

CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX



BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM  
Số: 26/MAL/MHM

**MÌ SỢI PHỞ ZUM ZUM**  
**HƯƠNG VỊ PHỞ GÀ**

NĂM 2024



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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 26/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 14/GCNATTP-SCT do Sở Công Thương Hà Nội cấp ngày 09/04/2024 cho loại hình sản xuất: SẢN XUẤT MỠ AN LIỀN; ĐÓNG GÓI VÀ PHỐI TRỘN MUỐI BỘT CANH.

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **MÌ SỢI PHỞ ZUMZUM HƯƠNG VỊ PHỞ GÀ**

2. Thành phần:

-Vất mì: Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu thực vật, muối ăn, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621), Chất làm dày: Xanthangum (415), Chất tạo xốp: Natri carbonat (500i), Natri bicarbonat (500ii), Chất ổn định: pentanatri triphosphat (451i).

-Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột ớt, hành lá sấy, hương gà, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621), Disodium 5'-inosinat (631), Disodium 5'-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprica 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 lượng 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

- 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 14 tháng 08 năm 2024  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**GIÁM ĐỐC**  
**Ngô Quốc Tuấn**



## 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 sợi phở ZumZum

### Hương Vị Phở Gà

#### Thành phần:

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

-Các gói gia vị: Muối ăn, đường kính, dầu thực vật, bột tiêu, bột ớt, hành lá sấy, hương gà, Chất điều vị: Mononatri glutamat (621), Disodium 5'-inosinat (631), Disodium 5'-guanylat (627), chất tạo màu tự nhiên: paprica 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 mặt trời.

• **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 hoá chất và các sản phẩm có mùi mạnh. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

**Khối lượng tịnh:**







BỘ Y TẾ  
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số/No.: 33199/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
TEST REPORT

1. Tên mẫu  
Name of sample: MÌ SỢI PHỞ ZUMZUM HƯƠNG VỊ PHỞ GÀ  
ZUMZUM NOODLE CHICKEN FLAVOR
2. Mã số mẫu/Sample code: 08248898/DV.2
3. Mô tả mẫu  
Sample description: Mẫu đựng trong túi nilon, 01 kg/túi.  
Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có.  
Sample is put in a plastic bag, 01 kg/bag.  
Quantity: 1. MFG: No information - EXP: No information.
4. Số lượng mẫu  
Number of sample: 01 mẫu  
01 sample
5. Thời gian lưu mẫu  
Sample storage time: Không có mẫu lưu  
No storage sample
6. Ngày nhận mẫu  
Sample received date: 02/08/2024
7. Thời gian thử nghiệm  
Testing time: 02/08/2024 - 08/08/2024
8. Nơi gửi mẫu  
Customer: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX  
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Cổ Nhuế 2,  
Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
MIHAMEX JOINT STOCK COMPANY  
Address: Phu Minh Industrial Zone, Co Nhue 2 Ward,  
Bac Tu Liem District, Ha Noi, Viet Nam
9. Kết quả thử nghiệm  
Test result(s): Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật  
Physicochemical and Microbiological tests

| STT/<br>No. | Tên chỉ tiêu/<br>Parameter                                            | Đơn vị/<br>Unit | Phương pháp thử/<br>Test method | Kết quả/<br>Result    |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------|
| 9.1*        | <i>Bacillus cereus</i> giả định<br>Presumptive <i>Bacillus cereus</i> | CFU/g           | TCVN 4992:2005                  | KPH/ND<br>(LOD: 10)   |
| 9.2*        | <i>C. perfringens</i>                                                 | CFU/g           | TCVN 4991:2005                  | KPH/ND<br>(LOD: 1)    |
| 9.3*        | <i>Coliforms</i>                                                      | CFU/g           | TCVN 6848:2007                  | KPH/ND<br>(LOD: 1)    |
| 9.4*        | <i>Escherichia coli</i>                                               | CFU/g           | TCVN 7924-2:2008                | KPH/ND<br>(LOD: 1)    |
| 9.5*        | <i>Staphylococcus aureus</i>                                          | CFU/g           | ISO 6888-1:2021                 | KPH/ND<br>(LOD: 10)   |
| 9.6*        | Tổng số Nấm men - nấm mốc<br>Total yeasts and molds                   | CFU/g           | TCVN 8275-2:2010                | KPH/ND<br>(LOD: 1)    |
| 9.7*        | Tổng số vi sinh vật hiếu khí<br>Total plate count                     | CFU/g           | TCVN 4884-1:2015                | 8,0 x 10 <sup>3</sup> |
| 9.8*        | Hàm lượng Cadmi<br>Cadmium content                                    | mg/kg           | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS)        | 0,019                 |
| 9.9*        | Hàm lượng Chì<br>Lead content                                         | mg/kg           | AOAC 2015.01<br>(ICP-MS)        | 0,014                 |
| 9.10*       | Hàm lượng Natri<br>Sodium content                                     | mg/100g         | NIFC.03.M.19<br>(ICP-OES)       | 2554                  |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.





BỘ Y TẾ  
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thái Duyệt, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam  
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

| STT/<br>No. | Tên chỉ tiêu/<br>Parameter                                                 | Đơn vị/<br>Unit | Phương pháp thử/<br>Test method        | Kết quả/<br>Result                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.11*       | Hàm lượng Aflatoxin B1<br>Aflatoxin B1 content                             | µg/kg           | NIFC.04.M.038<br>(LC-MS/MS)            | KPH/ND<br>(LOD: 0,5)                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.12*       | Hàm lượng Aflatoxin tổng số<br>Total Aflatoxin content<br>(B1, B2, G1, G2) | µg/kg           | NIFC.04.M.038<br>(LC-MS/MS)            | KPH/ND<br>(LOD: 0,5)                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.13        | Cảm quan<br>Sensory test                                                   |                 | NIFC.05.M.199                          | Dạng khối hình<br>vuông, không bị vụn<br>nát, không bị cháy,<br>màu vàng nhạt, mùi vị<br>đặc trưng của sản<br>phẩm<br>Block form, square<br>shape, not crushed, not<br>burned, light yellow<br>color, characteristic<br>taste of the product |
| 9.14        | Chỉ số acid (tính theo KOH)<br>Acid value (as KOH)                         | mgKOH/<br>g     | NIFC.02.M.174<br>(Ref. TCVN 6127:2010) | 1,17                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.15*       | Chỉ số peroxit<br>Peroxide value                                           | meq/kg          | NIFC.02.M.81                           | 3,73                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.16        | Định tính Phẩm màu kiềm<br>Qualitative test of Alkaline dyes               | -               | NIFC.02.M.65                           | Âm tính<br>Negative                                                                                                                                                                                                                          |
| 9.17*       | Độ ẩm<br>Moisture                                                          | g/100g          | NIFC.02.M.02                           | 2,03                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.18        | Hàm lượng Carbohydrat<br>Carbohydrate content                              | g/100g          | NIFC.02.M.06                           | 62,5                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.19*       | Hàm lượng Lipid<br>Lipid content                                           | g/100g          | NIFC.02.M.04                           | 21,4                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.20*       | Hàm lượng NaCl<br>NaCl content                                             | g/100g          | NIFC.02.M.07                           | 5,47                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.21*       | Hàm lượng Nhóm Sorbat<br>Sorbate Group content                             | mg/kg           | NIFC.02.M.25<br>(HPLC)                 | KPH/ND<br>(LOD: 2,0)                                                                                                                                                                                                                         |
| 9.22*       | Hàm lượng Protein<br>Protein content                                       | g/100g          | NIFC.02.M.03                           | 8,45                                                                                                                                                                                                                                         |

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)  
Note ND - Not detected (mean the test result is below the detection limit of the method-LOD)

Hà Nội, 08/08/2024

KT.VIỆN TRƯỞNG

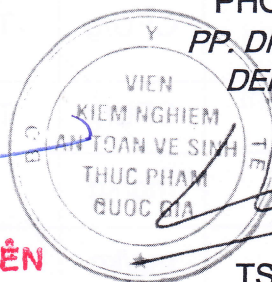
PHÓ VIỆN TRƯỞNG

PP. DIRECTOR GENERAL

DEPUTY DIRECTOR



CÔNG CHỨNG VIÊN  
Hoàng Văn Hữu



TS. Trần Cao Sơn

Tran Cao Son, PhD.

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
- (\*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.