

CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX



BẢN TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM  
Số: 29/MAL/MHM

**MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM LÂU XÀO**

NĂM 2025

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 29/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 Đông Ngạc, Thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024 3837 4376

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 và kinh doanh: MỠ ĂN LIỀN; ĐÓNG GÓI VÀ PHỐI TRỘN MUỐI, BỘT CANH

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **MỠ ĂN LIỀN ZUMZUM LẤU XÀO**

2. Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu thực vật, muối ăn, chất làm dày: Guar gum (412), Xanthan gum (415), chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i), chất làm ẩm: Carrageena (407), Natri polyphosphat (452i), chất tạo xốp: Natri cacbonat (500i), Natri bicacbonat (500ii), màu tổng hợp: Quinolin Yellow (104).

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 10 túi, thùng 20 túi, ...

- Khối lượng tịnh 1 túi: 450g, 460g, 900g, 920g, 1kg, ...

- Chất lượng bao bì: Đóng gói bằng túi nilong PE, PP đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.



## 5. Dao động thành phần dinh dưỡng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giá trị dinh dưỡng	Khoảng dao động
1	Giá trị năng lượng	Kcal/100g	468,6	374,9 – 562,3
2	Hàm lượng chất đạm	g/100g	10,2	8,2 – 12,2
3	Hàm lượng chất béo	g/100g	17,4	13,9 – 20,9
4	Chất béo bão hoà	g/100g	15.1	12.08 – 18.12
5	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	67,8	54,2 – 81,4
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	964	771 - 1157

### 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

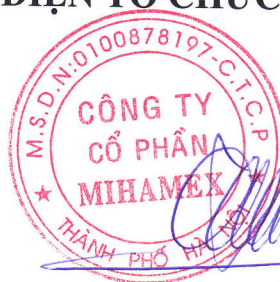
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm.

- Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi Thông tư 24/2019/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 15 tháng 12 năm 2025  
**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, Phường Đông Ngạc, Hà Nội.

**Điện thoại:** 024 3837 4376

Email: mihamex@yahoo.com

## Mì ăn liền ZumZum Lẩu Xào

### Thành phần:

**Vất mì:** Bột mì, tinh bột khoai mì, dầu thực vật, muối ăn, chất làm dày: Guar gum (412), Xanthangum (415), chất ổn định: Curdlan (424), Pentanatri triphosphat (451i), chất làm ẩm: Carrageena (407), Natripolyphosphat (452i), chất tạo xốp: Natricacbonat (500i), Natribicacbonat (500ii), màu tổng hợp: Quinolin Yellow (104).

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

### Giá trị dinh dưỡng có trong 100g mì:

- Chất đạm/Protein: 10.2g
- Chất béo/Lipid: 17.4g
- Chất béo bão hòa/Saturated fat: 15.1g
- Carbohydrat/Carbohydrate: 67.8g
- Sodium/Natri: 964 mg
- Năng lượng/Energy: 468,6 Kcal

### Hướng dẫn sử dụng:

1. Dùng cho món lẩu:

Cho vớt mì vào nồi lẩu đang sôi trung khoảng 2 phút cho mì chín tới.

Vớt ra bát và thưởng thức cùng các nguyên liệu khác

2. Dùng cho món xào:

Cho vớt mì vào nước sôi trung khoảng 2 phút sau đó vớt ra

Xào chín nguyên liệu rồi cho mì vào, nêm nếm và đảo đều 1 – 2 phút cho thấm vị

Đề ra đĩa và thưởng thức

**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 Thuận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam*  
*V/P1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Càng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam*  
*V/P2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải I, 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.: 32118/PKN-VKNQG

**PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

1. Tên mẫu  
*Name of sample:* MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM LẤU XÀO  
*ZUMZUM Instant Noodles – Stir-fried Hotpot*
2. Mã số mẫu/*Sample code:* 05258146/DV.1
3. Mô tả mẫu  
*Sample description:* Mẫu đựng trong túi nilon 600 g/túi.  
Số lượng: 1. NSX: Không có - HSD: Không có  
*Sample is put in a plastic bag, 600 g/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:* 26/05/2025
7. Thời gian thử nghiệm  
*Testing time:* 26/05/2025 - 23/06/2025
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/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.1*	<i>Bacillus cereus</i> giả định <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH/ND (LOD: 10)
9.2*	<i>C. perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH/ND (LOD: 1)
9.3*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH/ND (LOD: 1)
9.4*	<i>E. coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH/ND (LOD: 1)
9.5*	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	ISO 6888-1:2021	KPH/ND (LOD: 10)
9.6*	Tổng số Nấm men - nấm mốc <i>Total yeasts and molds</i>	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH/ND (LOD: 1)
9.7*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Total plate count</i>	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	4,0 x 10 <sup>1</sup>

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử 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 AT/STPQG/ 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 Thân Duật, 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 I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam  
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

STT/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.8	Cảm quan Sensory test	-	NIFC.05.M.199	Vắt mì dạng khối hình vuông, không bị vụn nát, không bị cháy, màu vàng nhạt, mùi vị đặc trưng của sản phẩm Block form, square shape, not crushed, not burned, light yellow color, characteristic taste of the product
9.9	Chỉ số acid (tính theo KOH) Acid value (as KOH)	mgKOH/g	NIFC.02.M.174 (Ref. TCVN 6127:2010)	1,18
9.10*	Chỉ số peroxit Peroxide value	meq/kg	NIFC.02.M.81	3,24
9.11*	Độ ẩm Moisture	g/100g	TCVN 7879:2008	2,89
9.12*	Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm chất xơ) Carbohydrate content (excluding fiber)	g/100g	AOAC 2020.07	71,3
9.13*	Hàm lượng Lipid Lipid content	g/100g	NIFC.02.M.04	15,8
9.14*	Hàm lượng NaCl NaCl content	g/100g	NIFC.02.M.07	2,27
9.15*	Hàm lượng Protein Protein content	g/100g	TCVN 8125:2015	9,74
9.16*	Hàm lượng Aflatoxin B1 Aflatoxin B1 content	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH/ND (LOD: 0,5)
9.17*	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) Total Aflatoxin content (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	NIFC.04.M.038 (LC-MS/MS)	KPH/ND (LOD: 0,5)
9.18*	Hàm lượng Cadmi Cadmium content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,010)
9.19*	Hàm lượng Chì Lead content	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,022
9.20*	Hàm lượng Natri Sodium content	mg/100g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	991
9.21	Định tính Phẩm màu kiềm Qualitative test of Alkaline dyes	-	NIFC.02.M.65	Âm tính Negative

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 hoặc kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATSTPQG/ 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 Thân Đuật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
 VP1/ Rep. Office 1: Phòng 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 Hai 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/ No.	Tên chỉ tiêu/ Parameter	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test method	Kết quả/ Result
9.22*	Hàm lượng Nhóm Sorbat Sorbate Group content	mg/kg	NIFC.02.M.25 (HPLC)	KPH/ND (LOD: 2,0)

Ghi chú: LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử  
 KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Note LOQ: limit of quantification of the method  
 ND - Not detected (mean the test result is below the detection limit of the method-LOD)

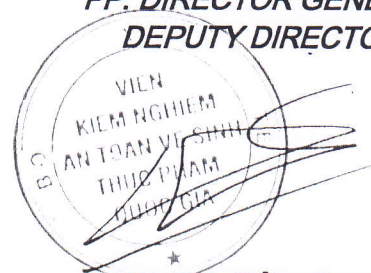
Hà Nội, 23/06/2025

**KT. VIỆN TRƯỞNG**

**PHÓ VIỆN TRƯỞNG**

**PP. DIRECTOR GENERAL**

**DEPUTY DIRECTOR**



**PGS. TS. Trần Cao Sơn**

*Assoc. Prof. Tran Cao Son, PhD.*

**CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH**

Số chứng thực: 0825 - Quên số: 20-26/BS

Ngày: 07-01-2026



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**NGUYỄN THỊ LIỄU**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử 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. (\*) Phương pháp 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/ MINISTRY OF HEALTH  
 VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA  
 NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, Phường Phú Diễn, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
 Điểm tiếp nhận yêu cầu 1/ Service Office 1: Phòng A102, Công B Càng Cát Lái, Số 1295B đường Nguyễn Thị Định, Phường Cát Lái, TP. HCM, Việt Nam  
 Điểm tiếp nhận yêu cầu 2/ Service Office 2: Số 1 Ngô Quyền (đối diện 744 Lê Thánh Tông), Phường Đông Hai, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam  
 Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 76550/PKN-VKNQG

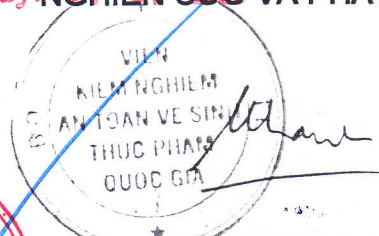
PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM  
 TEST REPORT

**BẢN SAO**

- Tên mẫu: MÌ ĂN LIỀN ZUMZUM LẤU - XÀO
- Mã số mẫu: 112519684/DV.6
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi nilon, 300 g/túi. Số lượng: 1.  
NSX: Không có - HSD: Không có
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 26/11/2025
- Thời gian thử nghiệm: 26/11/2025 - 14/12/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MIHAMEX  
Địa chỉ: Cụm công nghiệp Phú Minh, Phường Đông Ngạc,  
Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Kết quả thử nghiệm: Chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng Chất béo bão hòa, dạng toàn phần (C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C11:0, C12:0, C13:0, C14:0, C15:0, C16:0, C17:0, C18:0, C20:0, C21:0, C22:0, C23:0, C24:0)	g/100g	NIFC.04.M.107 (Ref. AOAC 996.06, AOAC 2012.13)	15,1

Hà Nội, ngày 14 tháng 12 năm 2025  
 CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH  
 SỐ chứng thực: 0.057 - (Chứng số 2.0.2561/BS)  
 TU. VIÊN TRƯỞNG  
 TRƯỞNG KHOA  
 Ngày: 07/12/2025  
 NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN



ThS. Cao Công Khánh



CÔNG CHỨNG VIÊN  
 NGUYỄN THỊ LIỄU

1. Các kết quả thí 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 kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia. This test 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. (\*) Phương pháp 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.