

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/ HTX NNBV QUẢNG NAM /2022

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

- Tên công ty: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VỮNG QUẢNG NAM
 - Địa chỉ: Đội 4, Thôn Hà Nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam
 - Điện thoại: 0356.21.22.99
 - E-mail: hapinutvn@gmail.com
 - Mã số doanh nghiệp: 4001238690
- Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 33/2022/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 23/11/2022.
Nơi cấp: Sở Công Thương Tỉnh Quảng Nam

II. Thông tin về sản phẩm

- Tên sản phẩm: MÌ QUẢNG KHÔ
- Thành phần: Bột gạo (90%), Nước (9.7%), Muối (0.3%)
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất (NSX), Hạn sử dụng (HSD) xem trên bao bì sản phẩm.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: Từ 100g/Túi đến 1kg/Túi, hoặc đóng gói theo quy cách nhà sản xuất.
 - Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong túi nhựa kín chuyên dụng. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Cơ sở sản xuất: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BỀN VỮNG QUẢNG NAM
 - Địa chỉ: Đội 4, Thôn Hà nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam
 - Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

Theo mẫu nhãn đính kèm hồ sơ,



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:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc Hội.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.
- 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.
- QĐ 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y Tế - Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong 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./.

TP. HCM, ngày 01 tháng 12 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

MÌ QUẢNG KHÔ

1. CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Năng lượng	Kcal/100g	280 - 430
2	Protein	g/100g	1 - 7
3	Carbohydrate	g/100g	70 - 110
4	HL Béo	g/100g	≤ 0.5

2. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10 ³
3	E.Coli	CFU/g	≤ 10 ²
4	S. Aureus	CFU/g	≤ 10 ²
5	B. Cereus	CFU/g	≤ 10 ²
6	Cl. Perfringens	CFU/g	≤ 10 ²
7	Tổng số nấm men - nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ³

3. HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 0,4
2	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0,2

4. HÀM LƯỢNG CÁC CHẤT KHÔNG MONG MUỐN:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Yêu cầu
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3
4	Zearalenone	µg/kg	≤ 75
5	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750

HÌNH ẢNH BAO BÌ, NHÃN SẢN PHẨM (DỰ THẢO)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

USAGE DIRECTION

CHUẨN BỊ/ PREPARATION

1. Cho mì Quảng vào nước đang sôi. Luộc khoảng 10 phút, thỉnh thoảng khuấy đều và kiểm tra. Vớt ra khi thấy mì chín đều vừa ăn.



1. Put Dry Mì Quảng into boiling water for about 10 minutes. Occasionally stir, check and drain the cooked Mì Quảng once it is al dente.



2. Xả lại bằng nước lạnh và để ráo. Rinse with cool water and drain.

3. Trộn 1 muỗng dầu thực vật (đặc biệt dầu đậu phộng/ lạc Hapinut) để tránh Mì Quảng dính vào nhau và thơm ngon hơn.

Add 1 teaspoon of peanut oil (Hapinut oil) and stir well to prevent Mì Quảng from sticking.

CHẾ BIẾN/ COOKING

1. Món xào: Xào chín các loại thịt/ hải sản/ rau tùy thích. Sau đó cho Mì Quảng vào xào nóng lên là dùng được.

For stir-fry dishes: Add Mì Quảng to hot prepared meat/seafood/vegetables in pan. Heat and toss gently, then serve.

2. Món nước: Dùng với nước lèo tùy thích.

For soup: serve directly with any prepared soup of favorite.



3. Món chay: Xào hoặc nấu nước dùng đều được, thay thế nguyên liệu bằng rau, củ, nấm chay.

Vegetarian dishes: Either stir-fry or cook in broth, replace ingredients with vegetarian vegetables, tubers, and mushrooms.

MÌ QUẢNG KHÔ

Cơ sở sản xuất: HTX Nông nghiệp bền vững Quảng Nam



Đội 4, thôn Hà Nha, xã Đại Đồng, huyện Đại Lộc, Quảng Nam



www.htxquangnam.com



038.2299.009



htx@hapinut.com



SƠI NGỌC XỨ QUẢNG

SINCE 1945

MÌ QUẢNG KHÔ

QUẢNG NOODLES



3 không
KHÔNG PHÊ
KHÔNG BẢO QUẢN
KHÔNG TẠO MÀU
100% NATURAL

Nguyên vị truyền thống

★ **PRODUCT OF VIETNAM**
Sản xuất tại Việt Nam

Khối lượng tịnh: **480g**
Net weight

MÌ QUẢNG KHÔ

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG (TRÊN 100G) NUTRITION FACTS (SERVING SIZE 100G)

Năng lượng <i>Calories</i>	354 kcal
Hàm lượng đạm <i>Protein content</i>	1.4 g
Hàm lượng béo <i>Fat content</i>	0 g
Hàm lượng hydrat cacbon <i>Carbohydrate content</i>	87 g

THÀNH PHẦN/ INGREDIENTS

Bột gạo (90%), Nước (9.7%), Muối (0.3%)

Rice Flour (90%), Water (9.7%), Salt (0.3%)

BẢO QUẢN/ STORAGE

Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Keep in a cool and dry place, avoid direct sunlight.

Khuyến cáo và cảnh báo an toàn: Không sử dụng cho người bị dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

TCB Số: 01/ HTX NNBV QUẢNG NAM /2022

Phân phối bởi: Công ty TNHH Hapinut

📍 219/31 Trần Hưng Đạo, P. Cô Giang, Quận 1, TP.HCM

🌐 www.hapinut.com

📞 035.621.2299

✉ info@hapinut.com

NSX:
HSD:

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa.
Cam kết ghi nhãn, nước ngoài lượng đường tiếng Việt

HTX
QUẢNG NAM



VietLabs
Your Trusted Partner

Số/ No: VLAB.0067/4

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM TEST REPORT



Mã số/ Code: VLAB-2022-05-0320

Trang/ Page: 1/3

Tên khách hàng/ Customer	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP BÈN VỮNG QUẢNG NAM		
Địa chỉ/ Address	Đội 4, Thôn Hà Nha, Xã Đại Đồng, Huyện Đại Lộc, Tỉnh Quảng Nam, Việt Nam		
Ngày nhận mẫu/ Date of receiving	27/05/2022 May 27 th , 2022	Ngày trả kết quả/ 01/06/2022 Date of issuance	June 01 st , 2022
Ngày thực hiện/ Testing date	27/05/2022 May 27 th , 2022		
Tên mẫu/ Name of sample	MÌ QUẢNG KHÔ		
Tình trạng mẫu/ State of sample	Mẫu chứa trong bao bì kín/ Samples in sealed packaging.		
Ghi chú/ Note	Không có/ NA.		



Kết quả thử nghiệm được trình bày ở trang sau/ Testing results are reported in next pages.

**TRƯỞNG PHÒNG
HEAD OF LAB**

Nguyễn Thị Nhật Hiếu

**GIÁM ĐỐC
DIRECTOR**



Phạm Bích Kiều

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.



**KẾT QUẢ
RESULT**

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí tại 30 độ C <i>Total plate count at 30 degrees C</i>	CFU/g	TCVN 4884-1: 2015 ^(a) (ISO 4833-1: 2013)	-	3,5 x 10 ¹
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	TCVN 6848:2007 ^(a) (ISO 4832:2006)	-	<10
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008 ^(a) (ISO 16649-2:2001)	-	<10
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	TCVN 4830-1:2005 ^(a) (ISO 6888-1:1999, With Amd.1:2003)	-	<10
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	TCVN 4991:2005 ^(a) (ISO 7937:2004)	-	<10
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	TCVN 4992 : 2005 ^(a) (ISO 7932: 2004)	-	<10
7	Tổng số nấm men và nấm mốc <i>Total yeast and mold</i>	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 ^(a) (ISO 21527-2:2008)	-	<10
8	Hàm lượng Chì (Pb) <i>Lead content</i>	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,08	KPH/ND
9	Hàm lượng Cadimi (Cd) <i>Cadmium content</i>	mg/kg	TCVN 8126:2009 ^(a)	0,008	KPH/ND
10	Hàm lượng Aflatoxin tổng <i>Total aflatoxin content</i>	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021	2	KPH/ND
11	Hàm lượng Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1 content</i>	µg/kg	VLAB-CH-TP-599:2021	0,5	KPH/ND
12	Hàm lượng Ochratoxin A <i>Ochratoxin A content</i>	µg/kg	VLAB-CH-TP-596:2021	1	KPH/ND
13	Hàm lượng Deoxynivalenol <i>Deoxynivalenol content</i>	µg/kg	VLAB-CH-TP-597:2022	50	KPH/ND
14	Hàm lượng Zearalenone <i>Zearalenone content</i>	µg/kg	VLAB-CH-TP-597:2022	20	KPH/ND
15	Năng lượng <i>Energy</i>	kcal/100g	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003	-	381

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/ Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.

STT No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM PARAMETER	ĐƠN VỊ UNIT	PHƯƠNG PHÁP THỬ TEST METHOD	LOQ	KẾT QUẢ RESULT
16	Hàm lượng protein thô Crude protein content	%	TCVN 10034: 2013	-	6,28
17	Hàm lượng Cacbonhydrat Carbohydrate content	%	FAO, Food and Nutrition P.77, 2003	-	89,0
18	Hàm lượng Béo tổng Total fat content	%	VLAB-CH-TP-106: 2021	0,3	KPH/ND

Ghi chú: (a): Chỉ tiêu được VILAS công nhận.(ISO/IEC 17025), (s): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ, , LOD: Giới hạn phát hiện, LOQ: Giới hạn định lượng, (*): Chỉ tiêu được chỉ định (a): Items are accredited by VILAS (ISO/IEC 17025), (s): Items are tested by subcontractor, (s'): Items are tested by appointed subcontractor LOD: Limit of detection, LOQ: Limit of quantitation, (*): Items are appointed, KPH/ND: Không phát hiện/Not detected.



VIELABS
Your Trusted Partner

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử, ký hiệu mẫu theo khách hàng gửi. Thời gian lưu mẫu: 7 ngày kể từ ngày trả kết quả/Test results are valid only on tested sample, name of sample as the client's requirement. Time- limit of storage: 7 days from the reporting date.