

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 30/THAI WAH/2021

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THAI WAH VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô C1-6, Đường N8, Khu C1, Khu Công nghiệp Tân Phú Trung, xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3620 3522 **Fax:** 028 3620 3523

Email: doi.nguyen@thaiwah.com

Mã số doanh nghiệp: 0314220782

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 4432/GCNATTP-BQLATTP ngày cấp 12/10/2018, nơi cấp Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: MIẾN ĂN LIỀN SONG LONG (VỊ MÌ THUYỀN THÁI)

2. Thành phần:

- Miến đậu xanh 42% (tinh bột đậu xanh, tinh bột khoai tây, tinh bột khoai mì), gói sốt vị mì thuyền Thái 26% (me, nước mắm, đường, muối iốt, giấm, tương ớt, ớt rang, nước tương), gói bột gia vị (gia vị, bột ớt, tỏi, rau mùi tây sấy), gói dầu (dầu cọ, hành tím), đạm đậu nành, hành lá sấy. Phụ gia: chất điều vị: monosodium L-glutamate (INS 621), disodium 5'ribonucleoide (INS 635), chất làm dày: xanthan gum (INS 415), chất ổn định (INS 1442), chất điều chỉnh độ acid: acid malic (INS 296), phẩm màu nhân tạo: caramen (INS 150c).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 7 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Quy cách đóng gói: 55g/ly

Quy cách đóng thùng: 6 ly/lốc, 6 lốc/thùng

Chất liệu bao bì:

- Ly miến: ly giấy phủ nhựa PE 2 lớp, phủ bằng nắp giấy, bên trong có chứa nĩa nhựa PP, , bên ngoài ly có quấn màng co nhựa POF



- Gói gia vị: PET12/MPET12/LLDPE40
- Gói sốt: Nylon15/ADH/LLDPE55
- Gói dầu: Nylon15/ADH/LLDPE55
- Gói rau củ sấy: OPP20/OPP20

Chất liệu bao bì phù hợp tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Xuất xứ: Thái Lan

Nhà sản xuất: THAI WAH PUBLIC COMPANY LIMITED

Địa chỉ: 21/10, 21/12 Thai Wah Tower 1, 6th Floor, South Sathorn Road, Tungmahamek, Sathorn, Bangkok 10121, Thailand.

MẪU NHÃN PHỤ SẢN PHẨM (đính kèm bên dưới)

III. 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:

- Các chỉ tiêu an toàn về vi sinh vật:** Áp dụng theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Mục 6.5: Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ: bột, miến, mỳ sợi (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng).
- Các chỉ tiêu an toàn về kim loại nặng:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm: QCVN 8-2:2011/BYT: Nhóm ngũ cốc.
- Hàm lượng độc tố vi nấm, hóa chất không mong muốn:** Áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm theo QCVN 8-1:2011/BYT: Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc.

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./.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC

(Ký tên, đóng dấu)



Nguyễn Minh Đồi



NỘI DUNG NHÃN PHỤ SẢN PHẨM MIẾN ĂN LIỀN SONG LONG (VỊ MÌ THUYỀN THÁI)

Thành phần: Miến đậu xanh 42% (tinh bột đậu xanh, tinh bột khoai tây, tinh bột khoai mì), gói sốt vị mì thuyền Thái 26% (me, nước mắm, đường, muối iốt, giấm, tương ớt, ớt rang, nước tương), gói bột gia vị (gia vị, bột ớt, tỏi, rau mùi tây sấy), gói dầu (dầu cọ, hành tím), đạm đậu nành, hành lá sấy. Phụ gia: chất điều vị: monosodium L-glutamate (INS 621), disodium 5'ribonucleoide (INS 635), chất làm dày: xanthan gum (INS 415), chất ổn định (INS 1442), chất điều chỉnh độ acid: acid malic (INS 296), phẩm màu nhân tạo: caramen (INS 150c).

Ngày sản xuất (MFG) và Hạn sử dụng (BBF) xem dưới đáy ly (ngày/tháng/năm).

Thời hạn sử dụng: 7 tháng kể từ ngày sản xuất

Hướng dẫn sử dụng: Mở nắp một nửa, thêm nước sốt, gia vị, hành khô. Thêm nước nóng lên tới vạch đánh dấu bên ngoài ly. Đóng nắp và để yên trong 3 phút. Mở nắp, trộn đều và sẵn sàng để thưởng thức. Lưu ý: không đặt sản phẩm vào lò vi sóng.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, nơi khô ráo, thoáng mát

Số tự công bố: 30/THAI WAH/2021

Khối lượng tịnh: 55 g

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa cá và đậu nành; có thể chứa sữa và tôm

Xuất xứ: Thái Lan

Nhà sản xuất: THAI WAH PUBLIC COMPANY LIMITED

Địa chỉ: 21/10, 21/12 Thai Wah Tower 1, 6th Floor, South Sathorn Road, Tungmahamek, Sathorn, Bangkok 10121, Thailand.

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về hàng hóa:

CÔNG TY TNHH THAI WAH VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô C1-6, Đường N8, Khu C1, Khu Công nghiệp Tân Phú Trung, xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 0283 620 3522 | Fax 028 3620 3523

Double Dragon Brand Instant Vermicelli – Seasoning Boat Noodle

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: SG211000068-1

Trang/ Page No: 1/2

1. **Tên khách hàng/ Client's Name** : **CÔNG TY TNHH THAI WAH VIỆT NAM**
2. **Địa chỉ/ Client's Address** : **Lô C1-6, đường N8, Khu C1, KCN Tân Phú Trung, Xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, Tp. Hồ Chí Minh**
3. **Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : **01/10/2021**
4. **Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : **01/10/2021**
5. **Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : **06/10/2021**
6. **Thông tin mẫu/ Name of Sample** : **MIẾN ĂN LIỀN SONG LONG (VỊ MÌ THUYỀN THÁI)**
7. **Mô tả mẫu/ Sample Description** : **Mẫu chứa trong bao bì kín**
8. **Ghi chú/ Note** :
9. **Bảng kết quả/ Results Table** :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	8.0x10 ²	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
2	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3	Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4	Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
5	Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
6	Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
7	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2 : 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
8	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.003	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))
9	Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	TS-KT-QP-02:2018(Ref. TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01 FDA 4.7 version 1.1 (3/2015))

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi / *Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.*
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL / *This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.*

TS-TTCL-7.8/BM-04

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: SG211000068-1

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
10	Aflatoxin B ₁ (*) / Aflatoxin B ₁ (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
11	Aflatoxin (tổng B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*) / Aflatoxin (sum of B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.45	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
12	Ochratoxin A / Ochratoxin A	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	1	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
13	Deoxynivalenol / Deoxynivalenol	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	70	TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17)
14	Zearalenone / Zearalenone	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	20	TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009)

Chú thích/ Remarks:

- 1.(*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- 2.(**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- 3.LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC TSL
HỒ THỊ THANH PHƯƠNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liền kề shophouse D1 tại khu D, Khu đô thị mới Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng tên mẫu theo khách hàng gửi / Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client
2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-0