

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 140/VIFON JSC/2023

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, Quận Tân Phú, 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 PHỞ KHÔ BÔNG LÚA VÀNG**
2. Thành phần: Gạo (79%), tinh bột gạo, muối ăn, chất làm dày (412).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 400 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 OPP hoặc MCPP hoặc PET hoặc PA hoặc PP hoặc PS 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.

* 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, Quận Tân Phú, 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 DƯƠNG

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

Số Giấy chứng nhận (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2018): HA 508/1.22.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24.07.2022/Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng-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:

- 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 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
---	----------------------------------	-------	-----------------

- 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.

- 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:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái vớt phở	Sợi phở khô, vớt còn nguyên, không gãy, không vụn nát.

2. Màu sắc sợi phở	Trắng đục đặc trưng của sản phẩm.
3. Mùi vị của sợi phở	Mùi vị đặc trưng của sợi phở (mùi vị của gạo), không có mùi hôi mốc hoặc mùi lạ, không có vị lạ.
4. Độ dai và độ trương nở của sợi phở	Cho vắt phở vào nước đang sôi và nấu 2 – 3 phút, sợi phở chín (không sượng cứng hay quá mềm bở), dai (không bị đứt), mềm mại, trơn mượt và tươi rời.
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	g/100g	≤ 12.5
2	Độ acid	ml NaOH 1N/100g	≤ 4.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g/100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	≤ 2.0
5	Hàm lượng protein	g/100g	4.5 – 7.5
6	Hàm lượng béo	g/100g	0.0 – 1.0
7	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	70.0 – 90.0
8	Năng lượng	kcal/100g	298.0 – 399.0

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 03 tháng 08 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN *ch*



CHỦ TỊCH

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Bùi Phương Mai

Trang 4/4

4/10