

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 110/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 TRỘN HẢI SẢN CAY**

2. Thành phần:

Vất bánh đa: Gạo (73.8%), 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 gia vị: Đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột tôm (0.34%), maltodextrin, bột mực sậy (0.16%), bột ớt chuông, bột tiêu (0.16%), bột tỏi, hành lá sấy, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (INS 551), bột ớt (0.01%), chất điều chỉnh độ acid (acid citric).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, tỏi phi, sả, tôm khô (0.23%), hương liệu (hương hải sản giống tự nhiên), nước mắm, hành tím, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), ớt (0.05%), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Tôm, Mực, Cá.

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: 60 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.

* 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

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Vắt bánh đa: khô, không vụn nát. Gói gia vị: dạng bột, tơi rời, khô ráo, có lẫn miếng nhỏ hành lá sấy khô. Gói dầu: dạng lỏng, có lẫn miếng tỏi phi.
2. Màu sắc	Vắt bánh đa: có màu nâu hoặc nâu ánh đỏ đặc trưng. Gói gia vị: có màu nâu vàng nhạt lẫn xanh lá của hành lá sấy khô. Gói dầu: có màu cam đỏ lẫn màu nâu vàng của tỏi phi.
3. Mùi vị của vắt bánh đa và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của bánh đa trộn hải sản cay, 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 chắt nước ra, sợi bánh đa chín, mềm mại, dai, trơn mượt.
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

4/11

2	Độ acid văt	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	2.3 – 3.45
6	Hàm lượng chất đậm	g/100g	5.0 – 9.0
7	Hàm lượng carbohydrat (*)	g/100g	62.0 – 78.0
8	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	5.0 – 9.0
9	Hàm lượng chất béo	g/100g	6.16 – 9.16
10	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1025 – 1540
11	Năng lượng (**)	kcal/100g	323.53– 430.53

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 đậm	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 SẢN PHẨM DỰ KIẾN

BÁNH ĐA TRỘN HẢI SẢN CAY

Khối lượng tịnh: 60 g

Thành phần:

Vết bánh đa: Gạo (73.8%), 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 gia vị: Đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột tôm (0.34%), maltodextrin, bột mực sậy (0.16%), bột ớt chuông, bột tiêu (0.16%), bột tỏi, hành lá sấy, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (INS 551), bột ớt (0.01%), chất điều chỉnh độ acid (acid citric).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, tỏi phi, sả, tôm khô (0.23%), hương liệu (hương hải sản giống tự nhiên), nước mắm, hành tím, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), ớt (0.05%), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Tôm, Mực, Cá.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 1 gói 60 g
Năng lượng	194.1 kcal – 258.3 kcal
Chất đạm	3.0 g – 5.4 g
Carbohydrat	37.2 g – 46.8 g
Đường tổng số	3.0 g – 5.4 g
Chất béo	3.7 g – 5.5 g
Natri	615 mg – 924 mg

Hướng dẫn sử dụng:

Cho vết bánh đa vào tô. Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút.

Mở nắp, đảo đều, chắt ráo nước.

Cho gói gia vị, gói dầu 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. 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

6/11



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
BÁNH ĐA TRỘN HẢI SẢN CAY
SPICY SEAFOOD MIXED BROWN RICE NOODLES
PIKANTNÍ POLÉVKA S MOŘSKÝMI PLODY A KRABÍM MASEM

Khối lượng tịnh / Net weight / Čistá hmotnost: 60 g

Thành phần:

Vết bánh đa: Gạo (73.8%), 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 gia vị: Đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột tôm (0.34%), maltodextrin, bột mực sấy (0.16%), bột ớt chuông, bột tiêu (0.16%), bột tỏi, hành lá sấy, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (INS 551), bột ớt (0.01%), chất điều chỉnh độ acid (acid citric).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, tỏi phi, sả, tôm khô (0.23%), hương liệu (hương hải sản giống tự nhiên), nước mắm, hành tím, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), ớt (0.05%), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Sản phẩm có chứa: Tôm, Mực, Cá.

Ingredients:

Brown rice noodles: Rice (73.8%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), natural color (INS 150a).

Soup base pack: Refined sugar, salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), shrimp powder (0.34%), maltodextrin, dried squid powder (0.16%), red bell pepper powder, pepper powder (0.16%), garlic powder, dried green onion, yeast extract, anti-caking agent (INS 551), chilli powder (0.01%), acidity regulator (citric acid).

Oil pack: Refined palm oil, fried garlic, lemongrass, dried shrimp (0.23%), flavoring (nature-identical seafood flavor), fish sauce, red shallot, natural color (paprika oleoresin), chilli (0.05%), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Product contains: Shrimp, Squid, Fish.

Složení:

Rýžový papír: rýže (73.8%), zahušťovadlo (INS 1404, INS 412), rafinovaný cukr, sůl, látka zvýrazňující chuť (monosodný L-glutamát), přírodní barvivo (INS 150a).

Balíček koření: Rafinovaný cukr, sůl, látka zvýrazňující chuť (monosodný L-glutamát, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inosinát), krevety v prášku (0.34%), maltodextrin, sušené kalamáry v prášku (0.16%), paprika v prášku, pepř v prášku (0.16%), česnek v prášku, sušená zelená cibule, kvasnicový extrakt, protispěková látka (INS 551), chilli prášek (0.01%), regulátor kyselosti (kyselina citronová).

Olejové balení: Rafinovaný palmový olej, smažený česnek, citronová tráva, sušené krevety (0.23%), aroma (přírodní aroma mořských plodů), rybí omáčka, šalotka, přírodní barvivo (paprikový oleoresin), chilli (0.05%), antioxidant (koncentrát tokoferolu (smíšená forma)).

Produkt obsahuje: Krevety, chobotnice, ryby.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION / NUTRIČNÍ INFORMACE	
Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components / Výživné složky	Cho 1 gói 60 g / Per 1 bag 60 g / Na 1 sáček 60 g
Năng lượng / Energy / Energie	194.1 kcal – 258.3 kcal
Chất đạm / Protein / Bílkoviny	3.0 g – 5.4 g
Carbohydrat / Carbohydrate / Sacharidy	37.2 g – 46.8 g
Đường tổng số / Total Sugars / Celkový obsah cukru	3.0 g – 5.4 g
Chất béo / Total Fat / Celkový obsah tuku	3.7 g – 5.5 g
Natri / Sodium / Sodík	615 mg – 924 mg

Hướng dẫn sử dụng / Serving directions / Návod k použití:

Cho vết bánh đa vào tô. Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút. / Cut and put brown rice noodles into a bowl. Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes. / Nakrájejte hnědé rýžové nudle a vložte je do misky. Zalijte dostatečným množstvím vroucí vody (asi 400 ml) a misku zakryjte na 3 minuty.

Mở nắp, đảo đều, chắt ráo nước. / Open the lid, stir well, drain off water. / Otevřete víko, dobře promíchejte a vypusťte vodu.

Cho gói gia vị, gói dầu vào, trộn đều và thưởng thức. / Add soup base pack, oil pack, mix well and enjoy. / Přidejte balíček polévkové základny, balíček oleje, dobře promíchejte a vychutnejte si.

7/11

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

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the packaging.

Datum výroby/datum spotřeby: viz obal.

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

Attention: Don't use products past their expiration date. Not suitable for individuals with hypersensitive or allergic to any ingredients in this product.

Varovné informace: Nepoužívejte produkty po uplynutí doby použitelnosti. Nepoužívejte u osob, které jsou citlivé nebo alergické na složky obsažené v produktu.

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

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-198466-A

Revision: 00

Company/ Công ty:

VIFON CORPORATION/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

913 Trương Chinh, Tây Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam

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

Report Issued: 10-Oct-2025

MNAQ Reference: 25-198466

Sample(s) Received: 21-Jul-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Jul-2025 to 12-Aug-2025

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: BÁNH ĐA TRỘN HẢI SẢN CAY

Lab ID: 25-198466-1A

Spicy Seafood Mixed Brown Rice Noodles

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc/ Total Yeast and Mould Spores *	<10	cfu/g	FLAB-FM-MTHD-011 (Ref. ISO 21527-1:2008, TCVN 8275-1:2010)
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	3.9x10 ²	cfu/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (TCVN 4884-1:2015)
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 15213-2:2023
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010:2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Hàm lượng chất béo/ Fat content	7.76	g/100g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)

Report No./ Số báo cáo: 25-198466-A

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Hàm lượng chất đạm/ Protein (Nx6.25)	7.66	g/100g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Độ ẩm (vắt)/ Moisture (brown rice noodles)	9.07	g/100g	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Hàm lượng xơ thực phẩm/ Dietary Fiber	1.86	g/100g	AOAC 985.29
Năng lượng/ Calories	381	kcal/100 g	FLAB-FC-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Hàm lượng Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate (excluding dietary fiber)	70.1	g/100g	FLAB-FC-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Chỉ số peroxit/ Peroxide Value (PV)	14.2	meqO ₂ /kg	FLAB-FC-MTHD-028:2023 (Ref. TCVN 6121:2018 ISO 3960:2007)
Hàm lượng muối ăn (NaCl)/ Salt content (NaCl) (Calculated from Cl ⁻)	2.94	g/100g	FLAB-FC- MTHD-015:2023 (Ref. AOAC 937.09)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Hàm lượng đường tổng/ Total Sugars content	8.09	g/100g	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Hàm lượng Chì/ Lead content (Pb)	0.011	mg/kg	AOAC 2013.06
Hàm lượng Cadimi/ Cadmium content (Cd)	0.013	mg/kg	AOAC 2013.06
Hàm lượng Natri/ Sodium content (Na)	1324	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030: 2023 (Ref. AOAC 2013.06)
Độ acid (vắt)/ Acidity (brown rice noodles) *	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	mL NaOH 1N/100g	TCVN 8210:2009
Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl) 10% ⁱ *	0.075	g/100g	CASE. TN.0096 (2018) (Ref. TCVN 7765:2007)
Allura Red ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=10)	mg/kg	CASE. SK.0061 (2018)
Brilliant Blue ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=10)	mg/kg	CASE. SK.0061 (2018)
Erythrosine ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=10)	mg/kg	CASE. SK.0061 (2018)
Ponceau 4R ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=5.0)	mg/kg	CASE. SK.0082 (2015)
Sunset yellow ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=5.0)	mg/kg	CASE. SK.0082 (2015)
Tartrazine ⁱ	Not Detected/Không phát hiện (LOD=10)	mg/kg	CASE. SK.0061 (2018)



10/11

Report No./ Số báo cáo: 25-198466-A

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP



11/24



BÁNH ĐA TRỘN

SPICY SEAFOOD MIXED BROWN RICE NOODLES
PIKANTNÍ POLÉVKA S MOŘSKÝMI PLODY A KRABÍM MASEM



VN

THÀNH PHẦN:

Vắt bánh đa: Gạo (73.8%), 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 gia vị: Đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), bột tôm (0.34%), maltodextrin, bột mực sáy (0.16%), bột ớt chuông, bột tiêu (0.16%), bột tỏi, hành lá sấy, chiết xuất nấm men, chất chống đông vón (INS 551), bột ớt (0.01%), chất điều chỉnh độ acid (acid citric).

Gói dầu: Dầu cọ tinh luyện, tỏi phi, sả, tôm khô (0.23%), hương liệu (hương hải sản giống tự nhiên), nước mắm, hành tím, phẩm màu tự nhiên (paprika oleoresin), ớt (0.05%), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)). Sản phẩm có chứa: Tôm, Mực, Cá.

EN

INGREDIENTS:

Brown rice noodles: Rice (73.8%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), natural color (INS 150a).

Soup base pack: Refined sugar, salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), shrimp powder (0.34%), maltodextrin, dried squid powder (0.16%), red bell pepper powder, pepper powder (0.16%), garlic powder, dried green onion, yeast extract, anti-caking agent (INS 551), chilli powder (0.01%), acidity regulator (citric acid).

Oil pack: Refined palm oil, fried garlic, lemongrass, dried shrimp (0.23%), flavoring (nature-identical seafood flavor), fish sauce, red shallot, natural color (paprika oleoresin), chilli (0.05%), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed). Product contains: Shrimp, Squid, Fish.

CZ

SLOŽENÍ:

Rýžový papír: rýže (73.8%), zahušťovadlo (INS 1404, INS 412), rafinovaný cukr, sůl, látka zvýrazňující chuť (monosodný L-glutamat), přírodní barvivo (INS 150a).

Balíček koření: Rafinovaný cukr, sůl, látka zvýrazňující chuť (monosodný L-glutamat, disodný 5'-guanylát, disodný 5'-inosinát), krevety v prášku (0.34%), maltodextrin, sušené kalamáry v prášku (0.16%), paprika v prášku, pepř v prášku (0.16%), česnek v prášku, sušená zelená cibule, kvasnicový extrakt, protispěšková látka (INS 551), chilli prášek (0.01%), regulátor kyselosti (kyselina citronová).

Olejové balení: Rafinovaný palmový olej, smažený česnek, citronová tráva, sušené krevety (0.23%), aroma (přírodní aroma mořských plodů), rybí omáčka, šalotka, přírodní barvivo (paprikový oleoresin), chilli (0.05%), antioxidant (koncentrát tokoferolu (smíšená forma)). Produkt obsahuje: Krevety, chobotnice, ryby.

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.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the packaging.

Datum výroby / Datum spotřeby: Viz obal.

Số TCB: 110/VIFON CORP/2025

Khối lượng tịnh
Net weight:

60 g

VIFON[®] MADE IN VIETNAM

VIFON[®]

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION / NUTRIČNÍ INFORMACE

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components / Výživné složky	Cho 1 gói 60 g / Per 1 bag 60 g / Na 1 sáček 60 g
Năng lượng / Energy / Energie	194.1 kcal – 258.3 kcal
Chất đạm / Protein / Bílkoviny	3.0 g – 5.4 g
Carbohydrat / Carbohydrate / Sacharidy	37.2 g – 46.8 g
Đường tổng số / Total sugars / Celkový obsah cukru	3.0 g – 5.4 g
Chất béo / Total fat / Celkový obsah tuku	3.7 g – 5.5 g
Natri / Sodium / Sodík	615 mg – 924 mg

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

Attention: Don't use products past their expiration date. Not suitable for individuals with hypersensitive or allergic to any ingredients in this product.

Varovné informace: Nepoužívejte produkty po uplynutí doby použitelnosti. Nepoužívejte u osob, které jsou citlivé nebo alergické na složky obsažené v produktu.

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

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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS / NÁVOD K POUŽITÍ

- Cho vắt bánh đa vào tô. Chế nước sôi vào tô (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút. / Cut and put brown rice noodles into a bowl. Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes. / Nalijte horkou vodu do misky a zakryjte víko. / Otevřete víko, dobře promíchejte a vypusťte vodu.
- Mở nắp, đảo đều, chắt ráo nước. / Open the lid, stir well, drain off water. / Otevřete víko, dobře promíchejte a vypusťte vodu.
- Cho gói gia vị, gói dầu vào, trộn đều và thưởng thức. / Add soup base pack, oil pack, mix well and enjoy. / Přidejte balíček polévkové základny a balíček oleje, dobře promíchejte a vychutnejte si.



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:
913 Trương Chính, Phường Tây Thanh, 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 Trương Chính, Phường Tây Thanh, 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

MADE IN VIETNAM

PREMIUM PRODUCT OF VIFON CORPORATION
913 Trương Chính, 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 Trương Chính, Tây Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

B: VIFON CORPORATION – HAI PHONG BRANCH
Lot CN8, Tân Trường Industrial Zone, Mao Dien Commune, Hai Phong City, Vietnam.
Tel: 84.0220.3570660

Tư vấn khách hàng

1800 1097



Kết nối với chúng tôi tại:
www.facebook.com/VifonVietnam