

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 54/VIFON/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028. 38153947 – 38153933

Fax: 028. 38153059

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300627384

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000771/2017/ATTP-CNĐK. Ngày cấp/Nơi cấp: 09.08.2017/Cục An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế và đạt chứng nhận HACCP.

### II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **PHỞ CÓ GÓI SỐT THỊT VỊ BÒ**

2. Thành phần:

**Vắt phở:** Gạo (64.3%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

**Gói sốt thịt vị bò (25.7%):** Nước, muối ăn, mỡ bò (1.9%), chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), hành tím, dầu cọ tinh luyện, đường tinh luyện, hương bò tổng hợp, chất làm dày (1422), bột chiết xuất thịt bò (0.4%), gia vị phở (0.2%) (quế, đinh hương, hồi), chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), hương ngò gai tổng hợp, tiêu, chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali,

aspartam), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), gừng chiết xuất, chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).

**Gói tương ớt:** Nước, ớt tươi, đường tinh luyện, tỏi tươi, muối ăn, chất làm dày (1422, 415), cà chua cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (260, acid citric), chất bảo quản (kali sorbat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

**Gói rau sấy:** Giả thịt (gluten từ bột mì), hành lá.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

**Quy cách đóng gói:** Khối lượng tịnh: 70 g/gói hoặc tùy theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị, khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

**Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được bao gói trong bao bì OPP hoặc MCPPE hoặc PP hoặc PS hoặc PET hoặc giấy phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Gói sốt thịt vị bò, gói tương ớt, gói rau sấy được bao gói trong bao bì MCPPE hoặc OPP hoặc PA hoặc PET hoặc PE phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

\* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất:

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

Địa chỉ: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG

Địa chỉ: Lô đất CN8, khu công nghiệp Tân Trường, xã Tân Trường, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.



Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000472/2018/ATTP-CNĐK. Ngày cấp/Nơi cấp: 06.08.2018/Cục An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế.

### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

### 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 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần 6: Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm.

| STT | Tên chỉ tiêu                     | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|----------------------------------|-------------|------------|
| 1   | Tổng số vi khuẩn hiếu khí        | CFU/g       | $10^6$     |
| 2   | <i>Coliforms</i>                 | CFU/g       | $10^3$     |
| 3   | <i>Escherichia coli</i>          | CFU/g       | $10^2$     |
| 4   | <i>Staphylococcus aureus</i>     | CFU/g       | $10^2$     |
| 5   | <i>Clostridium perfringens</i>   | CFU/g       | $10^2$     |
| 6   | <i>Bacillus cereus</i>           | CFU/g       | $10^2$     |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc | CFU/g       | $10^3$     |
| 8   | <i>Listeria monocytogenes</i>    | /25g        | 0          |

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

| STT | Tên chỉ tiêu          | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|-----------------------|-------------|------------|
| 1   | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg       | 0.4        |
| 2   | Hàm lượng Chì (Pb)    | mg/kg       | 0.2        |

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

| STT | Tên chỉ tiêu      | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|-------------------|-------------|------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | µg/kg       | 5.0        |
| 2   | Aflatoxin tổng số | µg/kg       | 10.0       |
| 3   | Orchratoxin A     | µg/kg       | 3.0        |

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Thông tư 15/2012/TT-BYT: Thông tư quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

| Tên chỉ tiêu  | Yêu cầu                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Trạng thái | Vắt phở: khô, vắt còn nguyên, không gãy, không vụn nát.<br>Gói sốt thịt vị bò: dạng sệt, có mùi thơm của phở bò.<br>Gói tương ớt: dạng sệt, có mùi thơm và vị ngọt, chua, cay đặc trưng của tương ớt.<br>Gói rau sảy: dạng miếng nhỏ, khô. |
| 2. Màu sắc    | Vắt phở: có màu trắng đục đặc trưng.<br>Gói sốt thịt vị bò: có màu nâu sậm.<br>Gói tương ớt: có màu đỏ sậm đặc trưng của tương ớt.<br>Gói rau sảy: có màu xanh lá của hành lá sảy khô lẫn màu nâu                                          |



|                                          |                                                                                                     |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | của miếng giả thịt (gluten từ bột mì).                                                              |
| 3. Mùi vị của vắ t phở và các gói gia vị | Mùi thơm đặc trưng của phở bò, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.                   |
| 4. Độ dai và độ trương nở của sợi phở    | Cho nước sôi vào vắ t phở, sau 3 phút sợi phở mềm, dai, sau 8 phút sợi phở trương nở không đáng kể. |
| 5. Tạp chất                              | Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.                                                                  |

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| STT | Tên chỉ tiêu                          | Đơn vị tính     | Mức công bố     |
|-----|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1   | Độ ẩm vắ t                            | g/100g          | $\leq 12.5$     |
| 2   | Độ acid vắ t                          | ml NaOH 1N/100g | $\leq 4.0$      |
| 3   | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% | g/100g          | $\leq 0.1$      |
| 4   | Hàm lượng muối ăn (NaCl)              | g/100g          | $\leq 8.0$      |
| 5   | Hàm lượng protein                     | g/100g          | 4.4 – 8.1       |
| 6   | Hàm lượng béo                         | g/100g          | 2.15 – 3.88     |
| 7   | Hàm lượng carbohydrate                | g/100g          | 44.0 – 80.0     |
| 8   | Năng lượng                            | kcal/100g       | 212.95 – 387.32 |

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./.

Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 05 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

*Bùi Phương Mai*



check  
04/06/19



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

|               |                                         |
|---------------|-----------------------------------------|
| Mã số mẫu     | 743-2019-00039628                       |
| Mã số kết quả | AR-19-VD-042198-01-VI / EUVNHC-00069507 |


**Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam**

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

TP. Hồ Chí Minh

Việt Nam

|                                  |                                                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Tên mẫu:                         | PHỞ CÓ GÓI SÓT THỊT VỊ BÒ - INSTANT RICE NOODLES WITH BEEF SAUCE PACK |
| Tình trạng mẫu:                  | Mẫu đựng trong túi nhựa                                               |
| Ngày nhận mẫu :                  | 24/05/2019                                                            |
| Thời gian thử nghiệm:            | 25/05/2019 - 28/05/2019                                               |
| Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: | 30/05/2019                                                            |
| Mã số PO của khách hàng :        | I2N2190524463                                                         |

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                              | ĐƠN VỊ           | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                                | KẾT QUẢ                       |
|-----|--------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1   | VD129 VD Carbohydrates                           | %                | AOAC 986.25 mod.                                               | 62.5                          |
| 2   | VD165 VD (a)(f) Béo                              | %                | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 )<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 3.04                          |
| 3   | VD263 VD (a)(f) Protein                          | %                | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 )<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 6.17                          |
| 4   | VD543 VD Năng lượng                              | kcal/100 g       | FAO 2013 77                                                    | 302                           |
| 5   | VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10% | %                | AOAC 920.46                                                    | Không phát hiện<br>(LOD=0.01) |
| 6   | VD269 VD Muối (NaCl)                             | %                | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096)<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986)  | 6.62                          |
| 7   | VD310 VD (a) Độ acid văt                         | ml 1N NaOH/100 g | TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981;<br>ST SEV 3012:1981)         | 0.62                          |
| 8   | VD837 VD (a)(f) Ẩm (văt)                         | %                | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 7.34                          |
| 9   | VD855 VD (a) Cadmi (Cd)                          | mg/kg            | AOAC 2015.01                                                   | Phát hiện vết<br>(<0.025)     |
| 10  | VD861 VD (a) Chì (Pb)                            | mg/kg            | AOAC 2015.01                                                   | Không phát hiện<br>(LOD=0.02) |
| 11  | VD063 VD (a) Ochratoxin A                        | µg/kg            | Ref. AOAC International 84.6<br>(2001):1818-1827               | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)  |
| 12  | VD821 VD (a) Aflatoxin B1                        | µg/kg            | DIN EN 14123:2008-03 mod                                       | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)  |

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                          | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ          | KẾT QUẢ                      |
|-----|----------------------------------------------|--------|--------------------------|------------------------------|
| 13  | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg  | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện<br>(LOD=0.5) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 04/06/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (t) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00039629  
Mã số kết quả: AR-19-VD-042580-01-VI / EUVNHC-00069507



**Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam**

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

TP. Hồ Chí Minh  
Việt Nam

Tên mẫu: PHỞ CÓ GÓI SÓT THỊT VỊ BÒ - INSTANT RICE NOODLES WITH BEEF SAUCE PACK  
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa  
Ngày nhận mẫu: 24/05/2019  
Thời gian thử nghiệm: 25/05/2019 - 04/06/2019  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 30/05/2019  
Mã số PO của khách hàng: I2N2190524463

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                                  | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ                     | KẾT QUẢ                  |
|-----|------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1   | VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>     | cfu/g  | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 2   | VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>          | cfu/g  | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)      | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3   | VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>                        | cfu/g  | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)      | Không phát hiện (LOD=10) |
| 4   | VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>              | cfu/g  | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 5   | VD361 VD (a)(f) <i>Listeria monocytogenes</i>        | /25 g  | ISO 11290-1:2017                    | Không phát hiện          |
| 6   | VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>            | cfu/g  | AOAC 975.55                         | Không phát hiện (LOD=10) |
| 7   | VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>                  | cfu/g  | AOAC 980.31                         | Không phát hiện (LOD=10) |
| 8   | VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men &amp; nấm mốc</i> | cfu/g  | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) | Không phát hiện (LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



 Nguyễn Phương Phi  
 Giám Đốc Sản Xuất

  
 Lý Hoàng Hải  
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 04/06/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VIAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA/Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm