

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 63/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<br>Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phù Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.<br>- 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<br>Địa chỉ: Lô B20.2, đường C3, Khu công nghiệp Thành Thành Công, phường Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.<br>- 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 LẨU THÁI CHUA CAY KORENO JUMBO

#### 2. Thành phần:

- **Vất 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:** Muối, chất điều vị (621), bột cải dứa chua (0,63% khối lượng), bột hương bò (có sử dụng hương tự nhiên và giống tự nhiên), bột nước tương, bột gia vị (chiết xuất nấm men, muối,

chất điều vị (621, 364(ii), 620, 631, 627), maltodextrin, chất điều chỉnh độ acid (300, 330), tinh bột ngô, chất chống đông vón (551)), chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330, 296) (0,46% khối lượng), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ốt (0,16% khối lượng), dextrose anhydrous, chất chống đông vón (551), bột sả, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), chất tạo cay oleoresin capsicum (0,07% khối lượng), hương cà chua (có sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên và tự nhiên).

- **Gói rau sấy khô:** Hỗn hợp protein trứng sấy, mùi tàu, đậm đậu nành, bắp cải tím, cải dưa chua (0,18% 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 500 g (5 gói x 100 g) - cứ 5 gói lẻ có khối lượng tịnh 100 g được đóng thành 1 block (gói lớn).

+ Đóng thùng: 4 kg (8 blocks x 500 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 <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 | 329,6 ~ 494,4   |

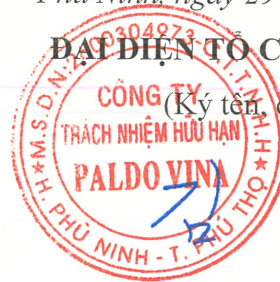
|   |                            |         |             |
|---|----------------------------|---------|-------------|
| 2 | Hàm lượng chất đạm         | g/100g  | 8,2 ~ 12,2  |
| 3 | Hàm lượng carbohydrat      | g/100g  | 48,6 ~ 73   |
| 4 | Hàm lượng đường tổng số    | g/100g  | 1 ~ 1,5     |
| 5 | Hàm lượng chất béo         | g/100g  | 10,6 ~ 16   |
| 6 | Hàm lượng chất béo bão hòa | g/100g  | 5 ~ 7,5     |
| 7 | Hàm lượng Natri            | mg/100g | 1808 ~ 2712 |

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*

10mm

75mm

20mm

150mm

20mm

75mm

10mm

**THÀNH PHẦN:**

**Vật 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(ii)), chất chống oxy hóa (320, 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

**Gói gia vị:** Muối, chất điều vị (621), bột cà chua (0,63% khối lượng), bột hương bò (có sử dụng hương tự nhiên và giồng tự nhiên), bột nước tương, bột gia vị (chiết xuất nấm men, muối, chất điều vị (621, 364(ii), 620, 631, 627), maltodextrin, chất điều chỉnh độ acid (300, 330), tinh bột ngô, chất chống đông vón (551)), chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330, 296) (0,46% khối lượng), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ớt (0,16% khối lượng), dextrose anhydrous, chất chống đông vón (551), bột sả, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), chất tạo cay oleoresin capsicum (0,07% khối lượng), hương cà chua (có sử dụng chất tạo hương giồng tự nhiên và tự nhiên).

**Gói rau sấy khô:** Hỗn hợp protein trứng sấy, mùi tàu, ớt, ớt chuông, bắp cải tím, cải dứa chua (0,18% khối lượng).

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

- Đun sôi 450 ml nước.
- 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.

Acid egg, onion, chives according to your taste and enjoy.

- \* Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành, trứng.
- \* Liên hệ 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  
NHÂN HƠN NẤU**

**미리브  
한국 라면**



**MÌ VỊ  
LẨU THÁI CHUA CAY  
CHUẨN VỊ MÌ CAY 7 CẤP ĐỘ**

Khối lượng tịnh: **100 g**

Chịu trách nhiệm về sản phẩm bởi:

**CÔNG TY TNHH PALDO VINA**

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

**F2: CHI NHANH 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**



KT THÙNG JUMBO MÌ LẨU THÁI TN 2023 - BLOCK 5 GÓI - Thùng 40 (8 blocks / box):  
 370mm x 280mm x 290mm (Kt lọt lòng).



370 mm

280 mm

370 mm

280 mm

1111 1111 1111