

CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX



BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM
Số: 19/MAL/MHM

MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM
HƯƠNG VỊ BÒ XỐT TIÊU XANH

NĂM 2023

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19/MAL/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 ZUMZUM HƯƠNG VỊ BÒ XỐT TIÊU XANH**

2. Thành phần:

- Vắt mì: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), chất làm dày: Xanthangum (415), chất tạo xốp: Natricarbonat (500i), Natribicarbonat (500ii), chất ổn định: pentanatri triphosphat (451i).

- Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương bò, hương bò xốt tiêu, Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri5'-inosinat (631), Dinatri5'-guanylate (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: 50g, 55g, 60g, 65g, 70g, 75g, 80g, 85g, 90g, 95g,



- Chất lượng bao bì: Đóng gói bằng màng phức BOPP/CPP, BOPP/MCPP 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

- Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng 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 25 tháng 08 năm 2023
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Ngô Quốc Tuấn

Phụ lục

MẪU NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

Sản xuất tại: Công ty cổ phần Mihamex

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

Điện thoại: 024 3837 4376

Fax: 024 3764 0034

Email: mihamex@yahoo.com

Mì ăn liền ZumZum hương vị Bò Xốt Tiêu Xanh

Thành phần:

Vật mì: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu thực vật, muối ăn, chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), chất làm dày: Xanthangum (415), chất tạo xốp: Natricarbonat (500i), Natribicarbonat (500ii), chất ổn định: pentanatri triphosphat (451i).

Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột tỏi, bột ớt, hành lá sấy, bột hương bò, hương bò xốt tiêu, Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621), Dinatri5'-inosinat (631), Dinatri5'-guanylate (627), chất tạo màu tự nhiên: paprika oleoresin (160C).

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

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vật mì và các gói gia vị súp vào tô.

Cho nước sôi vào.

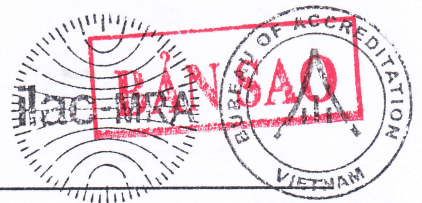
Đậy nắp đợi trong 3 phút.

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 trực tiếp.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc sản phẩm có hiện tượng bao gói bị hở, rách. Nên chế biến ngay sau khi mở bao bì. Tránh để sản phẩm gần các loại hóa chất và các sản phẩm có mùi mạnh.

Khối lượng tịnh:



VILAS 595

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 23.08.15.728

1. Tên mẫu/Name of sample : Mi ăn liền Zum Zum hương vị bò xốt tiêu xanh
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 mỳ sống sợi, khô, giòn, đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 15/08/2023
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 : 15/08/2023- 18/08/2023
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 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng	TCVN 7879:2008
2	Trị số axit (tính theo KOH) Acidity (KOH)	TCVN 7879:2008	mg/g	1,31	TCVN 7879:2008 ≤2,0
3	Muối (NaCl) của vật mỳ Salt (NaCl) of noodles	KNVSATTP 91/BYT	%	2,45	TCCS/GMP
4	Protein của vật mỳ Protein of noodles	TCVN 8125:2015	%	7,48	TCCS/GMP
5	Lipit của vật mỳ Lipid of noodles	TCVN 7879:2008	%	19,4	TCCS/GMP
6	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	66,7	TCCS/GMP
7	Ẩm của vật mỳ Humidity of noodles	TCVN 7879:2008	%	0,99	TCVN 7879:2008 ≤10,0
8	Peroxyt/Peroxide	TCVN 6121:2010	mEq/kg	1,03	
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
11	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 0,5)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤4,0
12	Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 0,5)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤2,0
13	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤0,1
14	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện (< 0,01)	QCVN 8-2:2011/BYT ≤0,2

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM

CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐO 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) only.
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 trả kết quả/ Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the 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 đo 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.: 23.08.15.728

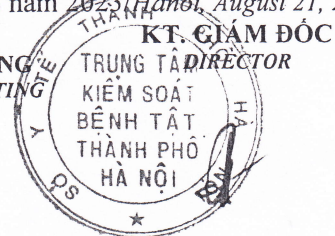
- Tên mẫu: Mi ăn liền Zum Zum hương vị bò xốt tiêu xanh
Name of sample
- Tên/địa chỉ khách hàng: Công ty cổ phần Mihamex
Name/Address of customer: Cụm công nghiệp Phú Minh, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Mô tả mẫu/Sample description: Sản phẩm đóng gói, nguyên bao bì
- Ngày nhận mẫu: 15/08/2023
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: 15/08/2023 - 21/08/2023
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	7,3x10 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:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

Hà Nội, ngày 21 tháng 08 năm 2023/Hanoi, August 21, 2023
KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THẨM ĐÒ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING



SỐ CHỨNG THỰC: 5709.5 QUYỀN SỞ: SCT/BS

ThS. Nguyễn Thành Đông

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Không Minh Tuấn

- (*) 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 hoặc toàn bộ 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, 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.