

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 100/VIFON CORP/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028. 38153947 – 38153933

Fax: 028. 38153059

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1101171437

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Ngày cấp/Nơi cấp:

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MÌ THỊT BẮM THỊT THẬT**

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì (44%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói thịt băm hầm: Nước, thịt heo băm (45 g/kg), protein đậu nành, dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, hành, nước tương, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), đường, muối ăn, tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Gói bột súp: Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), cà rốt sấy, hành lá sấy, maltodextrin, hương liệu (hương thịt tổng hợp, hương gà tổng hợp), bột kem không sữa, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói dầu: Mỡ heo (1,3%), dầu cọ tinh luyện, hương liệu (hương hành tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, đậu nành.

Có thể chứa vết của: Sữa.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 90 g/gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc bao bì OPP/PP với lớp bên trong là PP hoặc bao bì OPP/PE với lớp bên trong là PE, lớp bao bì bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Các gói gia vị được bao gói bằng bao bì OPP/MCPP với lớp bên trong là MCPP hoặc OPP/PE với lớp bên trong là PE hoặc PET/PP với lớp bên trong là PP hoặc PET/PE với lớp bên trong là PE, lớp bên trong phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói thịt băm hàm được bao gói bằng bao bì PET/AL/PA/RCP, chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lớp RCP phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất:

- **A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

(Số chứng nhận đăng ký HACCP số: TNV178170135. Ngày cấp/Nơi cấp: 23/03/2023/ Công ty TNHH TUV NORD Việt Nam).

- **B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG**

Địa chỉ: Lô đất CN8- KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

(Số Giấy chứng nhận TCVN ISO 22000:2018/ISO 22000:2018: HA 508/1.22.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24/07/2022/Tổng cục Đo lường chất lượng- Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert)).

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa
- Nghị định 111/2021/NĐ-CP- Nghị định sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa

110
CƠ
CƠ
VI
70.

- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

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 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,2

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2,0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4,0
3	Orchratoxin A	µg/kg	3,0

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
 - Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
 - Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
 - Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:
- + Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	10 ³
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²

6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
8	<i>Clostridium botulinums</i>	/g	Không có
9	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10 ³

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái vắt mì	Không quá xốp, khô, giòn, nguyên vắt, được phép nứt cạnh một ít. Sợi mì không quá sần sùi, sóng sợi đều.
2. Màu sắc vắt mì	Màu vàng đặc trưng tương đối đều cả hai mặt, cho phép không quá 1 đốm trắng, và đường kính tương đương đốm trắng phải nhỏ hơn 1,0 cm.
3. Mùi vị của vắt mì và gia vị	Có mùi của vắt mì chiên, kết hợp với mùi vị đặc trưng của mì thịt băm thật. Sản phẩm không có hiện tượng hư hỏng như có mùi ôi, khé, mốc...
4. Độ dai và độ trương nở của sợi mì	Cho nước sôi vào vắt mì, sau 3 phút sợi mì mềm, dai. Sau 8 phút sợi mì trương nở không đáng kể.
5. Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.

+ Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm vắt mì	g / 100g	≤ 7,0
2	Hàm lượng béo vắt mì	g/100g	14,0 – 19,0
3	Hàm lượng tro không tan trong acid HCl 10%	g / 100g	≤ 0,1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g / 100g	≤ 6,0
5	Chỉ số peroxide vắt mì	meqO ₂ /kg	≤ 20,0
6	Chỉ số acid vắt mì	mg KOH/g	≤ 2,0
7	Hàm lượng chất đạm	g / 100g	6,6 – 10,4
8	Hàm lượng chất béo	g / 100g	11,7 – 17,4
9	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5,9 – 8,7
10	Hàm lượng carbohydrat	g / 100g	39,6 – 55,4
11	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,2 – 6,1
12	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1676 – 2514
13	Hàm lượng chất xơ	g/100g	0,7 – 4,6
14	Năng lượng	kcal/100g	291,5 – 430

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./.

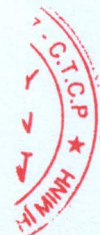
TP Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 05 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

Lý Thị Kim Châu





NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN

MÌ THỊT BẮM THỊT THẬT

Vắt mì: Bột mì (44%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói thịt băm hầm: Nước, thịt heo băm (45 g/kg), protein đậu nành, dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, hành, nước tương, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), đường, muối ăn, tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói bột súp: Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), cà rốt sấy, hành lá sấy, maltodextrin, hương liệu (hương thịt tổng hợp, hương gà tổng hợp), bột kem không sữa, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói dầu: Mỡ heo (1,3%), dầu cọ tinh luyện, hương liệu (hương hành tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, đậu nành.

Có thể chứa vết của: Sữa.

Khối lượng tịnh: 90 g

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút.
- Mở nắp, cắt gói thịt băm hầm cho vào tô, khuấy đều là có thể dùng được.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 06 tháng kể từ ngày sản xuất

Thông tin cảnh báo:

- Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...
- Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 90 g
Năng lượng	262 kcal – 387 kcal
Chất đạm	5,9 g – 9,4 g
Carbohydrat	35,6 g – 49,9 g
Đường tổng số	2,0 g – 5,5 g
Chất béo	10,5 g – 15,7 g
Chất béo bão hòa	5,3 g – 7,8 g
Natri	1508 mg – 2263 mg

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tel: 84.0220.3570660

chul



NHÂN SẴN PHẨM DỰ KIẾN
MÌ THỊT BẮM THỊT THẬT
INSTANT NOODLES WITH REAL MINCED PORK

Thành phần:

Vật mì: Bột mì (44%), dầu cọ (dầu cọ, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))), tinh bột khoai mì, muối ăn, chất ổn định (INS 1420, pentanatri triphosphat, natri carboxymethyl cellulose, propylen glycol alginat), đường, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), chất tạo xốp (natri carbonat), phẩm màu tự nhiên (riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói thịt băm hầm: Nước, thịt heo băm (45 g/kg), protein đậu nành, dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, hành, nước tương, nước mắm, chất điều vị (mononatri L- glutamat), đường, muối ăn, tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Gói bột súp: Muối ăn, đường, chất điều vị (mononatri L- glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'- inosinat), cà rốt sấy, hành lá sấy, maltodextrin, hương liệu (hương thịt tổng hợp, hương gà tổng hợp), bột kem không sữa, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS 330), chất chống đông vón (INS 551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin).

Gói dầu: Mỡ heo (1,3%), dầu cọ tinh luyện, hương liệu (hương hành tổng hợp), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp))).

Sản phẩm có chứa: Bột mì, cá, đậu nành.

Có thể chứa vết của: Sữa.

Ingredients:

Noodles: Wheat flour (44%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginate), sugar, fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Stewed minced pork pack: Water, minced pork (45 g/kg), textured soy protein, refined palm oil, tapioca starch, onion, soy sauce, fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), sugar, salt, pepper, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Soup base pack: Salt, sugar, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), dried carrot, dried green onion, maltodextrin, flavorings (artificial meat flavor, artificial chicken flavor), nondairy creamer, pepper, acidity regulator (INS 330), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Oil pack: Lard (1,3%), refined palm oil, flavoring (artificial shallot flavor), natural color (paprika oleoresin), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Contains: Wheat, fish, soybeans. May contain traces of: Milk.

Khối lượng tịnh/ Net weight: 90 g

Hướng dẫn sử dụng/ Serving directions:

- Cho vật mì và các gói gia vị vào tô/ Put noodles and soup base packs into a bowl.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi./ Pour about 400ml of boiling water.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút./ Cover the bowl and wait for 3 minutes.
- Mở nắp, cắt gói thịt băm hầm cho vào tô, khuấy đều là có thể dùng được./ Open the cover, cut and put the content of the stewed minced pork pack into the bowl, stir well before serving.

Hướng dẫn bảo quản/ Storage conditions: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời./ Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

NSX (MFG): xem trên bao bì./ See on the package.

HSD (EXP): 06 tháng kể từ ngày sản xuất./ 6 months from production date.

Thông tin cảnh báo:

- Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...
- Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Thông tin dinh dưỡng

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/NUTRITION INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng/Nutrient components	Cho 1 gói 90 g/ Per 1 bag 90 g
Năng lượng / Energy	262 kcal – 387 kcal
Chất đạm / Protein	5,9 g – 9,4 g
Carbohydrat/Carbohydrate	35,6 g – 49,9 g
Đường tổng số /Total sugars	2,0 g – 5,5 g
Chất béo / Total fat	10,5 g – 15,7 g
Chất béo bão hòa /Saturated fat	5,3 g – 7,8 g
Natri/Sodium	1508 mg – 2263 mg

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Xuất xứ: Made in Vietnam/Sản xuất tại Việt Nam

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tel: 84.0220.3570660

chul



90 g

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / STORAGE CONDITIONS:

Đeo găng tay khi mở, mặt và tránh ánh nắng mặt trời.
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

Cảm ơn quý khách đã đồng hành cùng VIFON.
VIFON luôn sẵn sàng trong công nghiệp sản xuất các sản phẩm ăn liền, gói gọn vì ngon chuẩn.

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

MÌ THỊT BẮM THẬT



MÌ THỊT BẮM THẬT

INSTANT NOODLES
WITH REAL MINCED PORK

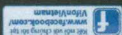
3 Phút
Tiện Lợi



NET WEIGHT 90 g

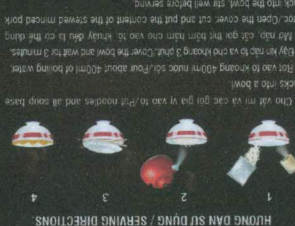
MADE IN VIETNAM

VIFON



Tư vấn khách hàng
1800 1097

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON.
E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỨC PHẨM VIỆT NAM
Sân xuất tại: xem cảnh ngày sản xuất
913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Tel: 84 28 38153947 Fax: 84 28 38153959
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Đoàn CH8, KCN Tân Trùng, Xã Mạo Khê, Thành phố Hải Dương
Tel: 84 220 3570660



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS

VIFON MADE IN VIETNAM

các thành phần trong sản phẩm.
Không dùng sản phẩm này để chế biến món ăn khác.
Không dùng sản phẩm này để chế biến món ăn khác.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION	Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Chứa 1 gói 90 g / Per 1 bag 90 g
Energy	Năng lượng	282 kcal - 287 kcal
Protein	Chất đạm	10.5 g - 10.7 g
Carbohydrate	Carbohydrat	35.0 g - 35.5 g
Fat	Chất béo	2.0 g - 2.5 g
Sodium	Natrium	1508 mg - 2253 mg

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG
GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.



Since 1963



MÌ THỊT BẮM THỊT THẬT

INGREDIENTS:

Noodles: Wheat flour (44%), palm fat (palm fat, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed)), tapioca starch, salt, stabilizers (INS 1420, pentasodium triphosphate, sodium carboxymethyl cellulose, propylene glycol alginate), sugar, fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), raising agent (sodium carbonate), natural color (riboflavin from *Bacillus subtilis*).

Stewed minced pork pack: Water, minced pork (45 g/kg), textured soy protein, refined palm oil, tapioca starch, onion, soy sauce, fish sauce, flavor enhancer (monosodium L- glutamate), sugar, salt, pepper, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Soup base pack: Salt, sugar, flavor enhancers (monosodium L- glutamate, disodium 5'- guanylate, disodium 5'- inosinate), dried carrot, dried green onion, maltodextrin, flavorings (artificial meat flavor, artificial chicken flavor), nondairy creamer, pepper, acidity regulator (INS 330), anti-caking agent (INS 551), natural color (paprika oleoresin).

Oil pack: Lard (1.3%), refined palm oil, flavoring (artificial shallot flavor), natural color (paprika oleoresin), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Contains: Wheat, fish, soybeans.

May contain traces of: Milk.

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON.

VIFON luôn tiên phong trong công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bánh Đa Cua, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / STORAGE CONDITIONS:

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

Khối lượng tịnh:

90 g

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 gói 90 g / Per 1 bag 90 g
Năng lượng / Energy	262 kcal – 387 kcal
Chất đạm / Protein	5,9 g – 9,4 g
Carbohydrat/Carbohydrate	35,6 g – 49,9 g
Đường tổng số / Total sugars	2,0 g – 5,5 g
Chất béo / Total fat	10,5 g – 15,7 g
Chất béo bão hòa / Saturated fat	5,3 g – 7,8 g
Natri/Sodium	1508 mg – 2263 mg

Số TCB: 100/VIFON CORP/2025

NSX (MFG): Xem trên bao bì./See on the package.

HSD (EXP): 06 tháng kể từ ngày sản xuất./6 months from production date.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,

Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

VIFON[®] MADE IN VIETNAM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS:



- Cho vắt mì và các gói gia vị vào tô./Put noodles and all soup base packs into a bowl.
- Rót vào tô khoảng 400ml nước sôi./Pour about 400ml of boiling water.
- Đậy kín nắp tô và chờ khoảng 3 phút./Cover the bowl and wait for 3 minutes.
- Mở nắp, cắt gói thịt băm hãm cho vào tô, khuấy đều là có thể dùng được./Open the cover, cut and put the content of the stewed minced pork pack into the bowl, stir well before serving.



8 935311 103275

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam.
Tel: 84.0220.3570660

Tư vấn khách hàng

1800 1097



Kết nối với chúng tôi tại:
www.facebook.com/VifonVietnam

VIFON[®]

TEST REPORT

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-136952

Revision: 00

Company/ Công ty:

VIFON CORPORATION/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

913 Truong Chinh Street, Tay Thanh Ward, Tan Phu District, Ho Chi Minh City, Viet Nam
913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 29-May-2025

MNAQ Reference: 25-136952

Sample(s) Received: 17-May-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-May-2025 to 29-May-2025

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **MÌ THỊT BÀM THỊT THẬT**

Lab ID: 25-136952-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in plastic bag/ Mì đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc/ Total Yeast and Mould Spores *	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	1.0x10 ²	cfu/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (TCVN 4884-1:2015)
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31
Screening Clostridium botulinum *	Not Detected/Không phát hiện	/g	FLAB-FM-MTHD-039
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 15213-2:2023
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010:2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Chỉ số axit (vắt)/ Acid Value (AV)	0.87	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Hàm lượng tro không tan trong HCl/ Ash Insoluble in HCl content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	g/100g	FLAB-FC- MTHD-050:2023 (Ref. TCVN 7765:2007 ISO 763:2003)
Béo (gói)/ Fat	14.6	g/100g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Béo (vắt)/ Fat	17.0	g/100g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (gói)/ Protein (Nx6.25)	8.55	g/100g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Xơ dinh dưỡng/ Dietary Fiber	2.67	%	AOAC 985.29
Âm (vắt)/ Moisture	2.06	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Năng lượng/ Calories	356	kcal/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrat (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate	47.5	g/100g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Trị số peroxit (vắt)/ Peroxide Value (PV)	1.69	mEq/kg	FLAB-FC-MTHD-028:2023 (Ref. TCVN 6121:2018 ISO 3960:2007)
Hàm lượng muối/ Salt content (NaCl) (Calculated from Cl ⁻)	4.67	g/100g	FLAB-FC- MTHD-015:2023 (Ref. AOAC 937.09)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Đường tổng số/ Total Sugars	4.19	%	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Chì/ Lead (Pb)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06
Allura Red AC (E129) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Brilliant Blue FCF (E133) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Erythrosin (E127) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Ponceau 4RC (E124) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Sunset Yellow (E110) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Tartrazine (E102) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=1.0)	mg/kg	FLAB-FA-MTHD-055:2024 (Ref. NMKL No.130)
Chất béo bão hòa/ Saturated Fat	7.28	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 996.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-136952

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Natri/ Sodium (Na)	2095	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030: 2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không



GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN HIỆP

