

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 54/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:

COMBO MÌ HÀN QUỐC SEOUL

2. Thành phần:

- Mì Hàn Quốc Seoul: Bột mì, dầu cọ tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (INS 1420), muối, chất ổn định (INS 501(i), INS 451(i)), chất làm dày (INS 412, INS 405, INS 466), chất tạo

xốp (INS 500(i)), chất chống oxy hóa (INS 320, INS 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

- **Gia vị bò cay Seoul:** Bột gia vị bò (1,6% khối lượng), bột hương bò (0,9% 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, đường dextrose monohydrate, bột gừng, dầu vừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông vón (551), chất tạo cay (dầu ớt, dầu thực vật), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam).

- **Gói rau khô Seoul:** Cà rốt, hành lá.

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 Seoul:** 8 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất được in trên bao bì sản phẩm.

- Thời hạn sử dụng của **Gia vị bò cay Seoul:** 8 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất được in trên bao bì sản phẩm.

- Thời hạn sử dụng của **Gói rau khô Seoul:** 8 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 Mi Hàn Quốc Seoul** được đóng trong thùng carton, mỗi thùng gồm có:

- **Mì Hàn Quốc Seoul:** 100 gói x 90 g. Khối lượng tịnh 9 kg.

- **Gia vị bò cay Seoul:** 1 gói x 500 g. Khối lượng tịnh: 500 g.

- **Gói rau khô Seoul:** 1 gói x 70 g. Khối lượng tịnh: 70 g.

Tổng số: 100 gói **Mì Hàn Quốc Seoul** (khối lượng tịnh 90 g) + 1 gói **Gia vị bò cay Seoul** (khối lượng tịnh 500 g) + 1 gói **Gói rau khô Seoul** (khối lượng tịnh 70 g) . Khối lượng tịnh tổng cộng: 9,57 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 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:

(Yêu cầu về an toàn thực phẩm của sản phẩm Combo Mi Hàn Quốc Seoul tuân theo yêu cầu về an toàn thực phẩm của từng sản phẩm thành phần).

1. Mi Hàn Quốc Seoul:

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	Coliforms	CFU/g	10 ³
3	E.coli	CFU/g	10 ²
4	S.aureus	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	Mức công bố
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	≤ 530,4
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	≤ 11,7
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	≤ 80,4
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	≤ 18
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	≤ 9,9
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 725

2. Gia vị bò cay Seoul:

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	192,8 ~ 289,2
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	13,7 ~ 20,6
3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	29,2 ~ 43,8
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	3,2 ~ 4,9
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	1,6 ~ 2,5
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	9840 ~ 14760

3. Gói rau khô Seoul:

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

3.1. 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	1.0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2.0

3.2. 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

b) Chỉ tiêu hóa - lý:

STT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	Độ ẩm	%	12.0

c) Chỉ tiêu vi sinh vật:

ĐVT	Tên chỉ tiêu	ĐVT	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	Không có
4	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	10
5	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	243,2 ~ 364,8
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	9,9 ~ 14,9

3	Hàm lượng carbohydrat	g/100g	36 ~ 54
4	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	29,2 ~ 43,8
5	Hàm lượng chất béo	g/100g	1,8 ~ 2,8
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	296 ~ 444

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 01 tháng 10 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



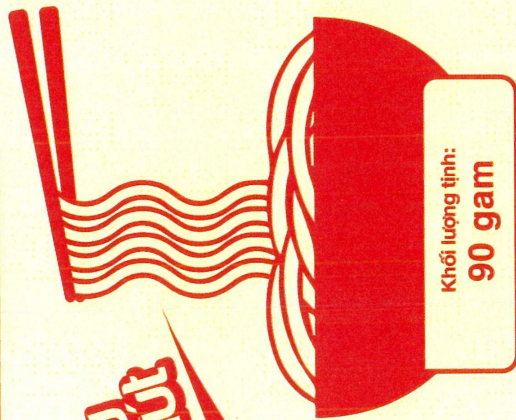
GIÁM ĐỐC MARKETING

Kim Ki Hong



MÌ HÀN QUỐC SEUL

CHUYÊN DÙNG MÌ CAY VÀ LẨU SOI MÌ DAI GIÒN • ĐAM ĐÀ HƠN



Khối lượng tịnh:
90 gam

프리미엄 라면
MÌ HÀN QUỐC

355mm

THÀNH PHẦN:

Vật mì: Bột mì, dầu có tinh luyện, tinh bột khoai mì, chất làm dày (INS 1420), muối, chất ổn định (INS 501(i), INS 451(i)), chất làm dày (INS 412, INS 405, INS 466), chất tạo xốp (INS 500(i)), chất chống oxy hóa (INS 320, INS 321), phẩm màu tự nhiên (Riboflavin từ *Bacillus subtilis*).

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 100 g

Năng lượng	375,7 Kcal - 508,3 Kcal
Chất đạm	8,3 g - 11,2 g
Carbohydrat	57,0 g - 77,1 g
Chất béo	12,7 g - 17,1 g
Chất béo bão hòa	7,0 g - 9,5 g
Natri	464 mg - 696 mg

- Sản phẩm có chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ: lúa mì.
- 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.

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Dùng sôi 400 ml nước.
- Cho 01 vắt mì, 01 thìa (*) gia vị bò cay (**), 01 thìa rau khô (***) cùng lúc và nấu trong 4 phút.
- Tất bếp, đổ mì ra bát và dùng được ngay.
- Ngon hơn khi cho thêm trứng, hành, rau thơm.
- Sản phẩm ngon hơn khi dùng chế biến mì cay Hàn Quốc, ăn với lẩu hoặc dùng để xào.

(*) : Số dụng thìa nấu ăn, khi đó khối lượng tinh của 01 thìa gia vị bò cay tương đương 5 g; khối lượng tinh của 01 thìa rau khô tương đương 0,7 g.
 (**): Gói gia vị bò cay là sản phẩm được đóng gói và để trong thùng carton cùng với vắt mì và gói rau khô.
 (***) : Rau khô là sản phẩm được đóng gói và để trong thùng carton cùng với vắt mì và gói gia vị bò cay.

Chịu trách nhiệm về sản phẩm bột:

CÔNG TY TNHH MÌ CAY SEUL

Địa chỉ: 78 Hoàng Diệu, Phường Xóm Chiếu, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 4455 9678

Website: www.micayseoul.com

Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lãng, xã Phú 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

ISO 22000:2018

HACCP



Hãy truy cập: đường phố



Scan QR Code

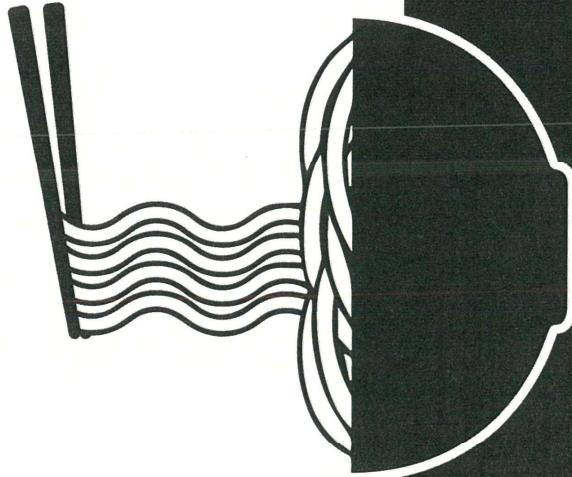


200mm

10mm

150mm

GIA VỊ BÒ CAY



Khối lượng tịnh: **500 g**

320 mm

150mm

10mm

GIA VỊ BÒ CAY



THÀNH PHẦN:

Bột gia vị bò (1.6% khối lượng), bột hương bò (0.9% 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, đường dextrose monohydrate, bột gừng, dầu vừng, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), chất chống đông von (551), chất tạo cay (dầu ớt, dầu thực vật), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartam).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Dùng làm gói soup khi nấu mì hoặc dùng làm gói gia vị cho sản phẩm mì Hàn Quốc Seoul
- Gia vị nấu nước dùng lẩu

THÔNG TIN CẢNH BÁO AN TOÀN

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



HACCP
Cert. No.: 724811



Hãy giữ sạch đường phố



Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH MÌ CAY SEOUL**

Địa chỉ: 78 Hoàng Diệu, Phường 13, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 4455 9678

Website: www.micayseoul.com

Sản xuất tại: **CÔNG TY TNHH PALDO VINA**

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

Xuất xứ: Việt Nam

Ngày sản xuất xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản: Để nơi khô ráo tránh ánh nắng mặt trời



250 mm

170mm

10m

GÓI RAU KHÔ

SEUL



GÓI RAU KHÔ

SEUL



THÀNH PHẦN: Cà rốt, hành lá

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Dùng làm nguyên liệu để sản xuất thực phẩm hoặc dùng làm gói rau khô cho sản phẩm mì Hàn Quốc Seoul.
- Nấu gói rau khô cùng với mì trong vòng 4 phút.

THÔNG TIN CẢNH BẢO AN TOÀN

- Sau khi mở bao gói nếu không dùng hết phải buộc kín miệng túi. Tránh để gần nguồn nhiệt nóng, sản phẩm có mùi mạnh.
- Không sử dụng sản phẩm quá hạn.



HACCP
Cert. No.: 724811



Hãy giữ sạch đường phố



Scan QR Code

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MÌ CAY SEOUL

Địa chỉ: 78 Hoàng Diệu, Phường 13, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: 028 4455 9678 Website: www.mikayseoul.com

Sản xuất tại: CÔNG TY TNHH PALDO VINA

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Đồng Lạng, xã Phú Vinh, Huyện Phú Ninh, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.
Xuất xứ: Việt Nam

Ngày sản xuất xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 8 tháng kể từ ngày sản xuất.

Bảo quản: Để nơi khô tránh ánh nắng mặt trời



360 mm



Khối lượng tịnh: 70 g

250 mm

10mm