

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số CB: 29/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 KOOL MÌ GẠO HƯƠNG VỊ BÒ HÀM KIỂU ĐÀI LOAN**

**2. Thành phần:**

**Vất sợi:** Gạo (634,82 g/kg), chất làm dày (1404), tinh bột khoai tây (158,7 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 475, 412), chất tạo màu tự nhiên (164).

**Gói xốt:** Nước, muối, dầu thực vật, đường, hành, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), xì dầu đặc biệt Lee Kum Kee, tỏi, gừng, mỡ bò, hỗn hợp bột (bột ớt, bột tỏi, bột tiêu, bột hành, bột xuyên tiêu), sữa bột gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương bò, hương thịt, hương tỏi, hương hương thảo), bột gia vị, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202, 211).

**Gói tương ớt:** Nước, muối, dầu thực vật, đường, bột ớt (25 g/kg), chất làm dày (1422, 415), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (316, 319), chất điều chỉnh độ acid (330), chất tạo màu tự nhiên (164, 160c(i)), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

**Gói rau:** Giả thịt (từ protein lúa mì), rau sấy (hành lá, cà rốt).

### **3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

08 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 OPP30/MCPP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB15/MPET12/LLDPE30; 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/PEMB15/MPET12/LLDPE30; 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/PEMB15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 70 g, 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./.

Bắc Ninh, ngày 18 tháng 08 năm 2023

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Lê Thị Hà*

**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 29/TPCA/2023)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH</b>	<b>NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN</b>	<b>Số TCCS: 02/TPCA/2022</b>
<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b>	<b>CUNG ĐÌNH KOOL MÌ GẠO HƯƠNG VỊ BÒ HÀM KIỂU ĐÀI LOAN</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, gói sốt ớt).

Màu sắc: Sợi vàng nhạt đến vàng, gói sốt bên trong màu nâu vàng đến 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	$\leq 14$
2	Hàm lượng béo của gói sản phẩm	% khối lượng	$2 \div 10$
3	Hàm lượng protein của gói sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 15$
4	Hàm lượng carbohydrate của gói 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	$\leq 2$
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	$\leq 4$
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	$\leq 3$



7.87 cm

15.75 cm

7.87 cm

1 cm

1.4 cm

**REGOL MÌ GẠO**

Sốt từ Gạo & Khoai Tây

Hạt gạo trời, phủ ngọt thanh  
Khoaai tây hòa quyện trở thành mì ngon

An hết bất, vẫn mong còn  
Ồi sợi dai dẻo, vị ngon đậm đà!

Người xuống bậc nhạc ngân nga  
Phút giây tận hưởng - thú ta đang tìm

**CUNG DINH REGOL MÌ GẠO**

Dai dẻo hơn mì,  
Đậm đà hơn gạo!

Hương vị BÒ HẦM Kiểu Đài Loan

Khối lượng tịnh: 77 g  
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

**THÀNH PHẦN:**

Vật liệu: gạo (634,82 g/kg), chất làm dày (140g), tinh bột khoai tây (138,7 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 475, 412), chất tạo màu tự nhiên (16g).

**Giải thích:** Nước, muối, dầu thực vật, đường, hành, chất điều vị (621, 631, 627, 364(II)), xi-dan đặc biệt Lee Kum Kee, tỏi, gừng, mè bọ, hỗn hợp bột (bột mì, bột tỏi, bột hành, bột nghệ (thảo), súp bột gạo), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thảo, hương thì, hương tỏi, hương hương thảo), bột gạo vị, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202, 211), chất tạo màu tự nhiên (154, 140(5)), chất béo thực vật (25 g/kg), chất làm dày (1422, 415), chất điều vị (621), chất chống oxy hóa (154, 140(5)), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (950).

**Giá trị dinh dưỡng (tự protein lúa mì), rau sấy (hành lá, cà rốt):**

- Cho viết sợi và đặc gói gạo vị vào tủ.
- Chế khoảng 400 ml nước sôi, đun nắp lại trong 3 phút.
- Trộn đều và dùng được ngay.

**BẢO QUẢN:**

- Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh nắng mặt trời.
- Nên pha chế ngay sau khi mở bao bì.
- Tránh để gần hóa chất hoặc sản phẩm có mùi mạnh.

**Thùng tin cảnh báo:**

Thùng tin cảnh báo có thể gây dị ứng: gạo, tinh bột khoai tây, xi-dan đặc biệt Lee Kum Kee, hương thảo, hương thì, hương tỏi, hương hương thảo, bột gạo vị, chất làm dày (415), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất bảo quản (202, 211), chất tạo màu tự nhiên (154, 140(5)).

**NUTRITION FACTS**

**GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH CỠ TRONG 1 CỠ (0,177 g GỠM)**

Giá trị năng lượng	237,95 Kcal
Chất béo	3,10 g
Carbohydrate	52,98 g
Chất đạm	4,50 g

**ISO 9001 : 2015**  
**ISO 22000 : 2018**

**TU VẤN CHẤT LƯỢNG**  
**04.222.5714037**

**SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**

Sản xuất tại:  
**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**  
Số 08, Đường 15/15, KCN Tân Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tân Du,  
Thị trấn Xuân Hòa, Việt Nam.  
Số điện thoại: 02223.2201.37146  
Email: info@chocviet.com

Fac: 04.222.3714036  
Website: www.chocviet.com

**MÌ GẠO BÒ HẦM 335 X 210mm**



THÙNG MI GẠO BỘ HẦM  
410 x 370 x 145 (mm).



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230200244-1

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 : 16/02/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : 16/02/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 21/02/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : Cung Đình Kool mi gạo hương vị bò hầm kiểu Đài Loan
- 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	LH Chi (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.01	AOAC 999.10
2	LH Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	AOAC 999.10
3	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)
4	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)
5	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
6	LH Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	10.1	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
7	LH Đạm tổng (*) / Total protein (*)	6.24	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
8	LH Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	71.3	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
9	LH Năng lượng / Calories	322	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)



## 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



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

Mã số/ Ref. No: TSL3230200244-1

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
10	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)
11	LH Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.1 x 10 <sup>3</sup>	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
12	LH Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
13	LH Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
14	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
15	LH Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
16	LH Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31

**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 CHẤT LƯỢNG**  
**QUALITY MANAGER**



**NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN**

**GIÁM ĐỐC**  
**DIRECTOR**



**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>**

- 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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: TSL3230200244-1

Trang/ Page No: 1/1

- 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 : 16/02/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test : 16/02/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 21/02/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample : Cung Đình Kool mì gạo hương vị bò hầm kiểu Đại Loan
- 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	LH Béo tổng (*) / Total fat (*)	3.48	%	-	TS-KT-HCB-002:2018

## 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 CHẤT LƯỢNG  
QUALITY MANAGER

NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN

GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR

HUỲNH TÂN CƯỜNG

## 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