

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 40/PDVN/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phù Ninh, Huyện Phù Ninh, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 0210 3860 600

Fax: 02103 860 602

Email: paldovina@paldovina.com

Mã số doanh nghiệp: 2600304973

Số giấy chứng nhận HACCP: Sản phẩm được sản xuất tại các nhà máy của Công ty TNHH Paldo Vina đã có giấy chứng nhận HACCP như sau :

STT	Số giấy chứng nhận	Ngày cấp	Nơi cấp	Thông tin cơ sở sản xuất
1	N724811	21/05/2024	GIC	- Công ty TNHH Paldo Vina Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phù Ninh, huyện Phù Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam. - Ký hiệu cơ sở sản xuất: F1 (được in trên bao bì sản phẩm)
2	TQC.05.5545	26/09/2024	Trung tâm kiểm nghiệm và chứng nhận TQC CGLOBAL	- Chi nhánh Tây Ninh Công ty TNHH Paldo Vina Địa chỉ: Lô B20.2, đường C3, Khu công nghiệp Thành Thành Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam. - Ký hiệu cơ sở sản xuất: F2 (được in trên bao bì sản phẩm)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm:

MÌ BÒ ĐẬM VỊ KORENO JUMBO

2. Thành phần:

- Vất mì: Bột mì (65% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (501(i), 451(i)), chất làm dày (412), chất tạo xốp (500(i)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

- **Gói gia vị:** Bột hương bò 4.23% khối lượng (trong thành phần có 7.0% là thịt bò) (sử dụng hương liệu tự nhiên và tổng hợp), chất điều vị (621), bột nước tương, muối, chiết xuất nấm men, dextrose anhydrous, bột gia vị (chiết xuất nấm men, chất điều vị (621)), chất điều vị (364(ii), 631, 627), hương liệu thực phẩm (hương bò) (0.1% khối lượng) (sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên, tự nhiên và chất tạo hương nhân tạo), bột ớt, bột tiêu đen, bột gừng, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV) (150d), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay (oleoresin capsicum).

- **Gói rau sấy khô:** Cà rốt, đậu đũa, củ hành, tỏi.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 08 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.

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

- Sản phẩm được đóng gói theo các quy cách sau:

+ Sản phẩm được đóng gói dạng Block với Khối lượng tịnh 1 kg (10 gói x 100 g) - cứ 10 gói lẻ có khối lượng tịnh 100 g được đóng thành 01 block (gói lớn).

+ Đóng thùng: 10 kg (10 gói x 1 kg).

- Chất liệu bao bì: sản phẩm được đóng gói bên trong bằng bao bì cấu trúc phức hợp, lớp màng trong cùng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là PP đảm bảo phù hợp quy định an toàn vệ sinh thực phẩm của Bộ Y tế, bên ngoài được đóng bằng thùng carton.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

5.1 Công ty TNHH Paldo Vina.

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phù Ninh, huyện Phù Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Ký hiệu cơ sở sản xuất: F1

5.2 Chi nhánh Tây Ninh Công ty TNHH Paldo Vina.

Địa chỉ: Lô B20.2, đường C3, Khu công nghiệp Thành Thành Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

Ký hiệu cơ sở sản xuất: F2

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản 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:

1. 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	ĐVT	Mức tối đa
1	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2

2	Hàm lượng Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3

2. 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	ĐVT	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0.2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.2

3. Tiêu chuẩn nhà sản xuất:

3.1 Chỉ tiêu hóa - lý:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	10.0

3.2 Chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>E.coli</i>	MPN/g	10 ²
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10 ²
5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10 ²
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10 ²
7	TSBTNM-M	CFU/g	10 ³

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	340.8 ~ 511.2
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7.8 ~ 11.6
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	49.8 ~ 74.8
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	11.6 ~ 17.4

5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5.8 ~ 8.6
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	1216 ~ 1824

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./

Phù Ninh, ngày 02 tháng 12 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Kim Ki Hong

GIÁM ĐỐC MARKETING

Kim Ki Hong

20mm

105mm

105mm

200mm

105mm

105mm

20mm

20mm 60mm 50mm 190mm 50mm 60mm 20mm

KORENO

JUMBO



Paldo Vina là công ty thực phẩm & đồ uống đến từ Hàn Quốc

hy paldo



Công nghệ Hàn Quốc 한국 기술

3 BƯỚC TIỀN LỢI
MÓN NGON VƯỢT TRỘI

1. Đun sôi 450 ml nước.
Pour 450 ml water into a pot and boil.
2. Cho mì, củ cải và gói rau vào nồi cùng một lúc, nấu trong 4 phút.
Put noodles, powder soup and vegetable soup together into boiling water and simmer for additional 4 minutes.
3. Sau đó tắt bếp, múc ra bát và dùng được ngay.
Turn off and serve in bowl.

Cà ngon hơn khi bạn cho thêm trứng, hành, rau thơm.
Add eggs, onion, chives according to your taste and enjoy.
(*) Áp dụng cho 01 gói 100 g



MÌ BÒ ĐẬM VỊ
RICH BEEF FLAVOR



NGON HƠN MÌ
NHAN HƠN NẤU

paldo

KORENO

JUMBO

paldo



코레노 전분
한국 라면

MÌ BÒ ĐẬM VỊ
RICH BEEF FLAVOR

paldo

KORENO

JUMBO

NGON HƠN MÌ
NHAN HƠN NẤU

MÌ BÒ ĐẬM VỊ
RICH BEEF FLAVOR

NGON HƠN MÌ
NHAN HƠN NẤU

KORENO

JUMBO

KORENO

JUMBO

DẠI NGON
TỪ CÔNG NGHỆ
ĐẬM ĐÀ HÀN QUỐC

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG
(1 gói ăn liền 100g)

Năng lượng	418 Kcal
Chất đạm	9.3 g
Carbohydrat	62.3 g
Chất béo	15.5 g
Chất xơ hòa tan	1.2 g
Natri	155 mg

Việc ăn mì ăn liền có chứa chất béo, chất đạm, chất bột, chất xơ, chất khoáng và vitamin. Tuy nhiên, lượng chất béo, chất đạm, chất bột, chất xơ, chất khoáng và vitamin trong mì ăn liền không thể so sánh với thực phẩm tươi sống. Vì vậy, mì ăn liền chỉ nên ăn như một món ăn thay thế, không nên ăn quá nhiều và thường xuyên.

CÔNG NGHỆ HÀN QUỐC

- * Sản phẩm chứa ít muối, ít chất béo, ít đường, ít calo.
- * Sản phẩm được chế biến theo công nghệ tiên tiến của Hàn Quốc.
- * Sản phẩm được chế biến theo công nghệ tiên tiến của Hàn Quốc.
- * Sản phẩm được chế biến theo công nghệ tiên tiến của Hàn Quốc.

paldo

CHUYÊN SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI
CÔNG TY TNHH PALDO VINHA
Số 10 Đường số 1, Khu vực 1, Phường 1, Quận 1, TP. HCM
Điện thoại: 028.3.7724.230

Paldo Vina là công ty thực phẩm & đồ uống đến từ Hàn Quốc. Chúng tôi cam kết mang đến cho bạn những sản phẩm chất lượng cao và an toàn. Hãy thưởng thức và cảm nhận hương vị tuyệt vời của Paldo Vina.

ISO 22000:2018
HACCP
FSC



Trong suốt Sz:660 x 450mm

PANTONE P 64-8C

YELLOW 40

10 mm

75 mm

20 mm

150 mm

20 mm

75 mm

10 mm

THÀNH PHẦN:

Vết mì: Bột mì (65% khối lượng), dầu cơ tinh luyện, tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (501(i), 451(ii)), chất làm dày (412), chất tạo xốp (500(i)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói gia vị: Bột hương bò 4,23% khối lượng (trong thành phần có 7,09% là thịt bò) (sử dụng hương liệu tự nhiên và tổng hợp), chất điều vị (621), bột nước tương, muối, chiết xuất nấm men, dextrose anhydrous, bột gia vị (chiết xuất nấm men, chất điều vị (621)), chất điều vị (364(ii), 631, 627), hương liệu thực phẩm (hương bò) (0,1% khối lượng) (sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên, tự nhiên và chất tạo hương nhân tạo), bột ớt, bột tiêu đen, bột gừng, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV) (150d), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đóng vón (551), chất tạo cay (oleoresin capsicum).

Gói rau sấy khô: Cà rốt, ớt, đậu nành, cải bẹ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Đun sôi 450 ml nước.
Pour 450 ml water into a pot and boil.
- Cho vết mì, gói gia vị, gói rau vào nồi cùng một lúc, nấu trong 4 phút.
Put noodles, powder soup and vegetable soup together into boiling water and simmer for additional 4 minutes.
- Sau đó tắt bếp, múc ra bát và dùng được ngay.
Turn off and serve in the bowl.

* Sẽ ngon hơn khi bạn cho thêm trứng, hành, rau thơm.
Add egg, onion, chives according to your taste and enjoy.

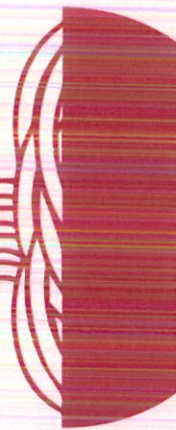
Mì bò đậm vị được tạo nên từ nguyên liệu có thành phần thịt bò.

- * Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.
- * Nên chế biến ngay sau khi mở gói.
- * Tránh để gần nguồn nhiệt nóng, sản phẩm có mùi mạnh.
- * Không sử dụng nếu sản phẩm quá hạn.

paldo
Fun & Yum

KORENO
JUMBO

4 PHÚT



KORENO Kitchen
NGON HƠN MÌ
NHẦN HƠN NẤU

로렌조 전분
한국 라면



MÌ BÒ ĐẬM VỊ
RICH BEEF FLAVOR

Khối lượng tịnh: **100 g**

Chịu trách nhiệm về sản phẩm bột:

CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phú Ninh, huyện Phú Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 84-210-3860600

Fax: 84-210-3861602

Website: <http://paldovina.com>

Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phú Ninh, huyện Phú Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

F2: CHI NHÁNH TÂY NINH CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Lô B202, đường C3, Khu công nghiệp Thành Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam

Ký hiệu cơ sở sản xuất F1, F2

xem bên cạnh thông tin chi NSX, HSD

Sản xuất tại Việt Nam

Bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo và tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

Xem trên bao bì sản phẩm.



Hàng Công nghệ
Hàng Quốc

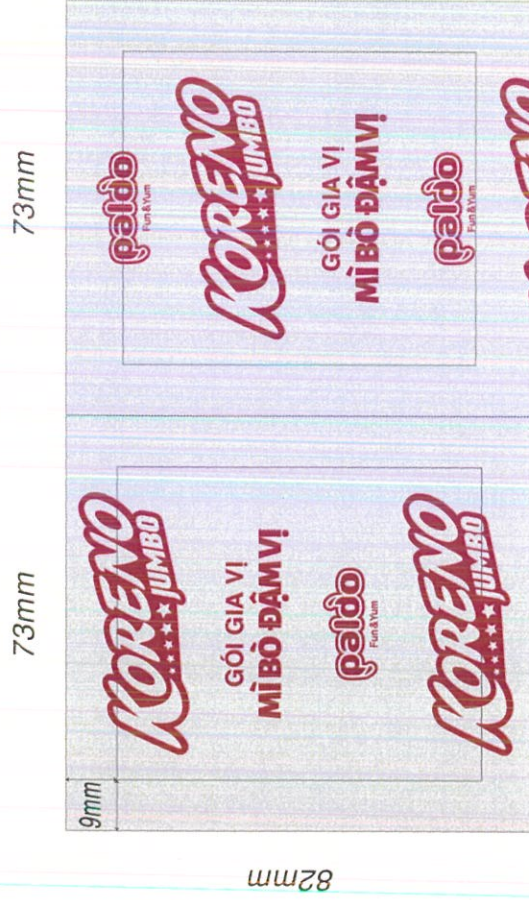


Color

K

360mmx200mm

Gói soup (màng bạc)



Gói rau (màng trắng)



MÌ BÒ ĐẬM VỊ

BẢN THIẾT KẾ Thùng KORENO JUMBO (1kg X 10 Gói) KT bản vẽ là kích thước trong

Màu in (03) màu

Y 100 K 100 PANTONE P-64-8U

