

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29/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 TRỘN KORENO HƯƠNG VỊ PHÔ MAI CAY - SPAGHETTI BỎ LÒ

2. Thành phần:

- **Vất mì:** Bột mì (73% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, 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:** Muối, đường tinh luyện, chất điều vị (621), bột kem không sữa, bột gia vị hương phô mai (0,58% khối lượng) (sử dụng hương tổng hợp), bột nước tương, bột gia vị phô mai

(0,43% khối lượng), chiết xuất nấm men, dextrose anhydrous, bột ốt kim (0,22% khối lượng), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ốt (0,15% khối lượng), chất điều chỉnh độ acid (330), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), hương cà chua (có sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên và tự nhiên), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), chất tạo cay (oleoresin capsicum) (0,01% khối lượng).

- **Gói dầu:** Dầu olein cộ tinh luyện, hương liệu thực phẩm (hương phô mai giống tự nhiên) (0,05% khối lượng), hương liệu thực phẩm (hương pizza giống tự nhiên) (0,03% khối lượng), chất chống oxy hóa (321).

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 gói lẻ với Khối lượng tịnh 76 g/ gói.

+ Đóng thùng với khối lượng tịnh 3,04 kg (40 gói x 76 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/76g	283,3 ~ 425
2	Hàm lượng chất đạm	g/76g	5,5 ~ 8,3
3	Hàm lượng carbohydrat	g/76g	35,6 ~ 53,5
4	Hàm lượng đường tổng số	g/76g	1,5 ~ 2,3

5	Hàm lượng chất béo	g/76g	12,6 ~ 19,0
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/76g	5,7 ~ 8,6
7	Hàm lượng Natri	mg/76g	766,1 ~ 1149,1

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 25 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC MARKETING
Kim Ki Hong

KT: 320*225*235 mm - THÙNG MÌ TRỘN PHỒ MAI CAY - 40 GÓI
 (KÍCH THƯỚC LÒNG TRONG)



320 mm

225 mm

235 mm

121 130 131