

Nộp ngày 28.12.2018

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 181/VIFON/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM**

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

Điện thoại: 028. 38153947 – 38153933

Fax: 028. 38153059

Email: vifon@vifon.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0300627384

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000771/2017/ATTP-CNĐK. Ngày cấp/Nơi cấp: 09.08.2017/Cục An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế và đạt chứng nhận HACCP.

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **PHỞ BÒ**

2. Thành phần:

Vật phở: Gạo (38.7%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

Gia vị: Muối ăn, dầu cọ tinh luyện, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), mỡ bò (2.3%), đường tinh luyện, hành lá sấy, giò thịt (bột đậu nành đã khử béo), hương bò tổng hợp, bột thịt bò (0.3%), ớt, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), hành tím, gừng, tỏi, tiêu, chất làm dày (1422), cà chua cô đặc, hương ngò gai tổng hợp, maltodextrin, chất chống đông vón (551), chất tạo ngọt

tổng hợp (acesulfam kali, aspartam), chất điều chỉnh độ acid (260, acid citric), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất bảo quản (kali sorbat).

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: 55 g/ly hoặc tùy theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị, khối lượng tịnh được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì PP hoặc PS hoặc OPP hoặc PET hoặc MCPPE hoặc giấy phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Gói gia vị, gói dầu, gói tương ớt được bao gói trong bao bì MCPPE hoặc OPP hoặc PA hoặc PET hoặc PE phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được bao gói được xếp vào thùng giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất: Địa chỉ sản xuất xem cạnh ngày sản xuất:

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

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

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

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

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000472/2018/ATTP-CNĐK. Ngày cấp/Nơi cấp: 06.08.2018/Cục An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, phần 6: Giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^6
2	Coliforms	CFU/g	10^3
3	Escherichia coli	CFU/g	10^2
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10^2
5	Clostridium perfringens	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10^3

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0.1
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0.2

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	5.0
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	10.0
3	Orchratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3.0

- Thông tư 50/2016/TT-BYT: Thông tư quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT: Thông tư hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP: Nghị định về nhãn hàng hóa.
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Nghị định về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Thông tư 15/2012/TT-BYT: Thông tư quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Yêu cầu kỹ thuật và tiêu chuẩn của nhà sản xuất:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Vắt phở: khô, vắt còn nguyên, không gãy, không vụn nát. Gói gia vị: dạng bột, tơi rời, khô ráo, có lẫn hành lá sấy và viên giả thịt (bột đậu nành đã khử béo). Gói dầu: dạng sệt, không đóng cặn, không lẫn tạp chất. Gói tương ớt: dạng sệt, có mùi thơm và vị ngọt, chua, cay đặc trưng của tương ớt.
2. Màu sắc	Vắt phở: có màu trắng đục đặc trưng. Gói gia vị: có màu nâu lẫn xanh lá của hành lá sấy khô và màu nâu nhạt của viên giả thịt (bột đậu nành đã khử béo). Gói dầu: có màu vàng cam. Gói tương ớt: có màu đỏ sậm đặc trưng của tương ớt.
3. Mùi vị của vắt phở và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của phở bò, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.
4. Độ dai và độ trương nở của sợi phở	Cho nước sôi vào vắt phở, sau 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.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm vắt	g/100g	≤ 12.5
2	Độ acid vắt	ml NaOH 1N/100g	≤ 4.0
3	Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%	g/100g	≤ 0.1
4	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	≤ 7.5
5	Chỉ số peroxit	meqO ₂ /kg	≤ 3.0
6	Hàm lượng protein	g/100g	5.4 – 9.54
7	Hàm lượng béo	g/100g	4.2 – 7.6
8	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	56.0 – 80.0
9	Năng lượng	kcal/100g	283.4 – 426.56

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 20 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



Bùi Phương Mai

NHÃN NẤP



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

ché
28/12/18

cds
28/12/18

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00088298
Mã số kết quả	AR-18-VD-095372-01-VI / EUVNHC-00056958


Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

TP. Hồ Chí Minh

Việt Nam

Tên mẫu:	PHỞ BÒ - INSTANT RICE NOODLES BEEF FLAVOR
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	11/12/2018
Thời gian thử nghiệm:	11/12/2018 - 15/12/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	18/12/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2181210334

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	4,0x10 ²
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD238 VD (a)(d) Chỉ số peroxyt	meqO ₂ /kg	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)	0,52
10	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6,33
11	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	0,62
12	VD837 VD (a)(f) Ẩm (vắt)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7,87

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,02)
14	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/12/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG (a) chủ tịch rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (d) chủ tịch rằng các phép thử này được công nhận theo Chỉ Định Thử Nghiệm Thực An Chăn Nuôi (f) chủ tịch rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00088300
Mã số kết quả	AR-18-VD-094898-01-VI / EUVNHC-00056958


Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

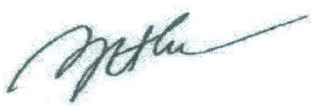
TP. Hồ Chí Minh

Việt Nam



Tên mẫu:	PHỞ BÒ - INSTANT RICE NOODLES BEEF FLAVOR
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	11/12/2018
Thời gian thử nghiệm:	11/12/2018 - 13/12/2018
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	14/12/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N2181210334

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	71,5
2	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5,75
3	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7,50
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	368

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

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/12/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG (t) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2018-00088299

Mã số kết quả

AR-18-VD-094977-01-VI / EUVNHC-00056958


Công Ty Cổ Phần Kỹ Nghệ Thực Phẩm Việt Nam

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú

TP. Hồ Chí Minh

Việt Nam

Tên mẫu:

PHỞ BÒ - INSTANT RICE NOODLES BEEF FLAVOR

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

11/12/2018

Thời gian thử nghiệm:

11/12/2018 - 14/12/2018

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

18/12/2018

Mã số PO của khách hàng :

I2N2181210334

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

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên


Nguyễn Phương Phi

Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải

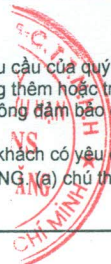
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/12/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238





Vườn xà Việt Nam

**CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ
THỰC PHẨM VIỆT NAM**

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh,
Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
T: (84.28) 38153933 - F: (84.28) 38153059
E-mail: vifon@hcm.vnn.vn - www.vifon.com.vn

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TP.HCM, ngày 10 tháng 05 năm 2019

Số: 248/R&D-VF

THÔNG BÁO THAY ĐỔI NHÃN BAO BÌ SẢN PHẨM

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

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

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

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

1. Thay đổi logo VIFON (bỏ dòng SINCE 1963 dưới chữ VIFON trong logo).
2. Thay đổi slogan “Vườn xà Việt Nam” thành slogan “Luôn vì hôm nay từ 1963”.
3. Danh hiệu của Hoa Hậu H’Henniê từ “Hoa hậu Hoàn Vũ 2017” điều chỉnh thành “Top 5 Hoa Hậu Hoàn Vũ Thế Giới”.
4. Cách ghi cụm từ xuất xứ: “Địa chỉ sản xuất: xem cạnh NSX” điều chỉnh thành “Sản xuất tại: xem cạnh NSX”.
5. Thêm tên sản phẩm bằng tiếng Anh (sản phẩm số thự tự 7, 8, 9, 10).
6. Thay đổi dạng bao bì đóng gói: Chuyển từ dạng khay sang dạng tô (sản phẩm số thự tự 21, 22, 23).

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

STT	Tên sản phẩm	Bản tự công bố	Quy cách	Ngày BQLATTP nhận HS
01	TƯƠNG ỚT	13/VIFON/2018	Chai 135 g Chai 260 g Chai 290 g Chai 560 g	25.09.2018
02	BỘT CANH	19/VIFON/2018	Gói 200 g Gói 900 g	25.09.2018
03	BỘT CANH TÔM	159/VIFON/2018	Gói 10 g	01.11.2018
04	Thực phẩm bổ sung: BỘT CANH I-ỚT	160/VIFON/2018	Gói 190 g	01.11.2018
05	MUỐI TINH SẤY CAO CẤP	156/VIFON/2018	Gói 450 g Gói 950 g	25.09.2018

06	MUỐI I-ỐT CAO CẤP	157/VIFON/2018	Gói 450 g Gói 950 g	25.09.2018
07	SỐT MUỐI ỚT CHANH	13/VIFON/2019	Chai 200 g	19.04.2019
08	MUỐI TÔM	14/VIFON/2019	Hũ 120 g	19.04.2019
09	MUỐI ỚT	15/VIFON/2019	Hũ 120 g	19.04.2019
10	MUỐI TIÊU	16/VIFON/2019	Hũ 150 g	19.04.2019
11	HỦ TIÊU NAM VANG	27/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
12	HỦ TIÊU SƯỜN HEO	01/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
13	HỦ TIÊU BÒ KHO	02/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
14	BÚN TÔM	124/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
15	BÚN BÒ HUẾ	125/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
16	BÚN GIÒ HEO	126/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018
17	Thực phẩm bổ sung: CHÁO THỊT BẮM	170/VIFON/2018	Gói 50 g	29.10.2018
18	Thực phẩm bổ sung: CHÁO GÀ	171/VIFON/2018	Gói 50 g	29.10.2018
19	PHỞ GÀ	180/VIFON/2018	Ly 55 g	28.12.2018
20	PHỞ BÒ	181/VIFON/2018	Ly 55 g	28.12.2018
21	PHỞ XÀO BÒ	01/VIFON/2019	Tô 80 g	17.01.2019
22	PHỞ XÀO HẢI SẢN	02/VIFON/2019	Tô 80 g	17.01.2019
23	PHỞ XÀO CHUA NGỌT	03/VIFON/2019	Tô 80 g	17.01.2019

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

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

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

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Bà Phương Mai

NHÃN NẤP



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

chất
10/05/19

NHÃN THÂN



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