

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 60/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 HẢI SẢN CAY KORENO JUMBO**

#### 2. Thành phần:

- **Vắt mì:** Bột mì (64% 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 mực (1,8% khối lượng), đường tinh luyện, bột ngao (1,5% khối lượng), muối, chất điều vị (621), dextrose monohydrate, bột nước tương, bột hương cua (0,4% khối lượng) (có

sử dụng hương tự nhiên và tổng hợp), bột ớt (0,38% khối lượng), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột hương tôm (0,3% khối lượng) (có sử dụng hương tự nhiên), bột tiêu đen, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), bột gừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay oleoresin capsicum (0,01% khối lượng).

- **Gói rau sấy khô:** Cà rốt, đậu đũa, cải bẹ, rong biển (0,12% 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 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 <sup>6</sup>
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 <sup>3</sup>
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	<i>Cl. Perfringens</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	<i>B.cereus</i>	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	TSBTNM-M	CFU/g	10 <sup>3</sup>

3.3 Chỉ tiêu dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	338,4 ~ 507,6
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,7 ~ 11,5
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	51,2 ~ 76,8
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2,7 ~ 4,1

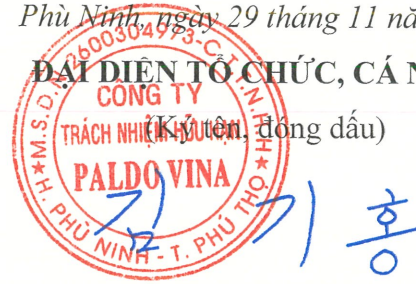
031  
CÔ  
CH M  
ALI  
VIN

5	Hàm lượng chất béo	g/100g	10,8 ~ 16,2
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	5,1 ~ 7,7
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	1048 ~ 1572

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)



**GIÁM ĐỐC MARKETING**  
*Kim Ki Hong*

10mm

75mm

20mm

150mm

20mm

75mm

10mm

**THÀNH PHẦN:**

**Vết mì:** Bột mì (64% khối lượng), dầu có tính 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 mực (1,8% khối lượng), đường tinh luyện, bột gạo (1,5% khối lượng), muối, chất điều vị (621), dextrose monohydrate, bột nước tương, bột hương của (0,4% khối lượng) (có sử dụng hương tự nhiên và tổng hợp), bột ớt (0,38% khối lượng), chất điều vị (364(i), 631, 627), bột hương tôm (0,3% khối lượng) (có sử dụng hương tự nhiên), bột tiêu đen, phẩm màu tổng hợp (caranin nhóm IV), bột gừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay oleoresin capsicum (0,01% khối lượng).

**Gói rau sấy khô:** Cà rốt, đậu phụ nành, cải bẹ, rong biển (0,12% khối lượng).

**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 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, tôm, cua, ngao, mực.  
\* 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.



**4 MẮT  
4 PHÚT**



**NGON HƠN MÌ  
NHẦN HƠN NẤU**

**코리아잡보  
한국 라면**



**MÌ HẢI SẢN CAY  
SPICY SEAFOOD FLAVOR**

Khối lượng tịnh: **100 g**

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 Thành Công, phường Trưng 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.



360mmx200mm

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

20mm 105mm

105mm

200mm

105mm

105mm

20mm

**KORENO**  
\*\*\*\*\*  
JUMBO



Paldo Vina là công ty thực phẩm & đồ uống dẫn đầu Hàn Quốc.

Công nghệ Hàn Quốc 한국 기술

QUỐC TẾ CÙNG PALDO

**3 BƯỚC TIÊN LỢI**  
**MÓN NGON VƯỢT TRỘI\***

1. Dùng sôi 450 ml nước.  
Pour 450 ml water into a pot and boil.
2. Cho mì 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.
3. 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.

(\*): Áp dụng cho 01 gói mì 100 g

**KORENO**  
\*\*\*\*\*  
JUMBO

**KORENO Kitchen**

NGON HƠN MÌ NHÀN HƠN NẤU

**KORENO**  
\*\*\*\*\*  
JUMBO

1kg (10 gói x 100g)

**MÌ HẢI SẢN CAY**  
SPICY SEAFOOD FLAVOR

Chỉ cần 4 phút

한국 라면  
코레노 짬뽕

**KORENO**  
\*\*\*\*\*  
JUMBO

**MÌ HẢI SẢN CAY**  
SPICY SEAFOOD FLAVOR

NGON HƠN MÌ NHÀN HƠN NẤU

**KORENO**  
\*\*\*\*\*  
JUMBO

**MÌ HẢI SẢN CAY**  
SPICY SEAFOOD FLAVOR

NGON HƠN MÌ NHÀN HƠN NẤU

**DẠI NGON**  
TỪ CÔNG NGHỆ ĐẠM ĐÀ HÀN QUỐC

**THÀNH PHẦN DƯỠNG**  
(1 gói 100g)

Hàm lượng	423 Kcal
Chất đạm	9,6g
Carbohydrat	64g
Đường tổng số	3,4g
Chất béo	13,5g
Natri	1310mg

Giá trị dinh dưỡng có thể thay đổi tùy theo thành phần nguyên liệu và quy trình sản xuất.

**CÔNG NGHỆ HÀN QUỐC**

- Sản phẩm đạt chất lượng cao nhất.
- Sử dụng công nghệ tiên tiến nhất.
- Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

**paldo**  
0243 724 200

Đơn vị phân phối chính thức tại Việt Nam:  
**CÔNG TY TNHH PALDO VINA**  
Số 10 Đường số 1, Khu Công Nghiệp Đình Xuyên, Xã Phú Thịnh, Huyện Phú Thọ, Tỉnh Hà Nội  
Số điện thoại: 0243 724 2000  
Website: http://paldo.vn

Paldo Vina là công ty thực phẩm & đồ uống dẫn đầu Hàn Quốc.

ISO 22000:2018 HACCP

8 910 28 64 1 67 8



Trong suốt

**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)



PHI M O I S H