

Mẫu số 01

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/VINAFASS/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN VIỆT NAM

Địa chỉ: số 92 đường Phú Minh, tổ dân phố Phú Minh, Phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0974234285

Fax:

E-mail: info@vinafass.com

Mã số doanh nghiệp: 0110098245

Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 số : 22024480021

Ngày cấp/Nơi cấp: Công ty Chứng nhận Quốc tế EFC cấp ngày 24/06/2024

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH) FUJI-NO-MOTO**

2. Thành phần: Mononatri L-Glutamat 99+% (chất điều vị 621). Phụ gia thực phẩm dùng cho thực phẩm.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất/ ngày đóng gói: xem trên bao bì

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

Quy cách bao gói: 400g/ gói; 1kg/ gói ; 2kg/ gói; 3kg/gói; 5kg/gói và theo yêu cầu của khách hàng.

Chất liệu bao bì: Vỏ bao bì: PE đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Nhà sản xuất: **AJINORIKI MSG (MALAYSIA) SDN. BHD.**

Địa chỉ: Lot 10460, Jalan Kilang, Pekan Bestari Jaya, 45600 Bestari Jaya, Selangor, Malaysia

Xuất xứ: Malaysia

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm).



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 4-1:2010/BYT về phụ gia thực phẩm – chất điều vị

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 05 tháng 06 năm 2025

Đại diện công ty



CHỦ TỊCH HĐQT
Trần Văn Thành



VINAFASS



Tinh chất của vị *Umami*

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)



DÙNG CHO THỰC PHẨM

Khối lượng tịnh:
5kg

SẢN PHẨM ĐƯỢC TIN DÙNG

Tinh chất của vị *Umami*
FUJI-NO-MOTO

CHÍNH THỨC MUA BẮC CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN THỦY SẢN VIỆT NAM	
TCVN 10255:2011	THUYẾT
Size: 670.00 mm X 460.00 mm	Date: 24/05/2025
Đồng ý	
☐ Vết rách	☐ Vết bẩn
☐ Vết ẩm	☐ Vết mốc
☐ Vết dầu	☐ Vết muối
☐ Vết khác	☐ Vết khác
Date: / /	

Tinh chất của vị *Umami*

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)

HƯƠNG DẪN SỬ DỤNG:



Bột ngọt (Mì chính) FUJI-NO-MOTO
làm gia tăng độ ngọt và tăng hương vị thơm các món ăn hàng ngày.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng ghi trên bao bì hoặc sản phẩm bị biến dạng hay bao bì không còn nguyên vẹn.
Hạn sử dụng (HSD): 36 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.
Ngày đóng gói (ĐGG): xem trên bao bì.

Sản phẩm của **CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN THỦY SẢN VIỆT NAM**
Địa chỉ: 58/52 đường Phú Bình, TTTT Phú Bình, phường Cầu Lộ 2, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội, Việt Nam.
Điện thoại: (+84) 972342425
Website: vinafass.com - Email: info@vinafass.com



SUA 2 VỊ TRÍ

CÁC VỊ TRÍ KHÁC KHÔNG SỬA THEO CỤ

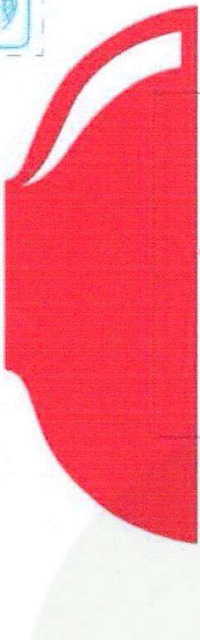


Tinh chất của vị *Umami*

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)

HATTO



DÙNG CHO THỰC PHẨM

Khối lượng tịnh:
3kg

SẢN PHẨM ĐƯỢC TIN DÙNG

Tinh chất của vị *Umami*
FUJI-NO-MOTO

Tinh chất của vị *Umami*

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Bột ngọt (Mì chính) FUJI-NO-MOTO
làm gia tăng độ ngọt và tăng hương vị trong các món ăn hàng ngày.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng ghi trên bao bì hoặc sản phẩm bị biến dạng hay bao bì không còn nguyên vẹn.
Hạn sử dụng (HSD): 36 tháng kể từ ngày sản xuất.
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì.
Ngày đóng gói (NĐG): xem trên bao bì.

Thành phần: Mononatri Glutamat 99+%, (chất điều vị 621)
Phụ gia thực phẩm dùng cho thực phẩm.
Hương liệu: thảo quả, thảo quả non khô ráo, hương thảo, trái chanh tươi, trái chanh tươi, trái chanh tươi.
Số TCB: 01/VINAFASS/2025
Xuất xứ: Malaysia
Nhà sản xuất: AJUNORITA MSG (MALAYSIA) SDN. BHD.
Địa chỉ: Lot 10401, Jalan Kuang, Pekan Bestari Jaya, 45600 Bestari Jaya, Selangor, Malaysia

Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN MẮM LÀNH THỦY SẢN VIỆT NAM
Địa chỉ: 89/92 Đường Phú Hòa, TTTT Phú Hòa, phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội, Việt Nam
VINAFASS
Đường gọi mua hàng cùng người mua hàng, qua các địa chỉ: TP Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: (+84) 974224205
Website: vinafass.com - Email: info@vinafass.com







520.0 mm

240.0

240.0

10

7

195.0 mm

181.0

10



ĐÙNG CHO THỰC PHẨM

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)

HẠT TO

1kg

SẢN PHẨM ĐƯỢC TIN DÙNG

FUJI-NO-MOTO

UMAMI SEASONING
BỘT NGỌT (MÌ CHÍNHH)

HƯƠNG DẪN SỬ DỤNG:

- 1 thìa (muỗng) CÀ KHÔ TỎ
- 1 thìa (muỗng) CÀNH KHU CỎ
- 1 thìa (muỗng) XÀO KHU CỎ
- 1 thìa (muỗng) THỪNG CHIÊN

Bột ngọt (Mì chính) FUJI-NO-MOTO
làm gia tăng độ ngọt và tăng hương vị trong các món ăn hàng ngày.

VINAFASS

Sản phẩm của Công Ty Cổ Phần Sản Xuất Và Chế Biến Nông Lâm Thủy Sản Việt Nam
Địa chỉ: Số 02 đường Phú Minh, TDP Phú Minh, Phường Cầu Mực 2, Quận Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.
Số điện thoại: 04 36 50 50 50
Email: info@vinafass.com.vn
Website: www.vinafass.com.vn

Ngày đăng ký (Hàng): xem trên bao bì
Ngày sản xuất (NSX): xem trên bao bì

Màu sắc dùng (NSX): 26 đường và 2 đường sản xuất
Màu sắc dùng (NSX): 26 đường và 2 đường sản xuất

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng ghi trên bao bì hoặc sản phẩm bị biến dạng, hư hỏng hoặc không còn nguyên vẹn.

F49454201.pdf		520.00 mm x 195.00 mm		LAN 03-07-2024	
SUNSHINE M&L		Y		Y	
Z		Z		Z	
X		X		X	
W		W		W	
V		V		V	
U		U		U	
T		T		T	
S		S		S	
R		R		R	
Q		Q		Q	
P		P		P	
O		O		O	
N		N		N	
M		M		M	
L		L		L	
K		K		K	
J		J		J	
I		I		I	
H		H		H	
G		G		G	
F		F		F	
E		E		E	
D		D		D	
C		C		C	
B		B		B	
A		A		A	
0		0		0	
1		1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4		4	
5		5		5	
6		6		6	
7		7		7	
8		8		8	
9		9		9	
10		10		10	
11		11		11	
12		12		12	
13		13		13	
14		14		14	
15		15		15	
16		16		16	
17		17		17	
18		18		18	
19		19		19	
20		20		20	
21		21		21	
22		22		22	
23		23		23	
24		24		24	
25		25		25	
26		26		26	
27		27		27	
28		28		28	
29		29		29	
30		30		30	
31		31		31	
32		32		32	
33		33		33	
34		34		34	
35		35		35	
36		36		36	
37		37		37	
38		38		38	
39		39		39	
40		40		40	
41		41		41	
42		42		42	
43		43		43	
44		44		44	
45		45		45	
46		46		46	
47		47		47	
48		48		48	
49		49		49	
50		50		50	
51		51		51	
52		52		52	
53		53		53	
54		54		54	
55		55		55	
56		56		56	
57		57		57	
58		58		58	
59		59		59	
60		60		60	
61		61		61	
62		62		62	
63		63		63	
64		64		64	
65		65		65	
66		66		66	
67		67		67	
68		68		68	
69		69		69	
70		70		70	
71		71		71	
72		72		72	
73		73		73	
74		74		74	
75		75		75	
76		76		76	
77		77		77	
78		78		78	
79		79		79	
80		80		80	
81		81		81	
82		82		82	
83		83		83	
84		84		84	
85		85		85	
86		86		86	
87		87		87	
88		88		88	
89		89		89	
90		90		90	
91		91		91	
92		92		92	
93		93		93	
94		94		94	
95		95		95	
96		96		96	
97		97		97	
98		98		98	
99		99		99	
100		100		100	

SUA 2 VI TRI

HẠT TO 1KG

CÁC VỊ TRI KHÁC KHÔNG SỬA THEO CỤ



BẢN SAO

CHỨNG NHẬN

Cấp cho

CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN VIỆT NAM

Trụ sở chính: Số 92 đường Phú Minh, Tổ dân phố Phú Minh, Phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm,
Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ sản xuất: Cụm công nghiệp Phú Minh, Quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội

EFC International Certification chứng nhận Hệ thống quản lý an toàn
thực phẩm của tổ chức nói trên được đánh giá và tìm thấy phù hợp với
các yêu cầu của tiêu chuẩn hệ thống quản lý sau đây:

Tiêu chuẩn

ISO 22000:2018

Phạm vi chứng nhận

Sản xuất và kinh doanh các loại gia vị
(muối hạt, muối bột canh, muối tinh và bột ngọt)

Ngày phê duyệt ban đầu: 24/06/2024

Chứng nhận dựa trên sự vận hành thoả mãn liên tục của Tổ chức. Giấy chứng nhận có
hiệu lực đến ngày: 24/06/2027

Để kiểm tra hiệu lực của Giấy chứng nhận vui lòng liên hệ số (+84.28) 38 95 96 95
hoặc quét mã QR Code (Website: efc.vn) trên Giấy chứng nhận.

Số giấy chứng nhận: 22024480021

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 014752 Quyển số: 01 SGT/BS

Ngày cấp: 24/06/2024

Ngày: 02-06-2025

Tem xác nhận hiệu lực giấy chứng nhận:

Chứng nhận năm đầu

Đánh giá giám sát lần 1

Đánh giá giám sát lần 2



Tổ chức chứng nhận Quốc tế EFC



Nguyễn Thị Trà Mi



EFC International Certification

10 th Floor, Pax Sky Building, 51 Nguyen Cu Trinh Street, District 1,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Branch: 24 Van Bao Street, Ba Dinh District, Ha Noi City, Vietnam
Tel: (+84.28) 38 95 96 95
Email: info@efcvietnam.com
www.efc.vn





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 1/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: LID4250500380-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN VIỆT NAM

Địa chỉ/ Client's Address : Số 92 đường Phú Minh, tổ dân phố Phú Minh, phường Cổ Nhuế 2, quận Bắc Từ Liêm, Thành phố Hà Nội

Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 08/05/2025

Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 08/05/2025 - 15/05/2025

Ngày trả kết quả/ Date of Issue : 15/05/2025

Thông tin mẫu/ Name of Sample : BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH) FUJI-NO-MOTO

Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi nhựa kín

Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Cảm quan / Sensory	Sản phẩm dạng hạt tinh thể, không ẩm mốc, không có tạp chất lạ. Sản phẩm có màu trắng. Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.	-	AVA-KN-PP.HL/56
2	Độ tan / Solubility	Tan trong nước, không tan trong ethanol	-	AVA-KN-PP.HL/125 (Ref. JECFA Monograph 1, Vol.4)
3	Phép thử nhận biết glutamat / Identification test of glutamate	Có phản ứng đặc trưng của glutamat	-	TCVN 6534:2010
4	Phép thử nhận biết natri / Identification test of sodium	Có phản ứng đặc trưng của natri	-	TCVN 6534:2010
5	Giảm khối lượng khi sấy / Loss on drying	0.085	%	JECFA Monograph 1, Vol. 4
6	pH (dung dịch 10%) / pH (10% solution)	7.08	-	AVA-KN-PP.HL/203
7	Góc quay cực riêng / Specific rotation	+ 25.0	°	AVA-KN-PP.HL/159
8	Clorid (Thử giới hạn) / Chloride (limit test)	Đạt yêu cầu/Passed	-	JECFA Monograph 1, Vol. 4

Trụ sở HCM: 66/122 Bình Thành, P. Bình Hưng Hòa B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
CN Hà Nội: Số C7/D6 Ngõ 56 Trương Công Giai, Phường Dịch Vọng, Cầu Giấy, Hà Nội
CN Cần Thơ: Số 35A1, KDC 3A, Phường An Bình, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

AVA-QA-TTCL/7.8/F.01 LBH: 02





Trang/ Page No: 2/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: LID4250500380-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
9	Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.167)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/072
10	Mononatri L-Glutamat / Monosodium L-glutamate	99.7	%	AVA-KN-PP.SK/179
11	Axit pyrrolidone carboxylic (PCA) (**).(*) / Pyrrolidone carboxylic acid (PCA) (**).(*)	Âm tính/ Negative	-	QCVN 4 -1:2010/BYT (phụ lục 2)
12	Năng lượng (Tính từ protein, béo, carbohydrate không bao gồm xơ) (*) / Calories (Calculated from protein, fat and carbohydrate not included fiber) (*)	325	kcal/100g	AVA-KN-PP.HL/10
13	Đạm (*) / Protein (*)	81.2	g/100g	AVA-KN-PP.HL/01
14	Carbohydrat (Không bao gồm xơ) (*) / Carbohydrate (Not included fiber) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	g/100g	Calculated from carbohydrate and total dietary fiber
15	Đường tổng (tính theo glucose) (*) / Total sugar (as glucose) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.2)	g/100g	AVA-KN-PP.HL/03
16	Béo tổng (*) / Total fat (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	g/100g	AVA-KN-PP.HL/02

M





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 3/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: LID4250500380-1

STT/ No.	Chi Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
17	Natri (Na) (*) / Sodium (Na) (*)	25.4	mg/100g	AVA-KN-PP.QP/063
18	Xơ tổng số (*) / Total dietary fiber (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 0.6)	%	TCVN 9050:2012

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (**)(*) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ và thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (**) : Items are tested by subcontractor - currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi/ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- (TS) : Chỉ tiêu được chỉ định bởi Cục thủy sản/ (TS) : Analytical criteria recognized by Directorate Of Fisheries.
- LOD : Giới hạn phát hiện của phương pháp / Limited of detection.
- LOQ : Giới hạn định lượng của phương pháp / Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.
- Thông tin về "Tên khách hàng, địa chỉ, thông tin mẫu" do khách hàng cung cấp/ Information "Client's name, Client's address, Name of sample" provided by Client's.
- Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh/ For microbiological analytes:
 - Theo phương pháp đổ đĩa : Kết quả được thể hiện <10 ; <1 ; <5 ; <2 khi không có phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như Không phát hiện./ According to the plate count testing method, the result is expressed <10 ; <1 ; <5 ; <2 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp lọc : Kết quả được thể hiện <1 khi không phát hiện khuẩn lạc trên đĩa thạch, kết quả được xem như không phát hiện./ According to the membrane filter method, the result is expressed <1 when the dish contains no colony, the result can be considered as not detected.
 - Theo phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) : Kết quả được thể hiện là 0 ; <1.8 hoặc <3 khi không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau thời gian ủ quy định, kết quả là âm tính (Không phát hiện)/ According to (MPN) method, the result is expressed 0 ; <1.8 or <3 when there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative (Not detected).
- Đối với chỉ tiêu phân tích hóa học/ For chemical analytes:
 - Khi chất phân tích được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là "< LOQ" / When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as "< LOQ".

Trụ sở HCM: 66/122 Bình Thành, P. Bình Hưng Hòa B, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh
CN Hà Nội: Số C7/D6 Ngõ 56 Trương Công Giai, Phường Dịch Vọng, Cầu Giấy, Hà Nội
CN Cần Thơ: Số 35A1, KDC 3A, Phường An Bình, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

AVA-QA-TTCL/7.8/F.01 LBH: 02





AVATEK SCIENCE TECHNOLOGY JSC
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM VÀ TƯ VẤN UDKH AVATEK



Trang/ Page No: 4/4

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: LID4250500380-1

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)			
Thành phần dinh dưỡng <i>Nutritional ingredients</i>	Khẩu phần 100 g <i>Serving size 100 g</i>		% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu <i>% Nutrient reference values</i>
Năng lượng (Energy)	325	kcal	16%
Chất đạm (Protein)	81.2	g	162%
Carbohydrat không bao gồm xơ (Carbohydrate not included fiber)	0	g	0%
Đường tổng số (Total Sugars)	0	g	-
Béo tổng (Total Fat)	0	g	0%
Natri (Sodium)	25.4	mg	1%

% Giá trị dinh dưỡng tham chiếu là tỷ lệ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày (với khẩu phần 2000 kcal).
Giá trị dinh dưỡng tham chiếu: Năng lượng: 2000 kcal; Chất đạm: 50 g; Carbohydrat không bao gồm xơ: 325 g; Đường tổng số chưa khuyến nghị; Chất béo: 56 g trong đó chất béo bão hòa: 20 g; Natri: 2000 mg
% Nutrient reference values determine that how much a nutrient in serving of food contributes to a daily (2000 kcal diet).
Nutrient reference values: Energy: 2000 kcal; Protein: 50 g; Carbohydrate not included fiber: 325 g; Total Sugars have not been recommended; Total Fat: 56 g including saturated Fat: 20 g; Sodium: 2000 mg

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

MAI DUY

PHÓ GIÁM ĐỐC
DEPUTY DIRECTOR



TRẦN HOÀNG VINH

