

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 107/VIFON CORP/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON**

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

Điện thoại: 02838153933

Fax:

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 1101171437

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Ngày cấp/Nơi cấp:

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH ĐA CUA THẬT**

2. Thành phần:

Vất bánh đa: Gạo (57.3%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a).

Gói riêu cua: Cà chua, dầu cọ tinh luyện, nước, cua đồng (3.3%), tôm khô, hành tím, đậu hũ, bột trứng, đường tinh luyện, muối ăn, chất làm dày (INS 1422), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột cua đồng (0.72%), đường tinh luyện, bột tôm, hành lá sấy, maltodextrin, bột tiêu, hương liệu (hương cua giống tự nhiên), bột tỏi, chất chống đông vón (INS 551).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, hành tím phi, ớt, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Cua, Tôm, Đậu nành, Trứng, Sữa.

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: 90 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 đóng gói trong bao bì MCPP hoặc OPP hoặc PP hoặc PS hoặc PA hoặc PET hoặc PE hoặc bao bì phức hợp giấy/PE (với PE là lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm) phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Vắt bánh đa được bao gói bằng màng POF hoặc OPP phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc không được bao gói tùy theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị.

* Gói gia vị, gói dầu được bao gói bằng bao bì màng MCPP hoặc OPP hoặc PA hoặc MPET hoặc PET hoặc PE phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói riêu cua được bao gói bằng túi nhôm (PET/AL/NY/RCPP) hoặc (PET/AL/PA/RCPP), chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lớp RCPP phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được đóng 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, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Số Giấy chứng nhận (Hệ thống quản lý HACCP (phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn)): TNV178170135. Ngày cấp/Nơi cấp: 23.03.2023/Tổ chức chứng nhận TUV NORD Việt Nam.

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

Địa chỉ: Lô đất CN8, Khu công nghiệp Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Số Giấy chứng nhận (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2018): HA 508/3.25.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 01.10.2025/Ủy ban tiêu chuẩn đo lường chất lượng quốc gia-Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert).

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

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 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	Ochratoxin 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.

- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.

- Nghị định 111/2021/NĐ-CP: Nghị định sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Thông tư 29/2023/TT-BYT: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:
 - + Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật 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>Salmonella</i>	/25g	Không có
9	<i>Clostridium botulinum</i>	/g	Không có
10	<i>Staphylococci</i> dương tính với <i>coagulase</i>	CFU/g	10^2

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Vắt bánh đa: khô, không vụn nát. Gói riêu cua: có phần cái thành khối, không rắn chắc và phần nước dịch không bị vẩn đục, không bị nổi bọt. Có mùi vị thơm ngon hài hòa đặc trưng của riêu cua, không có mùi hôi, mùi lạ.

	Gói gia vị: dạng bột, tươi rời, khô ráo, có lẫn hành lá sấy khô. Gói dầu: dạng lỏng, có lẫn lát hành tím phi.
2. Màu sắc	Vắt bánh đa: có màu nâu hoặc nâu ánh đỏ đặc trưng. Gói riêu cua: có phần cái màu nâu sậm và phần nước dịch màu nâu, có lẫn ít váng dầu màu vàng cam. Gói gia vị: có màu nâu lẫn xanh lá của hành lá sấy khô. Gói dầu: có màu vàng cam lẫn màu nâu vàng của lát hành tím phi.
3. Mùi vị của vắt bánh đa và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của bánh đa cua, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.
4. Độ dai và độ trương nở của sợi bánh đa	Cho nước sôi vào vắt bánh đa, sau 3 phút sợi bánh đa mềm, dai, sau 8 phút sợi bánh đa trương nở không đáng kể.
5. Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.

+ 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 axit clohydric (HCl) 10%	g/100g	≤ 0.1
4	Chỉ số peroxit	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
5	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	3.8 – 5.7
6	Hàm lượng chất đạm	g/100g	4.0 – 8.0
7	Hàm lượng carbohydrat (*)	g/100g	46.0 – 62.0
8	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	1.7 – 5.7
9	Hàm lượng chất béo	g/100g	5.0 – 8.0
10	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1720 – 2580

11	Năng lượng (**)	kcal/100g	245.0 – 352.0
----	-----------------	-----------	---------------

Ghi chú:

(*) Hàm lượng carbohydrat (không bao gồm xơ thực phẩm).

(**) Năng lượng được tính bằng hệ số chuyển đổi năng lượng với các thành phần tạo năng lượng trong sản phẩm:

Chất đạm	4 kcal/g tương đương 17 kJ
Carbohydrat (không bao gồm xơ thực phẩm)	4 kcal/g tương đương 17 kJ
Chất béo	9 kcal/g tương đương 37 kJ

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. Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 11 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC
Lý Thị Kim Châu



NHÃN GÓI – NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH ĐA CUA THẬT

Khối lượng tịnh: 90 g

Thành phần:

Vắt bánh đa: Gạo (57.3%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a).

Gói riêu cua: Cà chua, dầu cọ tinh luyện, nước, cua đồng (3.3%), tôm khô, hành tím, đậu hũ, bột trứng, đường tinh luyện, muối ăn, chất làm dày (INS 1422), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột cua đồng (0.72%), đường tinh luyện, bột tôm, hành lá sấy, maltodextrin, bột tiêu, hương liệu (hương của giống tự nhiên), bột tỏi, chất chống đông vón (INS 551).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, hành tím phi, ớt, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Cua, Tôm, Đậu nành, Trứng, Sữa.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 90 g
Năng lượng	220.5 kcal – 316.8 kcal
Chất đạm	3.6 g – 7.2 g
Carbohydrat	41.4 g – 55.8 g
Đường tổng số	1.5 g – 5.1 g
Chất béo	4.5 g – 7.2 g
Natri	1548 mg – 2322 mg

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vắt bánh đa và gói gia vị, gói dầu vào tô, ngoại trừ gói riêu cua.

Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút.

Mở nắp, cắt gói riêu cua cho vào, trộn đều và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu cua hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...

Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: Xem cạnh NSX/HSD

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

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

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

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660





NHÃN GÓI – NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH ĐA CUA THẬT

BROWN RICE NOODLES SOUP WITH REAL CRAB MEAT
HNĚDÁ RÝŽOVÁ NUDLE POLÉVKA S PRAVÝM KRABOVÝM MASEM
NOUILLES DE RIZ BRUN AU CRABE VÉRITABLE

Khối lượng tịnh / Net weight: 90 g

Thành phần:

Vết bánh đa: Gạo (57.3%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a).

Gói riêu cua: Cà chua, dầu cọ tinh luyện, nước, cua đồng (3.3%), tôm khô, hành tím, đậu hũ, bột trứng, đường tinh luyện, muối ăn, chất làm dày (INS 1422), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói gia vị: Muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột cua đồng (0.72%), đường tinh luyện, bột tôm, hành lá sấy, maltodextrin, bột tiêu, hương liệu (hương của giống tự nhiên), bột tỏi, chất chống đông vón (INS 551).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, hành tím phi, ớt, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Cua, Tôm, Đậu nành, Trứng, Sữa.

Ingredients:

Brown rice noodles: Rice (57.3%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), natural color (INS 150a).

Stewed crab soup pack: Tomato, refined palm oil, water, freshwater crab (3.3%), dried shrimp, red shallot, tofu, egg powder, refined sugar, salt, thickener (INS 1422), flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), natural color (carotenes, *beta*-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), freshwater crab powder (0.72%), refined sugar, shrimp powder, dried green onion, maltodextrin, pepper powder, flavoring (nature-identical crab flavor), garlic powder, anti-caking agent (INS 551).

Oil pack: Refined palm oil, fried red shallot, chilli, natural color (carotenes, *beta*-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Product contains: Crab, Shrimp, Soybeans, Eggs, Milk.

Složení:

Rýžový dort: Rýže (57.3%), zahušťovadlo (INS 1404, INS 412), rafinovaný cukr, sůl kuchyňská, Zvýrazňovač chuti (L-glutamát sodný), přírodní barva (E 150a).

Balíček pasty krab: Rajčata, rafinovaný palmový olej, voda, krab (3.3%), sušené krevety, fialová cibule, tofu, vaječný prášek, rafinovaný cukr, sůl kuchyňská, zahušťovadlo (INS 1422), zvýrazňovač chuti (L-glutamát sodný, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inoinát), přírodní barva (beta-karoten (extrahovaný z rostlin)), antioxidant (tokoferol koncentrát (smíšená forma)).

Koření balení: Sůl kuchyňská, zvýrazňovač chuti (L-glutamát sodný, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inoinát), krabí prášek (0.72%), rafinovaný cukr, Krevetový prášek, sušená zelená cibule, maltodextrin, pepřový prášek, aroma (přírodní krabí příchut'), česnekový prášek, antispékavý prostředek (INS 551).

Balení oleje: Rafinovaný palmový olej, smažená šalotka, chilli, přírodní barva (beta-karoten (extrahovaný z rostlin)), antioxidant (tokoferol koncentrát (smíšená forma)).

Výrobek obsahuje: Krab, krevety, sójové boby, vejce, mléko.

Ingrédients:

Nouilles de riz brun: Riz (57.3%), épaississants (INS 1404, INS 412), sucre raffiné, sel alimentaire, exhausteur de goût (L-glutamate de monosodium), colorant naturel (INS 150a).

Sachet de soupe au crabe: Tomate, huile de palme raffinée, eau, crabe d'eau douce (3.3%), crevettes séchées, échalote rouge, tofu, poudre d'œuf, sucre raffiné, sel alimentaire, épaississant (INS 1422), exhausteurs de goût (L-glutamate de monosodium, 5'-guanylate de disodium, 5'-inosinate de disodium), colorant naturel (bêta-carotène d'origine végétale), antioxydant (concentré de tocophérol mixte).

Sachet d'assaisonnement: Sel alimentaire, exhausteurs de goût (L-glutamate de monosodium, 5'-guanylate de disodium, 5'-inosinate de disodium), poudre de crabe d'eau douce (0.72%), sucre raffiné, poudre de crevette, oignon vert séché, maltodextrine, poudre de poivre, arôme (arôme de crabe identique au naturel), poudre d'ail, agent anti-agglomérant (INS 551).

Sachet d'huile: Huile de palme raffinée, échalote rouge frite, piment, colorant naturel (bêta-carotène d'origine végétale), antioxydant (concentré de tocophérol mixte).

Contient: Crabe, crevettes, soja, œufs, lait.

8/22

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION / NUTRIČNÍ INFORMACE / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components / Výživové složky / Valeurs nutritionnelles	Cho 1 gói 90 g / Per 1 bag 90 g / 1 balení o hmotnosti 90 g / Pour 1 sachet de 90 g
Năng lượng / Energy / Energie / Énergie	220.5 kcal – 316.8 kcal
Chất đạm / Protein / Bílkoviny / Protéines	3.6 g – 7.2 g
Carbohydrat / Carbohydrate / Sacharidy / Glucides	41.4 g – 55.8 g
Đường tổng số / Total sugars / Celkový obsah cukru / Dont sucre	1.5 g – 5.1 g
Chất béo / Total fat / Celkový obsah tuku / Matières grasses	4.5 g – 7.2 g
Natri / Sodium / Sodík / Sodium	1548 mg – 2322 mg

Hướng dẫn sử dụng / Serving directions / Návod k použití / Mode d'emploi:

Cho vắt bánh đa và gói gia vị, gói dầu vào tô, ngoại trừ gói riêu cua. / Cut and put brown rice noodles and soup base pack, oil pack into the bowl, except stewed crab soup pack. / Do misky dejte rýžový dort, kořenící paket a olejový paket, kromě krabího zadního paketu. / Placer les nouilles de riz brun, le sachet d'assaisonnement et le sachet d'huile dans un bol, sauf le sachet de soupe aigre au crabe.

Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút. / Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes. / Pour dostatek vroucí vody (asi 400 ml) a zakryjte misku po dobu 3 minut. / Verser suffisamment d'eau bouillante (environ 400 ml) et couvrir le bol pendant 3 minutes.

Mở nắp, cắt gói riêu cua cho vào, trộn đều và thưởng thức. / Open lid, cut and put stewed crab soup pack into the bowl, stir well and enjoy. / Otevřete víko, nakrájejte krabí pastu a přidejte ji, dobře promíchejte a užijte si. / Ouvrir le couvercle, ajouter le sachet de soupe au crabe, mélanger et déguster.

Hướng dẫn bảo quản / Storage conditions / Pokyny pro skladování / Conservation:

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời. / Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight. / Skladujte na chladném a suchém místě a chraňte před slunečním zářením. / À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the packaging.

Datum výroby/Datum spotřeby: Viz obal

Date de fabrication/Date limite de consommation: Voir sur l'emballage

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu cua hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng, ... Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Attention: Don't use products past their expiration date or the retort pouch is damaged, such as torn, deflated, or swollen bags. Not suitable for individuals with hypersensitive or allergic to any ingredients in this product.

Varovné informace: Nepoužívejte prošlé výrobky nebo balíčky masa s poškozeným obalem, jako jsou roztrhané, vyfouklé, vyboulené atd.,...Nepoužívejte u osob, které jsou citlivé nebo alergické na složky obsažené ve výrobku.

Avertissements: Ne pas consommer après la date limite ou si le sachet de soupe au crabe est endommagé (déchiré, dégonflé, gonflé, etc.). Ne convient pas aux personnes sensibles ou allergiques aux ingrédients contenus dans ce produit.

Xuất xứ: Sản xuất tại Việt Nam / Made in Vietnam.

Sản phẩm chất lượng của CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON / Premium product of VIFON CORPORATION

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. / 913 Truong Chinh, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: Xem cạnh NSX/HSD / **Manufactured by:** See next to MFG/EXP

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM / VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY

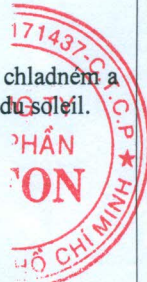
913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. / 913 Truong Chinh, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON – CHI NHÁNH HẢI PHÒNG / VIFON CORPORATION – HAI PHONG BRANCH

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam. / Lot CN8, Tan Truong Industries Zone, Mao Dien Commune, Hai Phong City, Vietnam.

Tel: 84.0220.3570660





Report N°: 0001142351

Page N° 1/7

Ho Chi Minh City, Date: October 21, 2025

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 21/10/2025

JOB NO.: 2509A-2755

Đơn hàng: 2509A-2755

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO PHÂN TÍCH

CLIENT'S NAME

Tên khách hàng

: VIFON CORPORATION

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

CLIENT'S ADDRESS

Địa chỉ

: 913 TRUONG CHINH STREET, TAY THANH WARD, HO CHI MINH CITY,

VIETNAM

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THANH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by

Được lấy/ gửi bởi

: Client

: Khách hàng

Client's reference

Chú thích của khách hàng

: BÁNH ĐA CUA THẬT

Brown Rice Noodles Soup with Real Crab Meat

Sampling date

: 12/09/2025

The above information is submitted and identified by the client/applicant.

Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description

Mô tả mẫu

: Food (approx. gr. wt. 1.2kg) in 02 plastic containers

: Thực phẩm (khoảng 1.2kg bao gồm bao bì) chứa trong 02 vật chứa bằng nhựa

Sample ID

Mã số mẫu

: 2509A-2755.001

Date sample(s) received

Ngày nhận mẫu

: September 15, 2025

: 15/09/2025

Testing period

Thời gian thử nghiệm

: September 15, 2025 - September 27, 2025

: 15/09/2025 - 27/09/2025

Test(s) requested

Yêu cầu thử nghiệm

: As applicant's requirement

: Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s)

Kết quả kiểm nghiệm

: Please refer to the next page(s)

: Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

10/22



Report N°: 0001142351

Page N° 2/7

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	1.8x10 ³	-	10	cfu/g	
2. Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31	1.2x10 ¹	-	10	cfu/g	
3. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	2.0x10 ¹	-	10	cfu/g	
4. Clostridium botulinum <i>Clostridium botulinum</i>	DIN 10102:1988 (*)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	-	/g	
5. Clostridium perfringens <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2:2023 ^(Δ)	<10	-	10	cfu/g	
6. Coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) <i>Staphylococci dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và những loài khác)</i>	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	<10	-	10	cfu/g	
7. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-2:2001	<10	-	10	cfu/g	
8. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
9. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM Chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
10. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	ISO 21527-2:2008	2.0x10 ¹	-	10	cfu/g	
11. Crude protein <i>Đạm thô</i>	ISO 1871:2009	5.85	0.03	0.1	g/100g	N x 6.25
12. Carbohydrate (not including dietary fiber) <i>Carbohydrat (không bao gồm xơ)</i>	AOAC 2020.07	54.41	0.05	0.18	g/100g	not incl. polyols & Note (2)
13. Dietary fiber (High molecular weight dietary fiber HMW DF) <i>Xơ (Xơ phân tử cao HMW DF)</i>	AOAC 991.43	3.45	0.1	0.4	g/100g	Note (F)
14. Energy (Viet Nam (VN) market) <i>Năng lượng (Thị trường Việt Nam)</i>	FAO Food and Nutrition Paper 77 (2003) ^(Δ)	308	-	-	kcal/100g	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

11/22



Report N°: 0001142351

Page N° 3/7

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
15. Total sugars (as sucrose) <i>Đường tổng (quy về sucroza)</i>	LFOD-TST-SOP-8126 (Luff-Schoorl method) ^(A)	3.68	0.15	0.5	g/100g	
16. Acid insoluble ash <i>Tro không tan trong axit</i>	LFOD-TST-SOP-8244	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.03	0.1	g/100g	HCl 10%
17. Sodium chloride NaCl (calculated from chloride) <i>Natri clorua (tính từ clorua)</i>	LFOD-TST-SOP-8124	4.79	0.01	0.02	g/100g	
18. Peroxide value (on fat basis) <i>Chỉ số peroxit (trên nền béo)</i>	GB 5009.227-2016	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.15	0.5	meq/kg	
19. Acid Blue 1 <i>Acid Blue 1</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
20. Acid Red 73 <i>Acid Red 73</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
21. Allura Red AC <i>Allura Red AC</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
22. Amaranth <i>Amaranth</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
23. Brilliant Black BN <i>Brilliant Black BN</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
24. Brilliant Blue FCF <i>Brilliant Blue FCF</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
25. Chocolate Brown HT <i>Chocolate Brown HT</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
26. Carmoisine <i>Carmoisine</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
27. Congo Red <i>Congo Red</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
28. Erythrosine <i>Erythrosine</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
29. Fast Green FCF <i>Fast Green FCF</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
30. Fast Yellow AB <i>Fast Yellow AB</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
31. Green S <i>Green S</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
32. Indigo Carmine <i>Indigo Carmine</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(A)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
 This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

12/22



Report N°: 0001142351

Page N° 4/7

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
33. Metanil Yellow <i>Metanil Yellow</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
34. Naphthol yellow S <i>Naphthol yellow S</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
35. Orange II <i>Orange II</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
36. Patent Blue V <i>Patent Blue V</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
37. Ponceau 2R <i>Ponceau 2R</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
38. Ponceau 4R <i>Ponceau 4R</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
39. Acid Black 1 <i>Acid Black 1</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
40. Quinoline Yellow <i>Quinoline Yellow</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
41. Red 2G <i>Red 2G</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
42. Rhodamine-B <i>Rhodamine-B</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
43. Sunset Yellow FCF <i>Sunset Yellow FCF</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
44. Tartrazine <i>Tartrazine</i>	LFOD-TST-SOP-8311 ^(a)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	20	-	mg/kg	
45. Total fat (sum of fatty acids, expressed as triglycerides) <i>Béo tổng (tổng của các axit béo, quy về triglycerides)</i>	LFOD-TST-SOP-8444 (Ref. ISO 16958:2015)	6.6281	0.0001	0.0003	g/100g	
46. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, and G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1 và G2)</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
47. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
48. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
49. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service
<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations
of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of
this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings
at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The
Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties
to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction
documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or
appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest
extent of the law.

13/22



Report N°: 0001142351

Page N° 5/7

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
50. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
51. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	LFOD-TST-SOP-8456	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
52. Sodium (Na) <i>Natri</i>	AOAC 2011.14	2160	0.5	1	mg/100g	
53. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	0.014	0.005	0.01	mg/kg	
54. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	<0.01	0.005	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOAC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOAC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- (2) Including digestible starch, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose and 40 % of lactulose. It does not include polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose and allulose.
(2) Bao gồm tinh bột tiêu hóa, maltodextrins, isomalto-oligosaccharides, isomaltose, sucrose, lactose, glucose, fructose, galactose, turanose, isomaltulose, arabinose và 40 % lactulose. Không bao gồm polyols, melibiose, rhamnose, xylose, fucose, mannose, ribose, trehalose, cellobiose, tagatose và allulose.
- (F) The result that was calculated by sum of insoluble dietary fiber (IDF) and high molecular weight soluble dietary fiber (HMW SDF) was not included with low molecular weight soluble dietary fiber (LMW SDF).
(F) Kết quả được tính từ tổng hàm lượng xơ không hòa tan (IDF) và xơ hòa tan phân tử lượng cao (HMW SDF), không bao gồm xơ hòa tan phân tử lượng thấp (LMW SDF).
- (VN incl. Dietary Fiber) Carbohydrate (not including dietary fiber) factor: 4 kcal/g, Fat factor: 9 kcal/g, Protein factor: 4 kcal/g, Dietary Fiber factor: 2 kcal/g, 1 kcal = 4.184 kJ (Source: FAO - Food and Nutrition paper 77 (2003)).
(VN incl. Dietary Fiber) Hệ số của carbohydrate (không bao gồm xơ): 4 kcal/g, hệ số của chất béo: 9 kcal/g, hệ số của chất đạm: 4 kcal/g, hệ số của chất xơ: 2 kcal/g, 1 kcal = 4.184 kJ (Nguồn: FAO – Thực phẩm và Dinh dưỡng số 77 (2003)).
- g/100g = % (w/w); mL/100mL = % (v/v); mL/100g = % (v/w); g/100mL = % (w/v).
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
 t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

14/22



Report N°: 0001142351

Page N° 6/7

LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở đây ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở đây ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở đây ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,

Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

025

IG T

IET

HIEM HU

P. HỒ

15/22



Report N°: 0001142351

Page N° 7/7

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)



Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD.

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH

Trần Thái Hổ

Trưởng phòng Thử nghiệm Hóa Sắc ký

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

16/22



Report N°: 0001142359

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: October 21, 2025

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 21/10/2025

ANALYSIS REPORT

BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2509A-2755

Đơn hàng: 2509A-2755

CLIENT'S NAME

Tên khách hàng

: VIFON CORPORATION
CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

CLIENT'S ADDRESS

Địa chỉ

: 913 TRUONG CHINH STREET, TAY THANH WARD, HO CHI MINH CITY,
VIETNAM
913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THANH, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:

THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by

Được lấy/ gửi bởi

: Client
Khách hàng

Client's reference

Chú thích của khách hàng

: BÁNH ĐA CUA THẬT
Brown Rice Noodles Soup with Real Crab Meat

Sampling date

: 12/09/2025

The above information is submitted and identified by the client/applicant.

Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description

Mô tả mẫu

: Food (approx. gr. wt. 0.1kg) in the plastic container
Thực phẩm (khoảng 0.1kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa

Sample ID

Mã số mẫu

: 2509A-2755.002

Date sample(s) received

Ngày nhận mẫu

: September 15, 2025
15/09/2025

Testing period

Thời gian thử nghiệm

: September 15, 2025 - September 22, 2025
15/09/2025 - 22/09/2025

Test(s) requested

Yêu cầu thử nghiệm

: The tests were performed on package of brown rice noodles as client
required
Phương pháp thử nghiệm được thực hiện trên gói bánh đa như khách hàng yêu cầu

Test result(s)

Kết quả kiểm nghiệm

: Please refer to the next page(s)
Vui lòng tham khảo trang sau

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

17/22



Report N°: 0001142359

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Remark Chú thích
1. Moisture (130 °C-133 °C) Độ ẩm	ISO 712-1:2024	12.17	0.06	0.2	g/100g	
2. Acidity Độ axit	ISO 7305:2019	0.17	0.03	0.08	mL NaOH 1N/100g	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g (or 0 MPN/mL) for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g (or 1 mL) in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g (or 0 MPN/0.1mL) for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g (or 0.1 mL) in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/diện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

18/12



Report N°: 0001142359

Page N° 3/4

không có bất kì phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g (hoặc 0 MPN/mL) với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g (hoặc 1 mL) ở đây ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g (hoặc 0 MPN/0.1mL) với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g (hoặc 0.1 mL) ở đây ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở đây ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum analyte.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

- The tests were performed on brown rice noodles only
Phép thử chỉ được thực hiện trên vắt bánh đa

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE(S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

LFOD-QAM-F-2010-1 - 01 Jul, 2025

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

19/22



Report N°: 0001142359

Page N° 4/4

Your feedback helps us improve our service.
Please scan and rate us here



[Customer's feedback - Food Lab](#)



Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD.

Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam TNHH

Trần Thái Hồ

Trưởng phòng Thử nghiệm Hóa Sắc ký



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Xuan Hoa Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, 19/5A St., Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward,
Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St.,
Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

20/22



VIFON
MADE IN VIETNAM

90g

Cam kết chất lượng hàng hóa và dịch vụ
VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT



Thông tin dinh dưỡng / Nutritional information
Thành phần dinh dưỡng / Nutritional components
Chứa 1 gói 90g / Per 1 bag 90g / 1 sachet 90g

Bánh Đa Cua Thật



For Today Since 1963



Steamed rice noodles

Bánh Đa Cua Thật

BROWN RICE NOODLES SOUP WITH REAL CRAB MEAT



Khối lượng tịnh
NET WEIGHT
90g

8 935311 113649



Thông tin dinh dưỡng / Nutritional information
Thành phần dinh dưỡng / Nutritional components
Chứa 1 gói 90g / Per 1 bag 90g / 1 sachet 90g



THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITIONAL INFORMATION	
Thành phần dinh dưỡng / Nutritional components	Chứa 1 gói 90g / Per 1 bag 90g / 1 sachet 90g
Energy / Năng lượng	2205 kcal - 2185 kcal
Carbohydrate / Carbohydrate	414 g - 55.8 g
Protein / Protein	30.0 g - 7.2 g
Fat / Chất béo	15.0 g - 5.1 g
Sodium / Natri	4.0 g - 7.2 g

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG
GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.



Bánh Đa Cua Thật

BROWN RICE NOODLES SOUP WITH REAL CRAB MEAT / HNĚDÁ RÝŽOVÁ NUDEL POLÉVKA S PRAVÝM KRABOVÝM MASEM / NOUILLES DE RIZ BRUN AU CRABE VÉRITABLE

THÀNH PHẦN:

Vật bánh đa: Gạo (57.3%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (monosodium L-glutamat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a).
Gỏi riêu cua: Cá chua, dầu cò tinh luyện, nước, cua đồng (3.3%), tôm khô, hành tím, dầu hủ, bột trứng, đường tinh luyện, muối ăn, chất làm dày (INS 1422), chất điều vị (monosodium L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).
Gỏi gia vị: Muối ăn, chất điều vị (monosodium L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột cua đồng (0.72%), đường tinh luyện, bột tôm, hành lá sấy, maltodextrin, bột tiêu, hương liệu (hương của gừng tự nhiên), bột tỏi, chất chống đông vón (INS 551).
Gỏi dầu: Dầu cò tinh luyện, hành tím phi, ớt, phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).
Sản phẩm có chứa: Cua, Tôm, Đậu nành, Trứng, Sữa.

SLOŽENÍ:

Rýžový dort: Rýže (57.3%), zahušťovadlo (INS 1404, INS 412), rafinovaný cukr, sůl kuchyňská, zvýrazňovač chuti (L-glutamat sodný), přírodní barva (INS 150a).
Balíček pasty krab: Rajčata, rafinovaný palmový olej, voda, krab (3.3%), sušené krevety, šalotka, cibule, tofu, vejce, prášek, rafinovaný cukr, sůl kuchyňská, zahušťovadlo (INS 1422), zvýrazňovač chuti (L-glutamat sodný, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inosinát), přírodní barva (beta-caroten (extrahovaný z rostlin)), antioxidant (tokoferyl koncentrát (smíšená forma)).
Kofenol balení: Sůl kuchyňská, zvýrazňovač chuti (L-glutamat sodný, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inosinát), krabí prášek (0.72%), rafinovaný cukr, krevetový prášek, sušená zelená cibule, maltodextrin, pepřový prášek, aroma (přírodní krabí příchut'), česnekový prášek, antiseptický prostředek (INS 551).
Balení oleje: Rafinovaný palmový olej, smažená šalotka, chilli, přírodní barva (beta-caroten (extrahovaný z rostlin)), antioxidant (tokoferyl koncentrát (smíšená forma)).
Výrobek obsahuje: Krab, krevety, sójové boby, vejce, mléko.

INGREDIENTS:

Brown rice noodles: Rice (57.3%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), natural color (INS 150a).
Stewed crab soup pack: Tomato, refined palm oil, water, freshwater crab (3.3%), dried shrimp, red shallot, tofu, egg powder, refined sugar, salt, thickener (INS 1422), flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), natural color (carotenes, beta-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).
Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), freshwater crab powder (0.72%), refined sugar, shrimp powder, dried green onion, maltodextrin, pepper powder, flavoring (nature-identical crab flavor), garlic powder, anti-caking agent (INS 551).
Oil pack: Refined palm oil, fried red shallot, chilli, natural color (carotenes, beta-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).
Product contains: Crab, Shrimp, Soybeans, Eggs, Milk.

INGREDIENTS:

Noilles de riz brun: Riz (57.3%), épaississants (INS 1404, INS 412), sucre raffiné, sel alimentaire, exhausteur de goût (L-glutamate de monosodium), colorant naturel (INS 150a).
Sachet de soupe au crabe: Tomate, huile de palme raffinée, eau, crabe d'eau douce (3.3%), crevettes séchées, échalote rouge, tofu, poudre d'œuf, sucre raffiné, sel alimentaire, épaississant (INS 1422), exhausteurs de goût (L-glutamate de monosodium, 5'-guanylate de disodium, 5'-inosinate de disodium), colorant naturel (bêta-carotène d'origine végétale), antioxydant (concentré de tocophérol mixte).
Sachet d'assaisonnement: Sel alimentaire, exhausteurs de goût (L-glutamate de monosodium, 5'-guanylate de disodium, 5'-inosinate de disodium), poudre de crabe d'eau douce (0.72%), sucre raffiné, poudre de crevette, oignon vert séché, maltodextrine, poudre de poivre, arôme (arôme de crabe identique au naturel), poudre d'ail, agent anti-agglomérant (INS 551).
Sachet d'huile: Huile de palme raffinée, échalote rouge frite, piment, colorant naturel (bêta-carotène d'origine végétale), antioxydant (concentré de tocophérol mixte).
Contient : Crabe, crevettes, soja, œufs, lait.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS / NÁVOD K POUŽITÍ / MODE D'EMPLOI:



Cho vật bánh đa và gói gia vị, gói dầu vào tô, ngoi trừ gói riêu cua. / Cut and put brown rice noodles and soup base pack, oil pack into the bowl, except stewed crab soup pack. / Do misy dejte rýžový dort, kofenolík pastu a olejový paket, kromě krabího zadržného paketu. / Placez les nouilles de riz brun, le sachet d'assaisonnement et le sachet d'huile dans un bol, sauf le sachet de soupe aigre au crabe.



Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và để kín tô trong 3 phút. / Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes. / Pour dostatek vroucí vody (asi 400 ml) a zakryjte misku po dobu 3 minut. / Verser suffisamment d'eau bouillante (environ 400 ml) et couvrir le bol pendant 3 minutes.



Mở nắp, cắt gói riêu cua cho vào, trộn đều và thưởng thức. / Open lid, cut and put stewed crab soup pack into the bowl, stir well and enjoy. / Otvárejte víko, nakrájajte krabí pastu a pijeďte ji, dobre promiešajte a užijte si. / Ouvrir le couvercle, ajouter le sachet de soupe au crabe, mélanger et déguster.

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON. VIFON luôn tiên phong trong công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bánh Đa Cua, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

Số TCB: 107/VIFON CORP/2025

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the packaging.

Datum výroby/Datum spotřeby: viz obal.

Date de fabrication/Date limite de consommation: Voir sur l'emballage

Khối lượng tịnh: Net weight:

90 g

VIFON MADE IN VIETNAM

VIFON®

Tư vấn khách hàng

1800 1097

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: Xem cạnh NSX/HSD

A: CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

B: CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI PHÒNG Lô đất CN8, KCN Tân Trường, Xã Mao Điền, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam. Tel: 84.0220.3570600

MADE IN VIETNAM

PREMIUM PRODUCT OF VIFON CORPORATION 913 Trường Chinh, Tây Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam. E-mail: vifon@vifon.com.vn Website: www.vifon.com.vn

Manufactured by: See next to MFG/EXP

A: VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY 913 Trường Chinh, Tây Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam. Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

B: VIFON CORPORATION - HAI PHONG BRANCH Lot CN8, Tan Truong Industrial Zone, Mao Dien Commune, Hai Phong City, Vietnam. Tel: 84.0220.3570600

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION / NUTRIČNÍ INFORMACE / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components / Výživové složky / Valeurs nutritionnelles	Cho 1 gói 90 g / Per 1 bag 90 g / 1 balení o hmotnosti 90 g / Pour 1 sachet de 90 g
Năng lượng / Energy / Energie / Énergie	220.5 kcal – 316.8 kcal
Chất đạm / Protein / Bilkoviny / Protéines	3.6 g – 7.2 g
Carbohydrat / Carbohydrate / Sacharidy / Glucides	41.4 g – 55.8 g
Đường tổng số / Total Sugars / Celkový obsah cukru / Dont sucre	1.5 g – 5.1 g
Chất béo / Total fat / Celkový obsah tuku / Matières grasses	4.5 g – 7.2 g
Natri / Sodium / Sodík / Sodium	1548 mg – 2322 mg

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi riêu cua hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng, Không sử dụng đối với người có khả năng miễn dịch cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

Attention: Don't use products past their expiration date or the retort pouch is damaged, such as torn, deflated, or swollen bags. Not suitable for individuals with hypersensitive or allergic to any ingredients in this product

Varovné Informace: Nepoužívejte prošlé výrobky nebo balíčky masa s poškozeným obalem, jako jsou roztrhané, vyfouklé, vyboulené atd.,... Nepoužívejte u osob, které jsou citlivé nebo alergické na složky obsažené ve výrobku.

Avertissements: Ne pas consommer après la date limite ou si le sachet de soupe au crabe est endommagé (déchiré, dégonflé, gonflé, etc.). Ne convient pas aux personnes sensibles ou allergiques aux ingrédients contenus dans ce produit.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / STORAGE CONDITIONS / POKYNY PRO SKLADOVÁNÍ / CONSERVATION:

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời. / Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight. / Skladujte na chladném a suchém místě a chráňte před slunečním zářením. / A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.

