

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 24/PDVN/2024

**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, Huyện Phù Ninh, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**Điện thoại:** 0210 3860 600

**Fax:** 02103 860 602

**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	21/05/2024	GIC	- Công ty TNHH Paldo Vina Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phù Ninh, huyện Phù Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam. - Ký hiệu cơ sở sản xuất: F1 (được in trên bao bì sản phẩm)
2	TQC.05.5545.1	02/05/2024	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 An Hòa, thị xã 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:** COMBO MÌ CAY BA BẢO HƯƠNG VỊ BÒ CAY

**2. Thành phần:**

- **Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Báo:** Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ tinh luyện, chất chống oxy hóa (320, 321)), tinh bột khoai mì, muối, chất làm dày (gôm gua (412), propylene glycol alginat (405)), chất ổn định (pentanatri triphosphat (451(i)), kali carbonat (501(i))), chất tạo xốp (natri carbonat (500(i))), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Số TCB: 22/PDVN/2024.

- **Gói gia vị Ba Báo - Bò cay:** Bột gia vị bò (30% khối lượng), bột hương bò (20.8% khối lượng) (có sử dụng hương liệu thực phẩm tự nhiên và tổng hợp), chất điều vị (621), muối, bột nước tương, chiết xuất nấm men, chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ớt, bột tiêu đen, dextrose monohydrate, bột gừng, dầu vừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay (oleoresin capsicum), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam).

Số TCB: 23/PDVN/2024.

### **3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

Thời hạn sử dụng sản phẩm là thời hạn sử dụng của mỗi sản phẩm riêng lẻ bên trong thùng. Cụ thể như sau :

- Thời hạn sử dụng của **Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Báo:** 8 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất được in trên bao bì sản phẩm.

- Thời hạn sử dụng của **Gói gia vị Ba Báo - Bò cay:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất được in trên bao bì sản phẩm.

### **4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

4.1 Quy cách đóng gói :

Sản phẩm **Combo Mì cay Ba Báo hương vị Bò cay** được đóng trong thùng carton, mỗi thùng gồm có:

- **Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Báo:** 100 gói x 91 g. Khối lượng tịnh 9.1 kg

- **Gói gia vị Ba Báo - Bò cay:** 1 gói x 900 g. Khối lượng tịnh: 0.9 kg.

Tổng số: 100 gói **Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Báo** (khối lượng tịnh 91 g) + 1 **Gói gia vị Ba Báo - Bò cay** (khối lượng tịnh 900 g). Khối lượng tịnh tổng cộng: 10 kg.

4.2 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 PP 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, huyện 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 An Hòa, thị xã 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:**

**1. Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Báo:**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1.1 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

1.2 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

1.3 Tiêu chuẩn nhà sản xuất:

a) Chỉ tiêu hóa - lý:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	10.0

b) 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>	MPN/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>

c) 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	7.7 ~ 11.6

3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	51 ~ 76.6
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	12.9 ~ 19.3
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	6.4 ~ 9.6
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	424 ~ 636

## 2. Gói gia vị Ba Báo - Bò cay:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

2.1. 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	Arsen (As)	mg/kg	5.0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2.0
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	1.0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

2.2. Tiêu chuẩn nhà sản xuất:

a) Chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
2	Mùi, vị	Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ
3	Trạng thái	Dạng bột, tơi rời, không vón

b) Chỉ tiêu hóa - lý:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	8.0

c) Chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	$10^4$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$10^2$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	3
4	<i>S.aureus</i>	CFU/g	$10^2$
5	<i>Salmonella</i>	CFU/25g	Không có
6	TSBTNM-M	CFU/g	$10^2$

d) Chỉ tiêu dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	151.2 ~ 280.8
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	9.1 ~ 16.9
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	24 ~ 44.6
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	1.6 ~ 2.9
5	Hàm lượng Natri	mg/100g	8470 ~ 15730

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 07 tháng 08 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Hong Sung Hoon*

10

70

27,5

140

27,5

70

**THÀNH PHẦN:**

**Vật mì:** Bột mì, dầu thực vật (dầu có tinh luyện, chất chống oxy hóa (320, 321)), tinh bột khoai mì, muối, chất làm dày (gôm guar (412), propylene glycol alginate (405)), chất ổn định (pentanatri (triphosphat: (451(i))), kali carbonat (501(i))), chất tạo xốp (natri carbonat: 500(i)), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

	<b>Thành phần dinh dưỡng</b>
	Giá trị trung bình trên 100g sản phẩm khô
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)
	Giá trị trung bình trên 1 gói (91g)

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:**

Đùng nấu mì cay 7 cấp độ Hàn Quốc, ăn với lẩu hoặc chế biến thành các món mì xào.

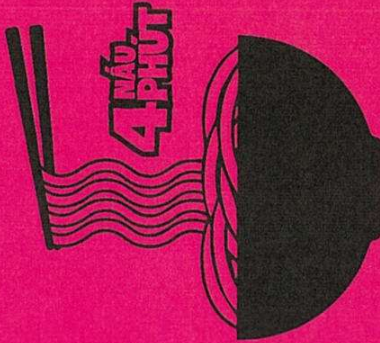
- \* Đùng nấu mì cay và lẩu: Cho vật mì vào nước dùng đang sôi. Nấu trong 4 phút và thưởng thức.
- \* Đùng cho mì xào: Cho vật mì vào nước đang sôi, nấu trong 3 phút. Vớt mì ra rồi xào trong 1 phút và thưởng thức.

- \* Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì
- \* Vật mì bột ngọt, súp không bột
- \* Trộn để giảm lượng muối trong sản phẩm có muối
- \* Không sử dụng cho sản phẩm quá lâu



# MÌ CAY BA BẢO

CHUYÊN DÙNG QUÁN MÌ CAY VÀ LẨU



Khối lượng tịnh: 91 g

**한국 라면**  
**MÌ HÀN QUỐC**  
**KHÔNG GÓI GIA VỊ**

Chú thích nhằm về sản phẩm bột:

**HỘ KINH DOANH AN VẬT BA BẢO**  
Đường 14, 10 3, Ấp Suối Cát 1, xã Suối Cát,  
huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
Điện thoại: 0937 058 567

Sản xuất tại:

**F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA**  
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lương, xã Phú Ninh,  
huyện Phú 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  
Thạnh Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng,  
tỉnh Tây Ninh, Việt Nam

**ISO 22000:2018 Công nghệ**  
**Hàn Quốc**  
**HAACCP**

Ký hiệu cơ sở sản xuất F1, F2  
xem bên cạnh thương tin chỉ MSX, F50

**Sản xuất tại Việt Nam**

**Bảo quản:**  
Bảo quản nơi khô ráo và tránh ánh nắng mặt trời.  
**Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:**  
Xem trên bao bì sản phẩm.

355x200 mm



10mm

210mm

10mm

210mm

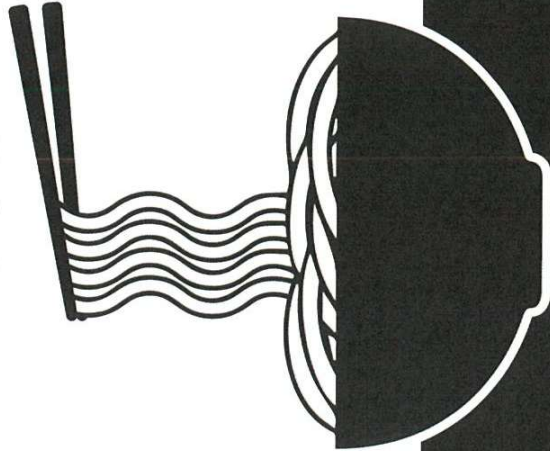
10mm



# BA BẢO

## GỎI GIA VỊ

### BÒ CAY



Khối lượng tịnh: **900 g**

10mm

#### THÀNH PHẦN:

Bột gia vị bò (30% khối lượng), bột hương bò (20.8% khối lượng) (có sử dụng hương liệu thực phẩm tự nhiên và tổng hợp), chất điều vị (621), muối, bột nước tương, chiết xuất nấm men, chất điều vị (364(ii), 631, 627), bột ớt, bột tiêu đen, dextrose monohydrate, bột gừng, dầu vừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay (oleoresin capsicum), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam).

#### Thành phần dinh dưỡng

Thành phần dinh dưỡng tính cho 100 g:

Năng lượng	216 Kcal
Chất đạm	13 g
Carbohydrat	34.3 g
Chất béo	2.2 g
Natri	12100 mg

\* Giá trị thành phần dinh dưỡng thể hiện trong bảng trên là giá trị trung bình

#### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Làm gia vị hoặc sử dụng kết hợp với các sản phẩm thực phẩm khác để tạo thành sản phẩm hoàn chỉnh.

- Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ vừng, đậu nành.  
 - Sau khi mở bao gói nếu không dùng hết phải buộc kín miệng túi và niêm báo quản lạnh để trạng thái sản phẩm tốt nhất.  
 - Tránh để gần nguồn nhiệt nóng, sản phẩm có mùi mạnh. Không sử dụng sản phẩm quá hạn.

Chịu trách nhiệm về sản phẩm bởi:

**HỒ KHINH DOANH AN VẬT BA BẢO**

Đường 14, tổ 3, Ấp Suối Cát 1, xã Suối Cát, huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam  
Điện thoại: 0937 058 567

Ngày sản xuất: xem trên bao bì sản phẩm  
Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất  
Bảo quản nơi khô ráo tránh ánh nắng mặt trời



Hãy giữ sạch đường phố

Sản xuất tại:

**F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA**

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lãng, xã Phú Ninh, huyện Phú Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**F2: CHI NHANH TÂY NINH CÔNG TY TNHH PALDO VINA**

Địa chỉ: Lô B207, Đường CS-Không gian nghiệp Thành Thành Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam  
Ký hiệu cơ sở sản xuất F: F20 xuất báo cảnh hàng tin chỉ NSX.  
Sản xuất tại: Việt Nam

ISO 22000:2018

HACCP



10mm

SZ: 460x320 mm

320 mm

THÙNG MÌ BA BẢO : DxRxC: 660 x 340 x 285 mm (KT lọt lồng)

Tấm đệm: 640 x 320 mm

Màu in **Magenta**



660 mm

340 mm

170 mm

285 mm

170 mm