

Nộp ngày 17.01.2019

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 03/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 XÀO CHUA NGỌT**

2. Thành phần:

Vắt phở: Gạo (45%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat).

Gói sốt chua ngọt (31.2%): Đường tinh luyện (8.1%), dầu cọ tinh luyện, nước, cốt me (0.9%), nước mắm, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), tỏi, hành tím, ớt, bột kem không sữa, bột trứng, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (0.2%) (260, acid citric), dầu mè, dầu thơm chiết xuất, đậm thực vật thủy phân từ đậu nành, chiết xuất nấm men, tiêu, hương gà

tổng hợp, chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).

Gói rau sấy: Bắp cải, cà rốt, trứng sấy, giả thịt (gluten từ bột mì), hành lá, bánh cá sấy (Itoyori (golden threadfin bream), đường tinh luyện, natri phosphate), ớt.

Gói tỏi phi: Tỏi, dầu cọ tinh luyện.

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: 80 g/khay 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 PP hoặc PS hoặc OPP hoặc PET hoặc MCPPE hoặc giấy phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Gói sốt chua ngọt, gói tỏi phi, 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	Coliforms	CFU/g	10^3
3	Escherichia coli	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10^3

- 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	0.1
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	$\mu\text{g/kg}$	5.0
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	10.0
3	Orchratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	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. Gỏi sốt chua ngọt: dạng sệt, có mùi thơm của sốt xào chua ngọt. Gỏi rau sảy: dạng miếng nhỏ, khô. Gỏi tỏi phi: dạng từng miếng, tách rời, khô, giòn, ráo dầu.
2. Màu sắc	Vắt phở: có màu trắng đục đặc trưng. Gỏi sốt chua ngọt: có màu nâu sậm. Gỏi rau sảy: có màu xanh lá của hành lá, màu đỏ của ớt sảy khô, đỏ cam của cà rốt sảy khô lẫn màu trắng ngà xanh của bắp cải sảy và màu trắng ngà của miếng giả thịt (gluten từ bột mì), bánh cá sảy và màu vàng cam của trứng sảy. Gỏi tỏi phi: có màu nâu vàng.
3. Mùi vị của vắt phở và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của phở xào chua ngọt, vị mặn ngọt chua hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.
4. Độ dai và độ	Cho nước sôi vào vắt phở, sau 2 phút chắt nước ra, sợi phở

trương nở của sợi phở	chín, mềm mại, dai, trơn mượt.
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 vắt	g/100g	≤ 12.5
2	Độ acid vắt	ml NaOH 1N/100g	≤ 4.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%	g/100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	≤ 4.5
5	Hàm lượng protein	g/100g	4.74 – 8.13
6	Hàm lượng béo	g/100g	5.5 – 9.5
7	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	45.0 – 80.0
8	Năng lượng	kcal/100g	248.46 – 438.02

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 15 tháng 01 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Bùi Phương Mai

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM CAM KẾT CHIU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI. TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 80 g

NUTRITION INFORMATION

Số khẩu phần/ Serving Per Package: 1

Mỗi khẩu phần/ Serving Size: 80 g

Giá trị năng lượng/ Energy: 198.8 kcal – 350.4 kcal

Chất đạm/ Protein: 3.8g – 6.5g

Chất béo/ Fat: 4.4g – 7.6g

Carbohydrate/ Carbohydrate: 36.0g – 64.0g

NSX/ MFG: Xem trên bao bì / See on the packaging.
HSD/ EXP: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
09 months from the manufacturing date.

Thường tình cảnh: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

PHỞ XÀO CHUA NGỌT

FRIED "PHO" WITH SWEET AND SOUR SAUCE

VIFON không phẩm màu tổng hợp

PHỞ XÀO CHUA NGỌT

VIFON

CHUẨN HANG CAO

VIỆT NAM

PRODUCT OF VIETNAM

THÀNH PHẦN:
Vật phở: Gạo (45%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat).
Gói sốt chua ngọt (31.2%): Đường tinh luyện (8.1%), dầu cọ tinh luyện, nước, cốt me (0.9%), nước mắm, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), tỏi, hành tím, ớt, bột kem không sữa, bột trứng, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (0.2%) (260, acid citric), dầu mè, dầu tằm chiết xuất, đạm thực vật thủy phân từ đậu nành, chiết xuất nấm men, tiêu, hương gà tổng hợp, chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).
Gỏi rau sảy: Bắp cải, cà rốt, trứng sảy, giò thịt (gluten từ bột mì), hành lá, bánh cá sảy (ttoyori (golden threadfin bream)), đường tinh luyện, natri phosphat, ớt.
Gỏi tỏi phi: Tỏi, dầu cọ tinh luyện.

INGREDIENTS:
Rice noodles: Rice (45%), stabilizers (E1404, E412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium glutamate).
Sweet & sour sauce pack (31.2%): Refined sugar (8.1%), refined palm oil, water, tamarind paste (0.9%), fish sauce, salt, flavor enhancers (monosodium glutamate, disodium 5' – guanylate, disodium 5' – inosinate), garlic, red shallot, chilli, nondairy creamer powder, eggs powder, thickener (E1422), acidity regulators (0.2%) (E260, citric acid), sesame oil, shrimp extract oil, hydrolyzed soya protein, yeast extract, pepper, artificial chicken flavor, preservatives (potassium sorbate, sodium benzoate), natural color (carotenes), antioxidant (tocopherol-rich extract).
Dried vegetable pack: Cabbage, carrot, dried eggs, textured wheat gluten, green onion, dried fish cake (ttoyori (golden threadfin bream)), refined sugar, sodium phosphate, chilli.
Fried garlic pack: Garlic, refined palm oil.

CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 80 g

NUTRITION INFORMATION

Số khẩu phần/ Serving Per Package: 1

Mỗi khẩu phần/ Serving Size: 80 g

Giá trị năng lượng/ Energy: 198.8 kcal – 350.4 kcal

Chất đạm/ Protein: 3.8g – 6.5g

Chất béo/ Fat: 4.4g – 7.6g

Carbohydrate/ Carbohydrate: 36.0g – 64.0g

NSX/ MFG: Xem trên bao bì / See on the packaging.
HSD/ EXP: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
09 months from the manufacturing date.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

PHỞ XÀO CHUA NGỌT

VIFON

CHUẨN HANG CAO

VIỆT NAM

PRODUCT OF VIETNAM

THÀNH PHẦN:
Vật phở: Gạo (45%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat).
Gói sốt chua ngọt (31.2%): Đường tinh luyện (8.1%), dầu cọ tinh luyện, nước, cốt me (0.9%), nước mắm, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), tỏi, hành tím, ớt, bột kem không sữa, bột trứng, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (0.2%) (260, acid citric), dầu mè, dầu tằm chiết xuất, đạm thực vật thủy phân từ đậu nành, chiết xuất nấm men, tiêu, hương gà tổng hợp, chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).
Gỏi rau sảy: Bắp cải, cà rốt, trứng sảy, giò thịt (gluten từ bột mì), hành lá, bánh cá sảy (ttoyori (golden threadfin bream)), đường tinh luyện, natri phosphat, ớt.
Gỏi tỏi phi: Tỏi, dầu cọ tinh luyện.

INGREDIENTS:
Rice noodles: Rice (45%), stabilizers (E1404, E412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium glutamate).
Sweet & sour sauce pack (31.2%): Refined sugar (8.1%), refined palm oil, water, tamarind paste (0.9%), fish sauce, salt, flavor enhancers (monosodium glutamate, disodium 5' – guanylate, disodium 5' – inosinate), garlic, red shallot, chilli, nondairy creamer powder, eggs powder, thickener (E1422), acidity regulators (0.2%) (E260, citric acid), sesame oil, shrimp extract oil, hydrolyzed soya protein, yeast extract, pepper, artificial chicken flavor, preservatives (potassium sorbate, sodium benzoate), natural color (carotenes), antioxidant (tocopherol-rich extract).
Dried vegetable pack: Cabbage, carrot, dried eggs, textured wheat gluten, green onion, dried fish cake (ttoyori (golden threadfin bream)), refined sugar, sodium phosphate, chilli.
Fried garlic pack: Garlic, refined palm oil.

CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 80 g

NUTRITION INFORMATION

Số khẩu phần/ Serving Per Package: 1

Mỗi khẩu phần/ Serving Size: 80 g

Giá trị năng lượng/ Energy: 198.8 kcal – 350.4 kcal

Chất đạm/ Protein: 3.8g – 6.5g

Chất béo/ Fat: 4.4g – 7.6g

Carbohydrate/ Carbohydrate: 36.0g – 64.0g

NSX/ MFG: Xem trên bao bì / See on the packaging.
HSD/ EXP: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
09 months from the manufacturing date.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

PHỞ XÀO CHUA NGỌT

VIFON

CHUẨN HANG CAO

VIỆT NAM

PRODUCT OF VIETNAM

PHỞ XÀO CHUA NGỌT

FRIED "PHO" WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Sản phẩm của / Product of:
CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, P. Tây Thanh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 84.28.38153947, 38153933 – Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn – Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem cạnh NSX
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Lô đất CN8 KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng,
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam – Tel: 84.0220.3570660

PRODUCT OF VIETNAM

Please Handle with care

DO NOT MICROWAVE

Không sử dụng lò vi ba



Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

Mở nắp, cắt gói rau cho vào khay.
Open lid, cut and put dried vegetable pack into the tray.

Chê nước sôi ngập vật phở (khoảng 450ml) và đun nắp khay trong 2 phút.
Pour enough boiling water (about 450ml) and cover the tray for 2 minutes.

Chắt bỏ hết nước trong khay qua các lỗ thoát nước trên nắp khay.
Drain off water.

Mở nắp, cho gói sốt chua ngọt, gói tỏi phi vào. Trộn đều và thưởng thức.
Open lid, cut and put sweet & sour sauce pack, fried garlic pack into the tray. Stir well and serve.

16/01/19

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2018-00089001

Mã số kết quả

AR-18-VD-095776-01-VI / EUVNHC-00057143


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 XÀO CHUA NGỌT-FRIED "PHO" WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

12/12/2018

Thời gian thử nghiệm:

12/12/2018 - 17/12/2018

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

20/12/2018

Mã số PO của khách hàng :

I2N2181212346

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7,3x10 ²
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3,23
10	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	Phát hiện vết (<0,6)
11	VD837 VD (a)(f) Ẩm (vết)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	11,2
12	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,02)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

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 20/12/2018

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 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 (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 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	743-2018-00089003
Mã số kết quả	AR-18-VD-095126-01-VI / EUVNHC-00057143



Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

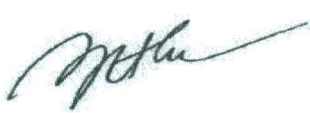
TP. Hồ Chí Minh

Việt Nam



Tên mẫu:	PHỞ XÀO CHUA NGỌT - FRIED "PHO" WITH SWEET AND SOUR SAUCE
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	12/12/2018
Thời gian thử nghiệm:	12/12/2018 - 14/12/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	15/12/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2181212346

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	65,3
2	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8,08
3	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5,70
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	357

Ký tên	 
Nguyễn Phương Phi	Lý Hoàng Hải
Giám Đốc Sản Xuất	Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 20/12/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

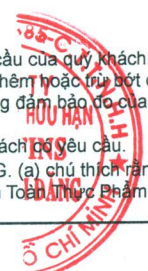
Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

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 cộng thêm hoặc trừ một phần 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 17025:2005 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

743-2018-00089002

Mã số kết quả

AR-18-VD-096341-01-VI / EUVNHC-00057143


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 XÀO CHUA NGỌT-FRIED "PHO" WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

12/12/2018

Thời gian thử nghiệm:

13/12/2018 - 18/12/2018

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

20/12/2018

Mã số PO của khách hàng :

I2N2181212346

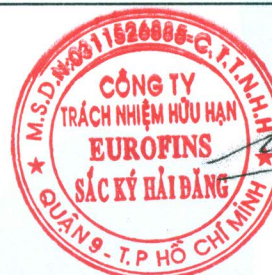
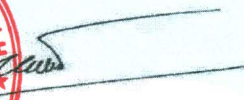
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
3	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (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 20/12/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

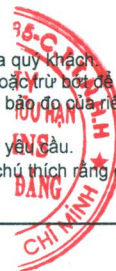
Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

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 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. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238





Vườn xà Việt Nam

**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
T: (84.28) 38153933 - F: (84.28) 38153059
E-mail: vifon@hcm.vnn.vn - www.vifon.com.vn

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

TP.HCM, ngày 15 tháng 7 năm 2019.

Số: 354./R&D-VF

THÔNG BÁO THAY ĐỔI NHÃN BAO BÌ SẢN PHẨM

Kính gửi: Ban quản lý an toàn thực phẩm Tp.Hồ Chí Minh.

Công ty Cổ phần Kỹ nghệ Thực phẩm Việt Nam chúng tôi đã thực hiện tự công bố một số sản phẩm theo quy định của luật an toàn thực phẩm: Nghị định 15/2018/NĐ-CP thi hành ngày 02.02.2018. Hồ sơ tự công bố của các sản phẩm này đã nộp đến Ban quản lý ATTP Tp.HCM và tên các sản phẩm này đã được đăng tải trên trang thông tin điện tử của Ban quản lý ATTP Tp.HCM (bqlattp.hochiminhcity.gov.vn).

Hiện nay, công ty chúng tôi có thay đổi thiết kế bao bì của sản phẩm nhưng **tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo (chất lượng sản phẩm) không thay đổi so với tiêu chuẩn sản phẩm đã tự công bố.**

Sự thay đổi thiết kế bao bì của sản phẩm, cụ thể như sau:

1. Thay đổi logo VIFON (bỏ dòng SINCE 1963 dưới chữ VIFON trong logo).
2. Thay đổi slogan “Vườn xà Việt Nam” thành slogan “Luôn vì hôm nay từ 1963”.
3. Thay đổi logo IUFOst PHỞ.
4. Thay đổi bao bì đóng gói: Chuyển từ dạng khay nhựa sang khay xốp.

Công ty chúng tôi kính thông báo đến Ban quản lý an toàn thực phẩm Tp.Hồ Chí Minh về việc nội dung thay đổi nhãn như trên cho các sản phẩm này, cụ thể như sau:

STT	Tên sản phẩm	Bản tự công bố	Quy cách	Ngày BQLATTP nhận HS
01	PHỞ XÀO BÒ	01/VIFON/2019	Khay 80 g	17.01.2019
02	PHỞ XÀO HẢI SẢN	02/VIFON/2019	Khay 80 g	17.01.2019
03	PHỞ XÀO CHUA NGỌT	03/VIFON/2019	Khay 80 g	17.01.2019

Hồ sơ gửi Ban quản lý an toàn thực phẩm Tp.Hồ Chí Minh về sự thay đổi thiết kế của nhãn bao bì các sản phẩm này, gồm có:

1. Giấy thông báo thay đổi nhãn bao bì của sản phẩm.
2. Nhãn bao bì đã được thay đổi thiết kế của các sản phẩm trên (01 bản).

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào.

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC



Bùi Phương Mai



Sản xuất theo: 03/VIFON/2019



Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.

PRODUCT OF VIETNAM



Không sử dụng lò vi ba

THÀNH PHẦN:
Vật phở: Gạo (45%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat),
Gói sốt chua ngọt (31.2%): Đường tinh luyện (8.1%), dầu cọ tinh luyện, nước, cốt me (0.9%), nước mắm, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat), tỏi, hành tím, ớt, bột kem không sữa, bột trứng, chất làm dày (E1422), chất điều chỉnh độ acid (0.2%) (E260, acid citric), dầu mè, dầu tỏi chiết xuất, đậm thực vật thủy phân từ đậu nành, chiết xuất nấm men, iều, hương gà tổng hợp, chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).
Gỏi rau sảy: Bắp cải, cà rốt, trứng sảy, giò thịt (gluten từ bột mì), hành lá, bánh cá sảy (Itoyori (golden threadfin bream), đường tinh luyện, natri phosphat), ớt.
Gỏi tỏi phi: Tỏi, dầu cọ tinh luyện.

INGREDIENTS:
Rice noodles: Rice (45%), stabilizers (E1404, E412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium glutamate),
Sweet & sour sauce pack (31.2%): Refined sugar (8.1%), refined palm oil, water, tamarind paste (0.9%), fish sauce, salt, flavor enhancers (monosodium glutamate, disodium 5' - guanylate, disodium 5' - inosinate), garlic, red shallot, chili, nondairy creamer powder, eggs powder, thickener (E1422), acidity regulators (0.2%) (E260, citric acid), sesame oil, shrimp extract oil, hydrolyzed soya protein, yeast extract, pepper, artificial chicken flavor, preservatives (potassium sorbate, sodium benzoate), natural color (carotenes), antioxidant (tocopherol-rich extract).
Dried vegetable pack: Cabbage, carrot, dried eggs, textured wheat gluten, green onion, dried fish cake (Itoyori (golden threadfin bream), refined sugar, sodium phosphate), chilli.
Fried garlic pack: Garlic, refined palm oil.

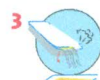
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS



Mở nắp, cắt gói rau cho vào khay.
Open lid, cut and put dried vegetable pack into the tray.



Chê nước sôi ngập vát phở (khoảng 400ml) và đậy nắp khay trong 2 phút.
Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the tray for 2 minutes.



Chắt bỏ hết nước trong khay qua các lỗ thoát nước trên nắp khay.
Drain off water.



Mở nắp, cho gói sốt chua ngọt, gói tỏi phi vào. Trộn đều và thưởng thức.
Open lid, cut and put sweet & sour sauce pack, fried garlic pack into the tray. Stir well and serve.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 80 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần/ Serving Per Package:	1
Mỗi khẩu phần/ Serving Size:	80 g
Giá trị năng lượng/ Energy	198.8 kcal - 350.4 kcal
Chất đạm/ Protein	3.8 g - 6.5 g
Chất béo/ Fat	4.4 g - 7.6 g
Carbohydrate/ Carbohydrate	36.0 g - 64.0 g

NSX/ MFG: Xem trên bao bì / See on the packaging.
HSD/ EXP: 09 tháng kể từ ngày sản xuất
09 months from the manufacturing date.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng mắc cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.



Sản phẩm của / Product of:
CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 84.28.38153947, 38153933 - Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn
Sản xuất tại: xem cạnh NSX
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Là đối tác K&N Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam - Tel: 84.0220.3570660

PRODUCT OF VIETNAM



Tư vấn khách hàng
1800 1097

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

Size: 350 x 155 cm

PRODUCT OF VIETNAM



Sản xuất theo: 03/VIFON/2019

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS
1. Mở nắp, cắt gói rau cho vào khay.
2. Chê nước sôi ngập vát phở (khoảng 400ml) và đậy nắp khay trong 2 phút.
3. Chắt bỏ hết nước trong khay qua các lỗ thoát nước trên nắp khay.
4. Mở nắp, cho gói sốt chua ngọt, gói tỏi phi vào. Trộn đều và thưởng thức.

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP



Tư vấn khách hàng
1800 1097



VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC
Sản phẩm của / Product of:
CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 84.28.38153947, 38153933 - Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn
Sản xuất tại: xem cạnh NSX
A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Là đối tác K&N Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam - Tel: 84.0220.3570660

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 KHAY 80 g	
NUTRITION INFORMATION	
Số khẩu phần/ Serving Per Package:	1
Mỗi khẩu phần/ Serving Size:	80 g
Giá trị năng lượng/ Energy	198.8 kcal - 350.4 kcal
Chất đạm/ Protein	3.8 g - 6.5 g
Chất béo/ Fat	4.4 g - 7.6 g
Carbohydrate/ Carbohydrate	36.0 g - 64.0 g

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng. Không sử dụng đối với người có khả năng mắc cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

ch
6/10/15

NHÃN KHAY PHỞ XÀO CHUA NGỌT

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP