

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/2019/CBCL/FD-HNF

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

- Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần chế biến kinh doanh lương thực - thực phẩm Hà Nội**
- Địa chỉ: 67 A Trương Định, phường Trương Định, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội
- Điện thoại: 024.38630151- 024.38632947 Fax: 024.38631089
- E-mail: hanoifood@hanoifood.com.vn
- Mã số doanh nghiệp: 0101913119
- Đăng ký lần đầu ngày 30 tháng 3 năm 2006
- Đăng ký thay đổi lần thứ 5, ngày 16 tháng 12 năm 2017
- Nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh – Sở kế hoạch và đầu tư TP Hà Nội
- Trụ sở tại: Xã lạc đạo – huyện Văn Lâm – tỉnh Hưng yên
- Điện thoại: 0221.3990567- 0221.3989395 Fax: 0221.3989395
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số : 000383/2017/ATTP-CNDK cấp ngày 15 tháng 5 năm 2017, Nơi cấp: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế
- Chứng chỉ ISO 22000:2007/ISO 22000:2005 số HA184/2.18.CIV cấp ngày 27/9/2018

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MÌ ĂN LIỀN FOOD HÀ NỘI**
2. Thành phần :

Vất mì: Bột mì, dầu Shortening, tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (621), chất ổn định (415, 500i), phẩm màu (110), chất chống ôxi hóa (321).

Gói gia vị: Muối, đường, chất điều vị (621, 627,631), hành lá, bột tiêu, bột ớt, bột tỏi, hương gà tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (330).

Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- a. 10 tháng kể từ ngày sản xuất với bao bì là màng OPP.
 - b. 09 tháng kể từ ngày sản xuất với bao bì là màng Kraft
 - c. 06 tháng kể từ ngày sản xuất với bao bì là màng PE
3. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 4. Chất liệu bao bì: thành phẩm được bao gói bằng màng OPP, Kraft, PE theo QCVN 12 - 1: 2011/BYT.
 5. Quy cách bao gói: 60g, 75g/gói 01kg/túi, sau đó được đóng thùng carton theo quy cách 30gói, 50 gói, 100 gói/thùng hoặc 10túi/thùng.



6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Chi nhánh Công ty Cổ phần Chế biến kinh doanh lương thực - thực phẩm Hà Nội –Nhà máy Liên hợp thực phẩm đông nam á
7. Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

III. Nhãn sản phẩm (dự thảo)

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:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019
- Các văn bản pháp luật liên quan đến An toàn thực phẩm

Chúng tôi xin cam đoan thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, 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.

Hưng yên, ngày 15 tháng 12 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Phùng Ngọc Quý
GIÁM ĐỐC



Mì ăn liền

FOOD

HANOI



Sản phẩm của:

Công ty CP Chế Biến Kinh Doanh Lương Thực - Thực Phẩm Hà Nội

TRỤ SỞ CHÍNH: 67A TRƯỜNG DÌNH, QUẬN HAI BÀ TRUNG, HÀ NỘI

ĐT: 043.8630151 - 043.8632947 - 043.8635394 FAX: 043.8631089

EMAIL: hanoifood@hanoifood.com.vn

WEBSITE: www.hanoifood.com.vn

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH

Cho mỗi gói mì	62.5g
- Năng lượng (Energy)	286.3 Kcal
- Chất đạm (Protein)	5.74 g
- Chất béo (Fat)	12.41 g
- Carbohydrate	40.81 g

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Chế biến Kinh doanh Lương thực Thực phẩm Hà Nội - Nhà máy Liên hợp thực phẩm Đông Nam Á Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, Huyện Văn Lâm, Tỉnh Hưng Yên

Số XNCB: 45/2015/VTHY-XNCB

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Mê nước:**
- Cho một gói mì vào giá y vào tô
- Cho vào 400ml nước sôi
- Đậy nắp trong 3 phút, sau đó dùng ngay
- Mê ăn liền:**
- Nấu sôi nước dùng lâu. Thêm gói gia vị vào cho vừa ăn
- Cho thêm thịt, hải sản, rau các loại (tươi hoặc) vào nước lẩu dùng sôi
- Tiếp tục cho mì vào nấu nước lẩu, nấu trong 2 phút là được
- Mê ăn:**
- Cho mì mì vào nước dùng sôi, nấu trong 2 phút
- Vớt mì ra và xả bằng nước đun sôi để nguội, vắt dầu mè và dầu, rắc ra đĩa
- Xào thịt, hải sản, rau các loại (tươi hoặc) cho lên mặt mì là dùng được.
- Có thể dùng kèm tương cá, tương ớt

THÀNH PHẦN

- Vật liệu:**
Bột mì, dầu Shortening, tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (621), chất ổn định (415, 500), phẩm màu (110), chất chống oxy
- Gột gia vị:**
Muối, đường, chất điều vị (621, 627, 631), hành lá, bột tiêu, bột ớt, bột tỏi, hương gà tổng hợp, chất điều chỉnh độ axit (330).

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 1KG

HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO TIÊU CHUẨN ISO 22000:2007

ĐẠO QUẢN NHÌ KHỔ MẶT TRĂNG ANH MÃNG MẮT ĐỎ - ĐÀN SỨ ĐƯƠNG, XEM TRẦN NGUYỄN KIM THẢO



MÌ AN LIÊN
即席
麵
FOOD/HANOI

G.W : 80g

Một gói mì ăn liền 70g có thể phục vụ cho 1 người (không tính nước sốt).
Sốt sốt nước sốt
Mì ăn liền - Hương thơm - Màu đỏ tươi - 30 giây
017 962420101 - 0989897 766 017 962420101
Email: hanoifood@hanoifood.com.vn
Địa chỉ: 31/11 Lê Lợi - Quận Hoàn Kiếm - Thành phố Hà Nội
Số điện thoại: 042 2200022007 - 042 2200022007



MÌ AN LIÊN
即席
麵
FOOD/HANOI

G.W : 80g

Một gói mì ăn liền 70g có thể phục vụ cho 1 người (không tính nước sốt).
Sốt sốt nước sốt
Mì ăn liền - Hương thơm - Màu đỏ tươi - 30 giây
017 962420101 - 0989897 766 017 962420101
Email: hanoifood@hanoifood.com.vn
Địa chỉ: 31/11 Lê Lợi - Quận Hoàn Kiếm - Thành phố Hà Nội
Số điện thoại: 042 2200022007 - 042 2200022007



MÌ AN LIÊN
即席
麵
FOOD/HANOI

G.W : 80g

Một gói mì ăn liền 70g có thể phục vụ cho 1 người (không tính nước sốt).
Sốt sốt nước sốt
Mì ăn liền - Hương thơm - Màu đỏ tươi - 30 giây
017 962420101 - 0989897 766 017 962420101
Email: hanoifood@hanoifood.com.vn
Địa chỉ: 31/11 Lê Lợi - Quận Hoàn Kiếm - Thành phố Hà Nội
Số điện thoại: 042 2200022007 - 042 2200022007



MÌ AN LIÊN
即席
麵
FOOD/HANOI

G.W : 80g

Một gói mì ăn liền 70g có thể phục vụ cho 1 người (không tính nước sốt).
Sốt sốt nước sốt
Mì ăn liền - Hương thơm - Màu đỏ tươi - 30 giây
017 962420101 - 0989897 766 017 962420101
Email: hanoifood@hanoifood.com.vn
Địa chỉ: 31/11 Lê Lợi - Quận Hoàn Kiếm - Thành phố Hà Nội
Số điện thoại: 042 2200022007 - 042 2200022007



Giá trị dinh dưỡng trung bình tính cả trong gói mì gói (không tính nước sốt)

Năng lượng (Energy)	2435 kJ/kcal
Chất đạm (Protein)	8.83g
Chất béo (Lipid)	14.8g
Carbohydrate	48.0g

Ngày sản xuất và hạn sử dụng:
In trên bao bì

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
- Cho vào mì và gói sốt nước sốt vào nồi. Chế khoảng 400ml nước sôi và khuấy đều.
Sau 3 phút mở nắp. Tận dụng đầu là ăn được ngay.

Hương dẫn bảo quản, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Không để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.
Mềm phía chế ngay sau khi mở bao bì.



SỐ CÔNG NHẬN: 0427019030/CL/PD-HN/F
Mã thông quản lý An toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000:2007

MÌ AN LIÊN
即席
麵
FOOD/HANOI

G.W : 80g

THÀNH PHẦN:
Vật mì: Bột mì, dầu thực vật, bột khoai mì, nước, đường, chất màu V (E217), chất ổn định (E415, E400), phẩm màu (E110), chất chống ôxi hóa (E211).
Gói sốt nước sốt: Nước, đường, chất màu V (E217, E212, E213), chất ổn định, bột mì, bột mì, bột mì, bột mì, hương thơm tự nhiên, chất điều chỉnh độ axit (E330).



Số/ No: 0206 1901/KQ

Mã số/ Code: 3301 1812

Mã số mẫu/ Sample code: 12546 1812

Trang/ Page: 1/ 2



VILAS 1074

VIMCERTS 211

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

Tên khách hàng/ Client : CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN KINH DOANH
LƯƠNG THỰC - THỰC PHẨM HÀ NỘI

Địa chỉ/ Address : 67A Trương Định, phường Trương Định, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 27/12/2018 **Ngày trả kết quả/ Date of issue** : 05/01/2019

Loại mẫu/ Kind of sample : Thực phẩm **Số lượng mẫu/ Quantity of sample** : 01 mẫu

Tên mẫu/ Name of sample : Mì ăn liền Food Hà nội

Tình trạng mẫu/ State of sample : Thành phẩm, đóng gói kín



STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Cảm quan	TCVN 5090 : 2008	-Vắt mì đồng nhất, đặc trưng sản phẩm, không bị cháy, hai mặt vắt mì ít sự khác biệt, gói muối màu hồng nhạt. -Vị mặn-ngậy, mùi đặc trưng sản phẩm. -Khô nguyên gói, vắt mì không bị bể, gói muối lăn hành lá thái nhỏ được sấy khô. -Hình khối chữ nhật.	-
2	Protein (gói mì)	TCVN 8125 : 2015	8,48	%
3	Độ ẩm (vắt mì)	TCVN 7879 : 2008	3,85	%
4	Béo tổng (vắt mì)	TCVN 6555 : 2011	18,6	%
5	Gluxit (gói mì)	Ref. AOAC 986.25	63,1	%
6	Chỉ số acid (tính theo KOH)	TCVN 6127 : 2010	0,20	mgKOH/g
7	NaCl (vắt mì)	TCVN 8541 : 1988	2,97	%
8	Chỉ số peroxit	TCVN 6121 : 2010	Không phát hiện (LOD=0,2)	MEQ/kg
9	Chì (Pb) ^(*) (1)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg

Số/ No: 0206 1901/KQ

Mã số/ Code: 3301 1812

Mã số mẫu/ Sample code: 12546 1812

Trang/ Page: 2/ 2



VILAS 1074

VIMCERTS 211

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
10	Cadimi (Cd) ^(*) (l)	AOAC 999.11	0,0060	mg/kg
11	Arsen (As) ^(*) (l)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
12	Thủy ngân (Hg) ^(*) (l)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
13	Aflatoxin B1B2G1G2	Ref. TCVN 9522 : 2012	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
14	Tổng số vi khuẩn hiếu khí ^(*) (l)	TCVN 4884 – 1: 2015 ISO 4833 – 1: 2013/Cor 1: 2014	8,1x10 ²	CFU/g
15	Coliforms ^(*) (l)	TCVN 6848 : 2007 ISO 4832 : 2006	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
16	<i>E. coli</i> ^(*) (l)	TCVN 7924 – 3 : 2017 ISO 16649 – 3 : 2015	0	MPN/g
17	<i>B. cereus</i> ^(*) (l)	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
18	<i>C. perfringens</i> ^(*) (l)	TCVN 4991 : 2005 ISO 7937 : 2004	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
19	<i>S. aureus</i> ^(*) (l)	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
20	Tổng số nấm men, nấm mốc ^(*) (l)	TCVN 8275 – 2: 2010 ISO 21527 – 2 : 2008	1,0x10 ¹	CFU/g

Ghi chú/ Notes:

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *The results are valid only for testing sample.*

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ *Name of samples as the client's requirement.*

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ *Time- limit of storage: 5 days from reporting date.*

LOD: Giới hạn phát hiện / *LOD: Limit of Detection.*

(*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2005/ *Items was accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2005).*

(s/c) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ *(s/c): Items are tested by subcontractor.*

(l) : Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Y Tế / *Items were designated by Ministry of Health.*

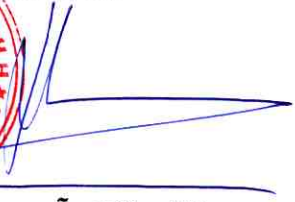
**PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
QUALITY MANAGER**



ThS. Huỳnh Ngọc Trường



**GIÁM ĐỐC
DIRECTOR**



ThS. Nguyễn Văn Tâm