

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 47/PDVN/2025

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, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 0210 3860 600

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	06/06/2025	GIC	- Công ty TNHH Paldo Vina Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã 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 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 VỊ NẤM KORENO PREMIUM

2. Thành phần:

- **Vất mì:** Bột mì (62% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (1420), muối, chất nhũ hóa (chất ổn định (420(ii)), dầu đậu nành, chất nhũ hóa (322(i), 475)), gluten lúa mì, chất ổn định (451(i), 501(i)), chất làm dày (412, 405), chất tạo xốp (500(i)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

- **Gói gia vị:** Muối, đậm thực vật thủy phân, bột gia vị (muối, đường, maltodextrin, chất điều vị (621), bột nước tương, bột cà chua, bột ớt), chất điều vị (621), đường tinh luyện, dextrose monohydrate, bột mực, bột nước tương, bột ớt (0,32% khối lượng), bột tỏi, chất điều vị (631, 627), bột gia vị (đậm thực vật thủy phân, chất điều chỉnh độ acid (332(ii), 327, 296, 330, 504(i), 340(i), 334), đường, chất điều vị (621, 631), chất chiết nấm men, maltodextrin, hương thịt tổng hợp, chất chống đông vón (551)), bột tiêu đen, chất điều chỉnh độ acid (331(iii)), dầu thực vật, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), bột gừng, chất chống đông vón (551), chất tạo cay oleoresin capsicum (0,02% khối lượng), hỗn hợp nấm dạng bột (0,01% khối lượng).

- **Gói rau sấy khô:** Cà rốt, hành lá, nấm (0,26% khối lượng), ớt lát (0,07% khối lượng).

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 quy cách sau:

Đóng gói dạng gói lẻ:

+ Sản phẩm được đóng gói dạng gói lẻ với Khối lượng tịnh 100 g/ gói.

+ Đóng thùng: 2,4 kg (24 gói x 100 g).

- 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 CPP 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, 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 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>	CFU/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	333,6 ~ 500,4

2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,7 ~ 11,6
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	47,9 ~ 71,9
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	1,8 ~ 2,6
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	11,7 ~ 17,5
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5,5 ~ 8,2
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	1672 ~ 2508

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 23 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC MARKETING

Kim Ki Hong

10mm

5mm

THE UNIVERSITY OF CHICAGO