

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 45/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: **PHỞ KÝ**
2. Thành phần: Gạo (90%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).
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: 500 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 MCPPE 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, 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 khô, không vụn nát.
2. Màu sắc	Trắng đục đặc trưng của sản phẩm.

3. Mùi vị	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	Cho nước sôi vào sợi phở, sau 2-3 phút sợi phở mềm, dai, sau 8 phút sợi phở trương nở không đáng kể.
5. Tạp chất	Không có cát sạn hoặc tạp chất lạ.

+ 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 axit clohydric (HCl) 10%	g/100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	0.6 – 1.35
5	Hàm lượng chất đạm	g/100g	5.0 – 8.0
6	Hàm lượng carbohydrat (*)	g/100g	72.0 – 88.0
7	Hàm lượng chất béo	g/100g	0.0 – 1.5
8	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	180 – 480
9	Năng lượng (**)	kcal/100g	308.0 – 397.5

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





NHÂN SẢN PHẨM DỰ KIẾN

PHỞ KÝ

Khối lượng tịnh: 500 g

Thành phần: Gạo (90%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

Thông tin dinh dưỡng:

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 100 g sản phẩm
Năng lượng	308 kcal – 397.5 kcal
Chất đạm	5.0 g – 8.0 g
Carbohydrat	72.0 g – 88.0 g
Chất béo	0.0 g – 1.5 g
Natri	180 mg – 480 mg

Hướng dẫn sử dụng:

Cách 1: Ngâm bánh phở trong nước sôi khoảng 2 – 3 phút. Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. Dùng với nước lèo hay xào với rau, thịt và gia vị tùy thích.

Cách 2: Nấu trong nước sôi khoảng 60 – 70 giây. Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. Dùng với nước lèo hay xào với rau, thịt và gia vị tùy thích.

Cách 3: Ngâm trong nước lạnh khoảng 15 – 20 phút. Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. Dùng với nước lèo hay xào với rau, thịt và gia vị tùy thích.

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

NSX: Xem trên bao bì.

HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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 / Made in Vietnam.

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 ngày sản xuất

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



AR-24-VD-182791-01-VI / EUVNHC-00306673- Trang : 1 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NA9J2411291226-HN

Mã số mẫu : 743-2024-00179182

Mã số Eol :

005-32410-367160

Tên mẫu :

PHỞ KÝ

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

30/11/2024

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 06/12/2024

Thời gian thử nghiệm :

30/11/2024 - 06/12/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1: 2021/Amd 1: 2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	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	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	5.0x10 ¹
9	VD157 VD (a) Hàm lượng xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.77
10	VW066 VW (a) Hàm lượng chất đậm	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	7.13
11	VD269 VD (a) Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.15
12	VW081 VW (a) Hàm lượng chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	0.41
13	VWWS6 VW Hàm lượng Carbohydrat (không bao gồm xơ thực phẩm)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	81.07
14	VD310 VD (a) Độ acid	ml NaOH 1N/100 g	TCVN 4589:1988	Phát hiện vết (<0.6)
15	VD279 VD (a) Hàm lượng Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	402
16	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng số	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD21D VD Brilliant blue (E133)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)



AR-24-VD-182791-01-VI / EUVNHC-00306673- Trang : 2 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00179182

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM		ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
20	VD21D	VD Allura red (E129)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
21	VD21D	VD Erythrosin (E127)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
22	VD21D	VD Phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước (Tartrazine (E102), Sunset Yellow (E110), Ponceau 4R (E124), Erythrosine (E127), Allura Red (E129), Brilliant Blue (E133))	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
23	VD21D	VD Ponceau 4R (E124)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
24	VD21D	VD Sunset Yellow (E110)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
25	VD21D	VD Tartrazine (E102)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
26	VWWE6	VW (a) Độ ẩm	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Ref. ISO 1573:1980)	7.50
27	VWL74	VW Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	362
28	VWAN2	VW (a) Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl) 10%	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 920.46 (2011))	Không phát hiện (LOD=0.1)
29	VW072	VW (a) Hàm lượng Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
30	VW073	VW (a) Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.065

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà NộiLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 30/12/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 30/12/2024.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





Luôn Vị Hồn Này Từ 1963

PHỞ KÝ

Tinh hoa sợi gạo Việt Nam



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG
PHẨM MÀU TỔNG HỢP

SỐ TCB: 45/VIFON CORP/2025

THÔNG TIN DINH DƯỠNG	
Thành phần dinh dưỡng	Cho 100 g sản phẩm
Năng lượng	308 kcal – 397.5 kcal
Chất đạm	5.0 g – 8.0 g
Carbohydrat	72.0 g – 88.0 g
Chất béo	0.0 g – 1.5 g
Natri	180 mg – 480 mg



MADE IN VIETNAM / 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 ngày sản xuất

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

VIFON[®] MADE IN VIETNAM

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.



Luôn Vị Hồn Này Từ 1963

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.

THÀNH PHẦN: Gạo (90%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH 1:	CÁCH 2:	CÁCH 3:
• Ngâm thành phẩm trong nước sôi khoảng 2 – 3 phút. • Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. • Dùng nước luộc hoặc nước luộc rau. • Thêm gia vị tùy thích.	• Hòa chung nước sôi khoảng 60 – 70 giây. • Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. • Dùng nước luộc hoặc nước luộc rau. • Thêm gia vị tùy thích.	• Ngâm trong nước lạnh khoảng 15 – 20 phút. • Vớt ra, xả lại với nước lạnh, để ráo. • Dùng nước luộc hoặc nước luộc rau. • Thêm gia vị tùy thích.

NSX: Xem trên bao bì
HSD: 12 tháng kể từ ngày sản xuất

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

Tư vấn khách hàng
1800 1097
Hỗ trợ với chúng tôi tại:
www.facebook.com/vifonvietnam

VIFON[®]



Luôn Vị Hồn Này Từ 1963

PHỞ KÝ

Tinh hoa sợi gạo Việt Nam



VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 100 NƯỚC