

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 26/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 LẨU BÒ CAY

2. Thành phần:

- **Mì Hàn Quốc không gói gia vị - Mì cay Ba Bảo:** 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 - Lẩu Bò cay:** Bột hương bò (49% khối lượng), muối, đường, chất điều vị (mononatri L - glutamat (621)), bột nước tương, bột tỏi, glucoza, bột ớt, chất điều vị (Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri 5'-guanylat (627)), bột gia vị, bột gừng, bột tiêu, chất điều chỉnh độ acid (trinatri citrat (331(iii))), phẩm màu tự nhiên (Paprika oleoresin), chất tạo cay (oleoresin capsicum).

Số TCB: 25/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 - Lẩu 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 Lẩu 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 - Lẩu 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 - Lẩu 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 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
3	<i>E.coli</i>	MPN/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

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 - Lẩu 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:

10

70

27,5

140

27,5

70

THÀNH PHẦN:

Vật mì: 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 (4511)), kali carbonat (501(1)), chất tạo xốp (natri carbonate 500(4)), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

Thành phần dinh dưỡng	
kính chiếu sáng (kính chiếu sáng)	
Thành phần	Giá trị
Chất bột	90 g
Chất béo	3 g
Chất đạm	10 g
Chất xơ	1,5 g
Chất khoáng	0,5 g
Chất béo bão hòa	0,2 g
Chất béo không bão hòa	0,2 g
Chất béo chuyển hóa	0,2 g
Chất béo bão hòa chuyển hóa	0,2 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

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

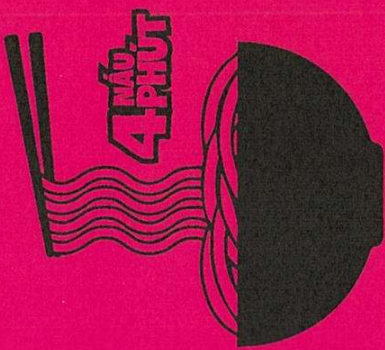
- * Dùng nấu mì cay và lẩu: Cho vật mì vào nước đang sôi, nấu trong 4 phút và thưởng thức.
- * Dùng cho mì xèo: Cho vật mì vào nước đang sôi, nấu trong 3 phút. Vớt mì ra rồi vào trong 7 phút và thưởng thức.

- * Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì.
- * Sản phẩm có thể gây dị ứng.
- * Vui lòng đọc kỹ bảng thành phần dinh dưỡng.
- * Không dùng trực tiếp sản phẩm qua lửa.



MÌ CAY BA BẢO

CHUYÊN DÙNG QUÁN MÌ CAY VÀ LẨU



Khối lượng tịnh: 91 g

한국 리면

**MÌ HÀN QUỐC
KHÔNG GÓI GIA VỊ**

Chịu trách nhiệm về sản phẩm này:
HỒ KHINH DOANH AN VẬT BA BẢO
 Đường 14, Lô 3, Ấp Suối Cát 1, xã Suối Cát,
 Huyện Xuân Lộc, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 Điện thoại: 0937 758 567

Sản xuất tại:
F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA
 Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lương, xã Phú Bình,
 Huyện Phú Ninh, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

F2: CHI NHÁNH TÂY NINH CÔNG TY TNHH PALDO VINA
 Địa chỉ: Lô B202, Đường C5, Khu công nghiệp Thành
 Thành Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng,
 tỉnh Tây Ninh, Việt Nam.

**ISO 22000:2018 Công nghệ
Hàn Quốc**

Ký hiệu cơ sở sản xuất F1, F2,
 xem trên cảnh thông tin chi tiết HSA, HSD

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

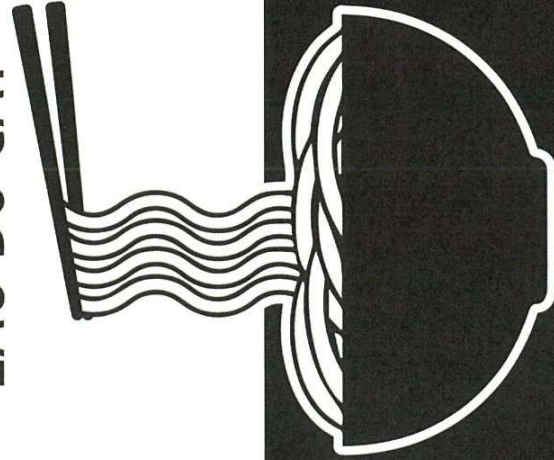
10mm



BA BẢO

GỎI GIA VỊ

LẨU BÒ CAY



Khối lượng tịnh: **900 g**

10mm

sz: 460x320 mm

THÀNH PHẦN:

Bột hương bò (49% khối lượng), muối, đường, chất điều vị (mononatri L - glutamat (621)), bột nước tương, bột tỏi, glucoza, bột ớt, chất điều vị (Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri 5'-guanylat (627)), bột gia vị, bột gừng, bột tiêu, chất điều chỉnh độ acid (trinatri citrat (331 (iii))), phẩm màu tự nhiên (Paprika oleoresin), chất tạo cay (oleoresin capsicum).

Thành phần dinh dưỡng

Thành phần dinh dưỡng tính cho 100 g:

Năng lượng	215 Kcal
Chất đạm	11 g
Carbohydrat	34 g
Chất béo	2 g
Natri	16500 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 đậu nành.
- Sau khi mở bao gói nếu không dùng hết phải buộc kín miệng túi và niêm bảo quản lạnh để tránh thất sản phẩm rơi rớt.
- 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:

HỘ KINH 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

Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phú Minh, huyện Phú Minh, 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 Phố Công, phường An Hòa, thị xã Trảng Bàng, tỉnh Tây Ninh, Việt Nam
Ký hiệu cơ sở sản xuất F1/F2 xem bên cạnh đường chỉ V&X
Sản xuất tại Việt Nam



Hãy giữ sạch đường phố

ISO 22000:2018

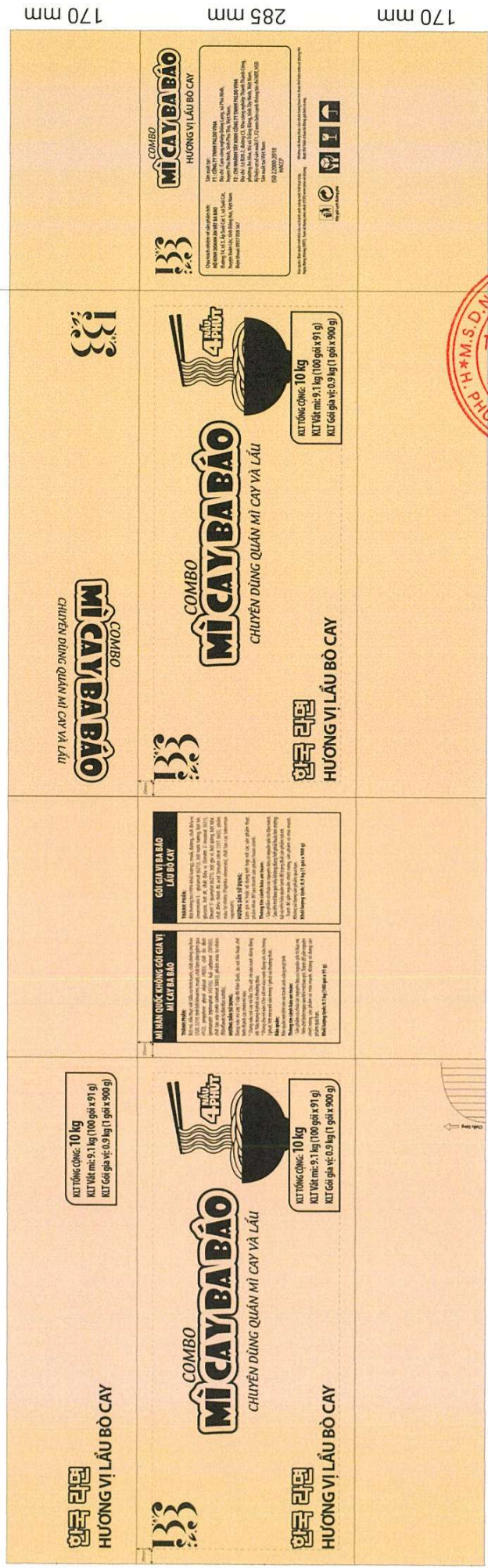
HACCP



11 11 11 11 11 11

THÙNG MÌ BA BẢO : DxRxC: 660 x 340 x 285 mm (KT lọt lòng)
 Tấm đệm: 640 x 320 mm

Màu in **black**



660 mm

340 mm

170 mm

285 mm

170 mm



Đặt nhẹ

