

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 59/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 NÁM KORENO JUMBO

2. Thành phần:

- **Vắt mì:** Bột mì (65% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (1420), muối, chất ổn định (501(i), 451(i)), chất làm dày (412, 405, 466), chất tạo xốp (500(i)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

- **Gói gia vị:** Bột kem không sữa, muối, chất điều vị (621), dextrose anhydrous, hỗn hợp nấm dạng bột (0,8% khối lượng) (maltodextrin bắp, nấm sấy khô (25% ~ 30% khối lượng), chất

chống đông vón (551)), bột gia vị (đạm thực vật thủy phân, chất điều vị (621, 631, 627), đường, dịch chiết nấm men, hương làm đầy kokumi tổng hợp), chiết xuất nấm men, hương nấm (0,26% khối lượng) (có sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên, chế phẩm tạo hương tự nhiên), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột bắp cải, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), bột nước tương, bột tiêu đen, dầu thực vật, bột gừng, chất chống đông vón (551).

- **Gói rau sấy khô:** Cà rốt, đậu phụ nành, hành lá, cải bẹ, ớt lát.

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 Block:

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

+ Đóng thùng: 10 kg (10 blocks 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 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	345,6 ~ 518,4
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,9 ~ 11,8
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	50,1 ~ 75,1

4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,5 ~ 3,7
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	12,2 ~ 18,2
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5,5 ~ 8,2
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	1272 ~ 1908

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 29 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Kim Ki Hong

GIÁM ĐỐC MARKETING

Kim Ki Hong

THÀNH PHẦN

Vật mì: Bột mì (65% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (I420), muối, chất ổn định (501(i), 451(ii)), chất làm dày (412, 405, 466), chất tạo xốp (500(ii)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Gói gia vị: Bột kem không sữa, muối, chất điều vị (621), dextrose anhydrous, hỗn hợp nấm dạng bột (0.8% khối lượng) (maltodextrin bắp, nấm sấy khô (25%--30% khối lượng), chất chống đông vón (551)), bột gia vị (dạng thực vật thủy phân, chất điều vị (621, 631, 627), đường, dịch chiết nấm men, hương làm đầy kokumi tổng hợp), chiết xuất nấm hương (364(ii), 631, 627), bột bắp cải, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm VI), bột nước tương, bột tiêu đen, dầu thực vật, bột gừng, chất chống đông vón (551)).

Gói rau sấy khô: Cà rốt, nấm đậu nành, hành lá, cải bẹ, ớt lát.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Đun sôi 450 ml nước.
Pour 450 ml water into a pot and boil.
 - Cho vật 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 bowl.
- * Sẽ ngon hơn khi bạn cho thêm trứng, hành, rau thơm.
Add egg, onion, chives according to your taste and enjoy.

- * Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ: lúa mì, đậu nành, sữa.
- * Nếu 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



**NGON HƠN MÌ
NHÂN HƠN NẤU**

Koreno
Kitchen

Khối lượng tịnh: **100 g**

**크레노점보
한국라면**

**MÌ VỊ NẤM
MUSHROOM FLAVOR**



Chịu trách nhiệm về sản phẩm bởi:

CÔNG TY TNHH PALDO VINA

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

Điện thoại: 84-210-3860600

Website: <http://paldovina.com>

Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA

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

F2: CHI NHÁNH TÂY NINH CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Lô B20.2, đường C3, Khu công nghiệp Thành Thanh Công, phường Trưng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

Ký hiệu cơ sở sản xuất F1, F2

xem bên cạnh thông tin chỉ 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.



360mmx200mm

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 C50Y100K

PHA



170 (mm)

170 (mm)

565 (mm)

340 (mm)

