

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 64/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 XÀO HƯƠNG VỊ BÒ XÀO BULGOGI - KORENO JUMBO

2. Thành phần:

- **Vất mì:** Bột mì (63% 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, bột gia vị cho mì ăn liền vị bò (0,85% khối lượng), bột nước tương, chất điều vị (621), chiết xuất nấm men, bột hành tây, đường tinh luyện, dextrose

anhydrous, bột hương bò (0,43% khối lượng) (có sử dụng hương tổng hợp), bột cải dưa chua, bột bắp cải, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), bột ớt, chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột tiêu đen, chất chống đông vón (551), dầu thực vật, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), chất tạo cay oleoresin capsicum.

- **Gói rau sấy khô:** Cà rốt, đậu đũa, hành tây, bắp cải.

- **Gói dầu:** Dầu olein cộ tinh luyện, hạt điều đỏ, dầu mè, hương sườn nướng (0,087% khối lượng) (sử dụng hương tổng hợp và tự nhiên), 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 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	355,2 ~ 532,8
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	7,9 ~ 11,9
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	48,2 ~ 72,4

4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	1,4 ~ 2
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	13,9 ~ 20,9
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	6,2 ~ 9,3
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	896 ~ 1344

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 02 tháng 12 năm 2025



GIÁM ĐỐC MARKETING
Kim Ki Hong

10 mm

75 mm

20 mm

150 mm

20 mm

75 mm

10 mm

THÀNH PHẦN

Vật mì: Bột mì (63% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (1420), muối, chất ổn định (501(i), 451(ii)), 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, bột gia vị cho mì ăn liền vị bò (0,85% khối lượng), bột nước tương, chất điều vị (621), chiết xuất nấm men, bột hành tây, đường tinh luyện, dextrose anhydrous, bột hương bò (0,43% khối lượng) (có sử dụng hương tổng hợp), bột cải dứa chua, bột bắp cải, phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), bột ớt, chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột tiêu đen, chất chống đông vón (551), dầu thực vật, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), chất tạo cay oleoresin capsicum.

Gói rau sấy khô: Cà rốt, đậu nành, hành tây, bắp cải.

Gói dầu: Dầu olein cọ tinh luyện, hạt điều đỏ, dầu mè, hương sườn nướng (0,087% khối lượng) (sử dụng hương tổng hợp và tự nhiên), chất chống oxy hóa (321).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Đun sôi 450 ml nước, cho vật mì, gói rau, nấu trong 4 phút.
- Boil 450 ml of water, put the noodles and vegetable, cook for 4 minutes.
 - Chắt nước, giữ lại 4 thìa nước.
- Drain the water, leave 4 spoons of water.
 - Sau đó trộn đều cùng gói gia vị, gói dầu và thưởng thức.
- Mix well with powder soup, oil and enjoy.
- * Sẽ ngon hơn khi bạn cho thêm lá kim ăn liền và mè rang.
It will be more tasty if you add instant seaweed and sesame.

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



**KORENO
JUMBO**

Onion
불고기맛

Hương vị Bò xào BULGOGI

크레노 점보
한국 라면

**4 MẤU
4 PHÚT**

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.

BULGOGI là món ăn truyền thống của Hàn Quốc. "Bul" là lúa và "Gogi" là thịt. Những miếng thịt bò mỏng được tẩm ướp với nước sốt và xào trên chảo nóng tạo nên vị ngọt đậm đà cùng mùi thơm hấp dẫn của món ăn này.



**Công nghệ
Hàn Quốc**



360mmx200mm

BẢN THIẾT KẾ Thùng KORENO JUMBO (1kg X 10 Gói) KT bản vẽ là kích thước trong

Màu in (04) màu
 Y 100
 M80Y100
 PHA
 C60M85Y100K60
 BARCODE



170 (mm)

170 (mm)

565 (mm)

340 (mm)

395mm

170 mm

170 mm