), 405), chất tạo màu (màu tổng hợp (101(iii)), màu tự nhiên (164)), chất chống oxy hóa (320, 307b).

Gói gói: Dầu cọ, chất làm dày (422, 415), hành, giấm, cà chua, nước, đường, chất điều vị (621, 364(ii), 631, 627), muối, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột tiêu, bột ớt), cốt nước tương, tỏi, bột gia vị, chiết xuất nấm men, sữa bột gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, nước mắm, mù tạt vàng, chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i))),

chất bảo quản (202, 211), chất điều chỉnh độ acid (270, 330, 327), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (319), chất chống đông vón (551).

Gói tương ớt: Giấm, bột ớt (162,8 g/kg), đường, dầu cọ, muối, chất làm dày (1442, 415), chất chống oxy hóa (316, 319), chất điều vị (621, 364(ii)), chất điều chỉnh độ acid (330), nước, chất bảo quản (202, 211), màu tự nhiên (160c(i)), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

Gói rau: Rau sảy (cà rốt, hành lá, đậu bắp).

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/MCPP23; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PE25; chất liệu bao bì gói sốt 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 sốt là PET12/MPET12/LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 70 g, 75 g, 80 g, 85 g, 90 g, 95 g, 99g, 100 g, 105 g, 110 g, 115 g, 120 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 Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Sản xuất tại:

Nhà máy sản xuất mì ăn liền và gia vị.

Số 19, đường TS5, KCN Tiên Sơn, phường Đồng Nguyên, 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.

Hà Nội, ngày 19 tháng 07 năm 2025



ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG
Nguyễn Văn Vinh

2350
CÔNG TY
PHÂN
SẢN
C PH
IỀU A
T. B

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 42/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM MÌ ĂN LIỀN	Số TCCS: 42/TPCA/2025
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC	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.

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 béo	≤ 2
3	Năng lượng	kcal/100g	310 ÷ 580
4	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	5,7 ÷ 10,6
5	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	40 ÷ 74
6	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	12 ÷ 28
7	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	6 ÷ 14
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	930 ÷ 1730

- 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	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,2$

- 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



khổ 300 mm x 180 mm





CĐ Kool BBQ 30 gói
440 x 330 x 110 mm



mì trộn HHO

CUNG ĐÌNH Kool BBQ 미트 큐

MÌ AN LIÊN

AN TOÀN SỨC KHỎE CHO CẢ GIA ĐÌNH!
• Bảo đảm An Toàn VSTP theo tiêu chuẩn của Bộ Y Tế

SƯỜN NƯỚNG KIỀU HÀN QUỐC



mì trộn HHO

CUNG ĐÌNH Kool BBQ 미트 큐

SƯỜN NƯỚNG KIỀU HÀN QUỐC



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Số 008, Đường 15/15, Khu 15, Phường 15, Quận 15, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại: 090 220 24 2018 | Website: www.kool.vn
Số mã vạch: 89 220 24 2018 | Mã an toàn VSTP: 0235006.C.T.C.P.
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm áp dụng hàng mẫu.



41,7cm



8.8 cm

34 cm



9.5x9.5cm



AR-25-VD-106191-01-VI / EUVNHC-00344453- Trang : 1 / 2

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 : NGM22506090115-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00100194

Tên mẫu :

Tình trạng mẫu :

Ngày nhận mẫu :

Thời gian thử nghiệm :

CUNG ĐÌNH KOOL BBQ HƯƠNG VỊ SƯỜN NƯỚNG KIỂU HÀN QUỐC

Mẫu đựng trong bao bì kín

09/06/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 18/06/2025

11/06/2025 - 19/06/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	3.87
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	20.1
3	VD652 VD (a) Chất béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	9.90
4	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	Phát hiện vết (<0.015)
5	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	9.20
6	VW066 VW (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	8.19
7	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt m)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008	1.26
8	VVWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	56.59
9	VD2EP VD (a) Chỉ số acid	mg KOH/ g fat	EVN-R-RD-2-TP-5863 (Ref. TCVN 6127:2010, ISO 660:2020)	0.66
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1330
11	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
13	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW01P VW (a) Zearalenon	µg/ kg	EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=8)
17	VW01Q VW (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EN 15891:2010	Không phát hiện (LOD=70)



AR-25-VD-106191-01-VI / EUVNHC-00344453- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00100194

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	448

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.
LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 21/06/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 21/06/2025.

Ghi chú giải thích

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 Sắc 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 Sắc 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-sac-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 Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
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 Sắc Ký Hải Đăng.
(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

