

CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX



BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM
Số: 02/2021/MHM

MÌ ĂN LIỀN MIHAMEX

NĂM 2021

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/2021/MHM

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX.

Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Fax: 024 3764 0034

E-mail: mihamex@yahoo.com

Mã số doanh nghiệp: 0100878197

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: số 16/GCNATTP-SCT do Sở Công Thương Hà Nội cấp ngày 29/03/2021 cho loại hình sản xuất và kinh doanh: MỠ ĂN LIỀN; PHỐI TRỘN VÀ ĐÓNG GÓI MUỐI BỘT CANH

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MỠ ĂN LIỀN MIHAMEX**

2. Thành phần:

Vất mỳ: Bột mỳ (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), tinh bột khoai mỳ, dầu thực vật (dầu cọ), muối ăn, chất chống oxy hóa: Butylhydroxy (321), chất ổn định: Pentanatri triphosphat (451i), chất làm dày: Xanthangum (415), chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), bột cary, màu tổng hợp: Tartazin (102).

Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột tôm, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Disodium5'-inosinat (631), Disodium5'-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày sản xuất.



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

- Quy cách đóng gói: thùng 30 gói, thùng 50 gói, thùng 100 gói.....
- Khối lượng tịnh: 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g, 100g, 200g.....
- Chất liệu bao bì: Đóng gói bằng túi nilong PA, PE đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (có phụ lục đính kèm)

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:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT danh mục chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm
- Thông tư số 27/2012/TT-BYT hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.
- Thông tư 08/2015/TT-BYT sửa đổi Thông tư 27/2012/TT-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm

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./.

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2021
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Ngô Quốc Tuấn

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Doanh nghiệp: Công ty cổ phần Mihamex

Địa chỉ sản xuất: Cụm công nghiệp Phú Minh, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

Fax: 024 3764 0034

Email: mihamex@yahoo.com

Mì ăn liền MIHAMEX

Thành phần:

Vất mì: Bột mì (bổ sung vi chất: kẽm, sắt), tinh bột khoai mì, dầu thực vật (dầu cọ), muối ăn, chất chống oxy hóa: Butylhydroxy (321), chất ổn định: Pentanatri triphosphat (451i), chất làm dày: Xanthangum (415), chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii), chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri 5'-inosinat (631), Dinatri-guanylat (627), bột cary, màu tổng hợp: Tartazin (102).

Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột tôm, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Disodium 5'-inosinat (631), Disodium 5'-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: In trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vất mì vào tô cùng gói gia vị.

Chế nước sôi vào, đậy nắp trong 3 phút.

Mở nắp ra, trộn đều là dùng được ngay.

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

Khối lượng tịnh:

BẢN SAO

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY CỔ PHẦN**

Mã số doanh nghiệp: 0100878197

Đăng ký lần đầu: ngày 05 tháng 01 năm 1999

Đăng ký thay đổi lần thứ: 6, ngày 26 tháng 12 năm 2018

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 043.8374376

Fax: 043.7640034

Email: mihamex@yahoo.com

Website:

3. Vốn điều lệ

Vốn điều lệ: 8.000.000.000 đồng

Bằng chữ: Tám tỷ đồng.

Mệnh giá cổ phần: 100.000 đồng

Tổng số cổ phần: 80.000

4. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGÔ QUỐC TUẤN

Giới tính: Nam

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 21/08/1962

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: Chứng minh nhân dân

Số giấy chứng thực cá nhân: 001062004340

Ngày cấp: 30/06/2015

Nơi cấp: Cục Cảnh sát ĐKQL Cư Trú và DLQG
về Dân cư

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: Số 88, Phố Bạch Mai, Phường Cầu Dền, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Chỗ ở hiện tại: Số 88, Phố Bạch Mai, Phường Cầu Dền, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG LÊ HÒA



TRƯỞNG PHÒNG



PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

Đỗ Thanh Huyền

CÔNG CHỨNG VIÊN

Trần Vũ Bình

BẢN SAO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
SỞ CÔNG THƯƠNG HÀ NỘI
CHỨNG NHẬN

CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX

Loại hình sản xuất: **Mì ăn liền; phối trộn và đóng gói muối bột canh**

Người đại diện theo pháp luật: **Ngô Quốc Tuấn**

Địa chỉ sản xuất: **Cụm công nghiệp Phú Minh, phường Cổ Nhuế 2,
Quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội**

Điện thoại: **CHUNG THỰC BẢN SAO ĐÙNG VỚI BẢN CHÍNH**
Số Chứng thực: **1263502** **SCT/BS** Fax:

Ngày: **19-10-2021**

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG LÊ HÒA

Hà Nội, ngày **29**., tháng **03**., năm **2021**



[Signature]



CÔNG CHỨNG VIÊN
Lê Thị Thu Hòa

Số cấp: **16** /GCNATTP-SCT
Giấy chứng nhận có hiệu lực đến
ngày **28/03/2024**

Đàm Tiến Thắng



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 21.11.03.116

1. Tên mẫu/Name of sample : Mì ăn liền Mihamex
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty cổ phần Mihamex
Name/Address of customer : Cụm công nghiệp Phú Minh, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Dạng mì sợi, khô giòn, không gãy vụn, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 03/11/2021
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 03/11/2021- 08/11/2021
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 7879:2008	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm. Vị đặc trưng.	TCVN 7879:2008
2	Trị số axit (tính theo KOH) Acidity (KOH)	TCVN 7879:2008	mg/g	1,17	TCVN 7879:2008 ≤ 2,0
3	Muối (NaCl) của vát mì Salt (NaCl) of noodles	KNVSATTP 91/BYT	%	2,41	TCVN 5577:2004 ≤ 2,5
4	Protein	TCVN 8125:2015	%	8,02	TCCS/GMP
5	Lipit của vát mì Lipid of noodles	TCVN 6555:2017	%	19,6	TCVN 5577:2004 ≤ 20,0
6	Gluxit/Carbohydrate	KNVSATTP 91/BYT	%	66,9	TCCS/GMP
7	Âm/Humidity	TCVN 7879:2008	%	1,02	TCVN 7879:2008 ≤ 10,0
8	Chỉ số Peroxyt/Peroxide	TCVN 6121:2010	mEq/kg	1,13	TCVN 5577:2004 ≤ 20,0
9	Phẩm màu/Food colours	TCVN 6470:2010	Định danh Identification	Không phát hiện	24/2019/TT-BYT Theo quy định
10	Nhóm Sorbat/Sorbate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, Calci sorbat)	HPLC/UV	mg/kg	Không phát hiện (< 10,0)	24/2019/TT-BYT ≤ 2000,0
11	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 4,0

Hà Nội, ngày 08 tháng 11 năm 2021/Hanoi, November 08, 2021

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM DÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s).
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/
Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test- Result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thẩm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 21.11.03.116

- Tên mẫu: Mi ăn liền Mihamex
Name of sample
- Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty cổ phần Mihamex
Name/Address of customer: Cụm công nghiệp Phú Minh, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Mô tả mẫu/Sample description: Sản phẩm đóng túi, nguyên bao bì
- Ngày nhận mẫu: 03/11/2021
Date of receiving sample
- Người lấy/gửi mẫu: Khách hàng tự gửi
The personnel performing/sending sample(s) By customer
- Ngày thực hiện kiểm nghiệm: 03/11/2021 - 08/11/2021
The dates of testing activities
- Kết quả thử nghiệm/Test results

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	5,2x10 ²	10 ⁴
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<1	3
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10	10
5	Clostridium perfringens *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10
6	Bacillus cereus giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	<10	10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc * Total yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	<10 ²	10 ²

Nhận xét:

Ngày: 18-01-2022

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

Hà Nội, ngày 08 tháng 11 năm 2021/Hanoi, November 08, 2021
KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Kiều Anh

CÔNG CHỨNG VIÊN

Trần Vũ Bình

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test-Result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.