

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/ COLUSA – MILIKET /2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM COLUSA-MILIKET
Địa chỉ: 1230 Kha Vạn Cân – Phường Linh Trung – Thành phố Thủ Đức – Thành phố Hồ Chí Minh – Việt Nam.

Điện thoại: (84.28) 37201423 – (84.28) 38966835

Fax: (84.28) 38960013

E – mail: colusa@comifood.com – miliket@comifood.com

Mã số doanh nghiệp: 0304517551

Sản phẩm được sản xuất tại: Công ty Cổ phần Lương thực Thực phẩm Colusa-Miliket đã có chứng nhận FSSC 22000.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: MÌ TRỘN HƯƠNG VỊ SPAGHETTI

2. Thành phần:

Vất mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai tây (100 g/kg), tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (kali carbonat (501(i)), natri dihydro phosphat (339(i)), tetranatri diphosphat (450(iii)), pentanatri triphosphat (451(i)), natri polyphosphat (452(i)), gồm gua (412)), đường, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất tạo xốp (natri carbonat (500(i))), bột tôm, phẩm màu tự nhiên (beta – caroten (chiết xuất từ thực vật) (160a(ii)), curcumin (100(i))), chất chống oxy hóa (BHT (321)).

Các gói gia vị: Dầu cọ tinh luyện, nước, đường, gia vị (hành, tiêu), giã thịt (protein từ lúa mì, bột lúa mì, chất điều chỉnh độ axit (450(iii), 500(i)), phẩm màu tổng hợp (150c), chất chống oxi hóa (307b)), cà chua xay nhuyễn, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5' - guanylat (627), dinatri 5' - inosinat (631), dinatri succinat (364(ii))), rau sảy (cải đỏ, hành lá, hành tây), bột gia vị hương bò, gia vị hỗn hợp “AJI-AROMA” M-M100, muối, bột gia vị hương thịt, bột hương liệu bò tổng hợp, tương ớt, nước tương, mỡ bò, đạm thực vật thủy phân từ đậu nành, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))), bột gia vị hương cà chua, chất điều chỉnh độ axit (acid citric (330)), hương liệu bò Spaghetti tổng hợp (0,5 g/kg), lá húng tây, chất nhũ hóa (gồm xanthan (415)), lá kinh giới, chất bảo quản (kali sorbat (202)), chất chống oxy hóa (BHT (321)), maltodextrin.

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

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng in trên nhãn

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

4.1. Quy cách đóng gói:

- Khối lượng tịnh: 90 g/tô mì hoặc theo yêu cầu của thị trường và ghi rõ trên nhãn.
- Tô mì được đóng vào thùng 12 tô/thùng (hoặc tùy theo yêu cầu của khách hàng).

4.2. Chất liệu bao bì:

- Các gói gia vị được đóng gói bằng màng bao bì OPP/PP (chất liệu tiếp xúc với sản phẩm là PP), PET/MPET/LLDPE (chất liệu tiếp xúc với sản phẩm là PE).



- Vắt mì được đóng gói bằng màng OPP/PP (chất liệu tiếp xúc với sản phẩm là PP).
 - Gói mì và các gói gia vị được đựng trong tờ giấy Cupstock 240gsm/PE, nắp tờ chất liệu PP, thành mì thành phẩm. Tờ mì được đóng vào thùng carton (hoặc tùy theo yêu cầu của thị trường).
- Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và không độc hại.

III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhãn phù hợp theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Nghị định sửa đổi, bổ sung 111/2021/NĐ-CP về nhãn hàng hóa; Thông tư 29/2023/TT-BYT hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm; Nghị định Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm – Số: 15/2018/ NĐ-CP.

Nhãn dự thảo công bố (đính kèm).

IV. Yêu cầu an toàn thực phẩm:

Sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm QCVN 8-1:2011/BYT.
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm QCVN 8-2:2011/BYT.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30.8.2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
- Thông tư số 17/2023/TT-BYT 25.09.2023 Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

1. Chỉ tiêu vi sinh: Theo Tiêu chuẩn cơ sở mì thành phẩm CN-TC54.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
01	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
02	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10
03	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	3
04	<i>Staphylococcus Aureus</i>	CFU/g	10
05	<i>Clostridium Perfringens</i>	CFU/g	10
06	<i>Bacillus Cereus</i>	CFU/g	10
07	Tổng số nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
01	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	2,0
02	Hàm lượng Aflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	4,0
03	Hàm lượng Ochratoxin A	µg/kg	3,0
04	Hàm lượng Deoxynivalenol	µg/kg	750
05	Hàm lượng Zearalenone	µg/kg	75

3. Chỉ tiêu hóa lý: Tham khảo tiêu chuẩn CODEX STAN 249-2006 - TCVN 7879:2008.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
01	Độ ẩm của vắt mì	%	10
02	Chỉ số axit của vắt mì	mg KOH/g	2,0



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

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
01	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
02	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1

5. **Dao động thành phần dinh dưỡng:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
01	Giá trị năng lượng	kcal/90 g	263 - 488
02	Chất đạm	g/90 g	5,1 - 9,5
03	Carbohydrat	g/90 g	35,6 - 66,2
04	Đường tổng số	g/90 g	3,6 - 6,7
05	Chất béo	g/90 g	11,1 - 20,5
06	Chất béo bão hòa	g/90 g	5,3 - 9,9
07	Natri	mg/90 g	793 - 1.473

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.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 07 năm 2024



TỔNG GIÁM ĐỐC

Trần Hoàng Ngân





HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM FSSC 22000

MÌ TRỘN HƯƠNG VỊ SPAGHETTI
Khối lượng tịnh: 90 g

THÀNH PHẦN

Vắt mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai tây (100 g/kg), tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (kali carbonat (501(i)), natri dihydro phosphat (339(i)), tetranatri diphosphat (450(iii)), pentanatri triphosphat (451(i)), natri polyphosphat (452(i)), gôm gua (412)), đường, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621)), chất tạo xốp (natri carbonat (500(i))), bột tôm, phẩm màu tự nhiên (beta – caroten (chiết xuất từ thực vật) (160a(ii)), curcumin (100(i))), chất chống oxy hóa (BHT (321)).

Các gói gia vị: Dầu cọ tinh luyện, nước, đường, gia vị (hành, tiêu), giã thịt (protein từ lúa mì, bột lúa mì, chất điều chỉnh độ axit (450(iii), 500(i)), phẩm màu tổng hợp (150c), chất chống oxi hóa (307b)), cà chua xay nhuyễn, chất điều vị (mononatri L-glutamat (621), dinatri 5' - guanylat (627), dinatri 5' - inosinat (631), dinatri succinat (364(ii))), rau sấy (cải đỏ, hành lá, hành tây), bột gia vị hương bò, gia vị hỗn hợp "AJI-AROMA" M-M100, muối, bột gia vị hương thịt, bột hương liệu bò tổng hợp, tương ớt, nước tương, mỡ bò, đạm thực vật thủy phân từ đậu nành, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))), bột gia vị hương cà chua, chất điều chỉnh độ axit (acid citric (330)), hương liệu bò Spaghetti tổng hợp (0,5 g/kg), lá húng tây, chất nhũ hóa (gôm xanthan (415)), lá kinh giới, chất bảo quản (kali sorbat (202)), chất chống oxy hóa (BHT (321)), maltodextrin.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG TRONG 1 TÔ 90 g NUTRITION INGREDIENTS PER 1 BOWL 90 g	
Năng lượng / Energy	375 kcal
Chất đạm / Protein	7,3 g
Carbohydrat / Carbohydrate	50,9 g
Đường tổng số / Total sugars	5,1 g
Chất béo / Total fat	15,8 g
Chất béo bão hòa / Saturated fat	7,6 g
Natri / Sodium	1.133 mg

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cho vắt mì, gói rau sấy vào tô, chế vào khoảng 400 ml nước thật sôi và đậy kín tô trong khoảng 4 phút. Chắt thật hết nước mì trong tô ra các lỗ trên nắp tô. Mở nắp, cho các gói sốt gia vị còn lại vào trộn đều là dùng được ngay.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Đề nơi khô ráo, thoáng mát. Tránh ánh nắng trực tiếp. Tránh để gần hóa chất hoặc sản phẩm có mùi mạnh. Nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì.

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng.

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng: Xem dưới đáy tô.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM COLUSA-MILIKET

1230 Kha Vạn Cân, Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: (84.28) 37201423 - (84.28) 38966835

- Fax: (84.28) 38960013

Email: colusa@comifood.com - miliket@comifood.com

- Website: www.comifood.com

Sản xuất tại Việt Nam.

KT3-07391ATP3/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/10/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu : MÌ TRỘN HƯƠNG VỊ SPAGHETTI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu còn nguyên tô.
As received sample is whole bowl.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/10/2023
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 13/10/2023 - 20/10/2023
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM
Customer COLUSA - MILIKET
1230 Kha Vạn Cân, Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức,
Thành phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02,03/03
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. 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.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-07391ATP3/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/10/2023

Page 02/03



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm của vắt mì tính theo khối lượng, % Moisture content of noodles (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	2,38
7.2. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method		-	8,45
7.3. Hàm lượng carbohydrate tính theo khối lượng, % Carbohydrate content (m/m)	QTTN/KT3 317:2022		-	60,9
7.4. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % 10% HCl - insoluble ash content (m/m)	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190 : 2018 (chuẩn độ điện thế)		-	2,81
7.6. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	16,8
7.7. Trị số axit của vắt mì, mg KOH/g Acid value of noodles	QTTN/KT3 199 : 2019 (Ref: AOCS Cd 3d-63 (2009))		-	6,91 x 10 ⁻²
7.8. Trị số peroxide của vắt mì, meq/kg Peroxide value of noodles	QTTN/KT3 200 : 2019		-	0,40

Low

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet

KT3-07391ATP3/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/10/2023
 Page 03/03



7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.9. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 083 : 2012 (Ref: AOAC (973.35))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng Ethylene oxide (tổng của ethylene oxide và 2-chloro-ethanol qui ra ethylene oxide), mg/kg Ethylene oxide content (sum of ethylene oxide and 2-chloro- ethanol as ethylene oxide)	QTTN/KT3 300:2021 (GC-MS/MS)	3,00 x 10 ⁻³		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089 : 2018 (LC/MS/MS)	20,0		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224 : 2018 (Ref: TCVN 9591 : 2013)	15		Không phát hiện Not detected

Ghi chú/ Notes: Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- 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.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-07391ATP3/2-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/10/2023
Page 01/02

1. Tên mẫu : MÌ TRỘN HƯƠNG VỊ SPAGHETTI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description Mẫu còn nguyên tô.
As received sample is whole bowl.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/10/2023
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 13/10/2023 - 20/10/2023
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM
Customer COLUSA - MILIKET
1230 Kha Vạn Cân, Phường Linh Trung, Thành phố Thủ Đức,
Thành phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. 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.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-07391ATP3/2-2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/10/2023

Page 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	1,5 x 10 ²
7.2. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.3. E.Coli,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.4. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.5. Clostridium perfringens,	CFU/g ISO 7937 : 2004	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.6. Bacillus cereus giả định, Presumptive bacillus cereus	CFU/g ISO 7932 : 2004	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.7. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than

Ghi chú/ Notes:

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet

KT3-04137ATP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/06/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : MÌ TRỘN HƯƠNG VỊ SPAGHETTI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Sample description
Mẫu còn nguyên tô.
As received sample is whole bowl.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 11/06/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 11/06/2024 - 14/06/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM COLUSA - MILIKET
Customer
1230 Kha Vạn Cân, phường Linh Trung, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-03/03
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

KT3-04137ATP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/06/2024
 Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Năng lượng ^(*) / Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	417 1745
7.2. Hàm lượng protein, Protein content g/100 g	QTTN/KT3 140 : 2016 Kjeldahl method		-	8,14
7.3. Hàm lượng carbohydrate ⁽¹⁾ , Carbohydrate content g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	56,5
7.4. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , Total sugar content g/100 g	QTTN/KT3 096 : 2017		-	5,71
7.5. Hàm lượng béo, Fat content g/100 g	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		-	17,6
7.6. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content g/100 g	AOAC 2019 (996.06)		-	8,45
7.7. Hàm lượng natri, Sodium content mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC (969.23))	-		1259

Ghi chú/ Note: (1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber

(2): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose +xylose).

Hàm lượng protein/ Protein = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ Nitrogen



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
 Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
 The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
 Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report .
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
 The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-04137ATP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

14/06/2024
 Page 03/03



8. Dữ liệu về dinh dưỡng (theo yêu cầu của khách hàng)
Nutrition Facts (as client's requirement)
 Thông tư số 29/2023/TT-BYT

Thành phần dinh dưỡng (Nutrition Facts)		
Thành phần dinh dưỡng trong 90 g (Nutrition facts per 90 g)		
		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu (NRV)
Năng lượng (Energy)	375 kcal	18,8 %
Protein	7,33 g	14,7 %
Carbohydrat (Carbohydrate)	50,9 g	15,7 %
Đường tổng số (Total sugars)	5,14 g	
Chất béo (Total Fat)	15,8 g	28,2 %
Chất béo bão hòa (Saturated fat)	7,61 g	38,1 %
Natri (Sodium)	1133 mg	56,7 %

Con

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. 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.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
 6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*