

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 78/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 LÂU THÁI KORENO HƯƠNG VỊ CHUA CAY

2. Thành phần:

- **Vất mì:** Bột mì (60% khối lượng), dầu cọ tinh luyện, chất làm dày (1420), muối, gluten lúa mì, chất ổn định (501(i), 451(i)), chất làm dày (412, 405), 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 gia vị tương cay (1,1% khối lượng), bột cải dứa chua (0,7% khối lượng), 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)), chất điều chỉnh độ acid (330, 296), chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ớt (0,4% khối lượng), chất chống đông vón (551), phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), bột sả, chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam), phẩm màu tổng hợp (caramen nhóm IV), chất tạo cay (oleoresin capsicum) (0,07% khối lượng), bột hương cà chua (có sử dụng chất tạo hương giống tự nhiên và tự nhiên), chất làm dày (412).

- **Gói rau sấy khô:** Đạm đậu nành, hỗn hợp protein trứng sấy, bắp cải tím, mùi tàu, dưa cải chua (0,3% 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 các quy cách sau:

❖ Đóng gói dạng gói lẻ:

+ Sản phẩm được đóng gói dạng gói lẻ với Khối lượng tịnh 74 g/ gói.

+ Đóng thùng: 1,48 kg (20 gói x 74 g).

❖ Đóng gói dạng block:

+ Sản phẩm được đóng gói dạng block với Khối lượng tịnh 370 g (5 gói x 74 g) – cứ 5 gói lẻ có khối lượng tịnh 74 g được đóng thành 1 block (gói lớn).

+ Đóng thùng: 2,96 kg (8 blocks x 370 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:

11/01/2011

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/74g	254,6 ~ 381,8

2	Hàm lượng chất đạm	g/74g	6,1 ~ 9,1
3	Hàm lượng carbohydrat	g/74g	34,4 ~ 51,6
4	Hàm lượng đường tổng số	g/74g	0
5	Hàm lượng chất béo	g/74g	9,8 ~ 14,7
6	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/74g	4,7 ~ 7,0
7	Hàm lượng Natri	mg/74g	1225,4 ~ 1838,2

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 05 tháng 12 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên đồng dấu)

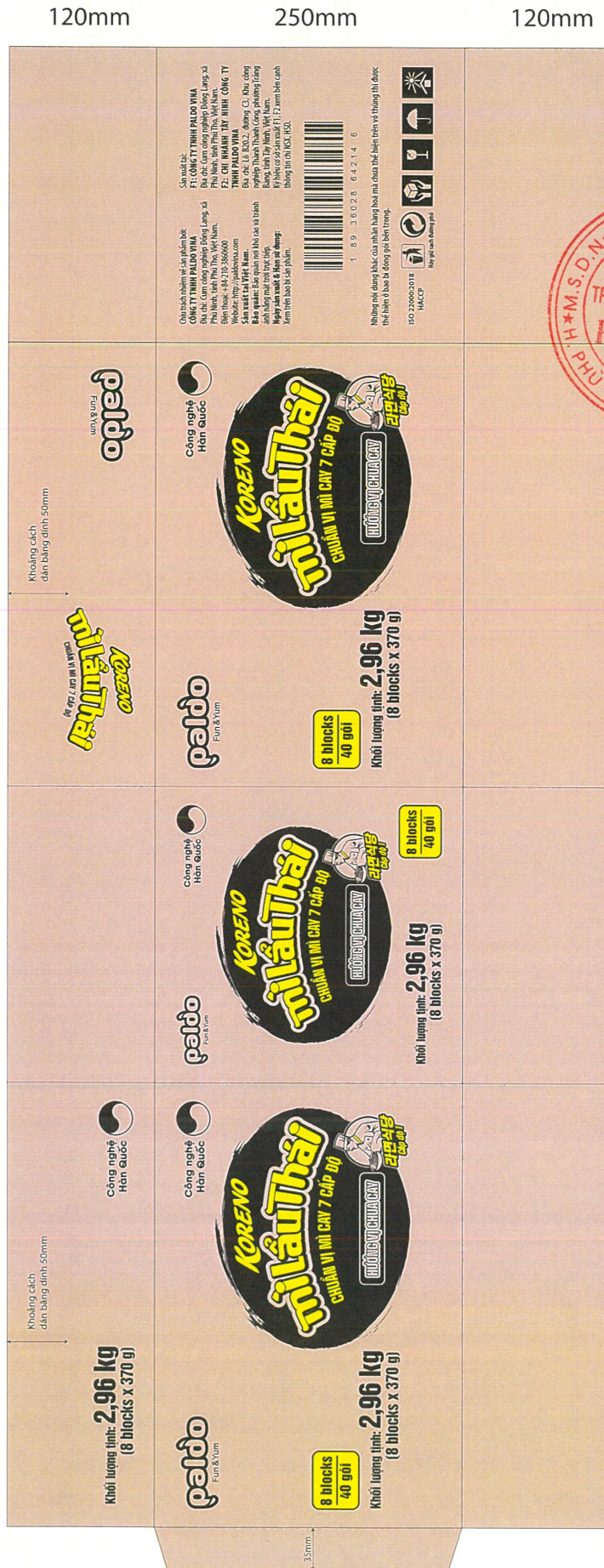


Kim Ki Hong

GIÁM ĐỐC MARKETING

Kim Ki Hong

Thùng 40 (8 block): 360 x 240 x 250mm (KT lọt lòng).



11.01.2024