

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 53/VIFON/2019

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 CÓ GÓI SỐT THỊT VỊ GÀ**

2. Thành phần:

Vắt phở: Gạo (64.3%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

Gói sốt thịt vị gà (25.7%): Nước, muối ăn, dầu cọ tinh luyện, bột thịt gà (12%), chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), đường tinh luyện, hành tím, gia vị phở (0.2%) (quế, đinh hương, hồi), chất làm dày (1422), hương gà tổng hợp, chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), nghệ, tiêu, hương ngò rí tổng hợp và tự nhiên, chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam), gừng chiết

xuất, phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).

Gói tương ớt: Nước, ớt tươi, đường tinh luyện, tỏi tươi, muối ăn, chất làm dày (1422, 415), cà chua cô đặc, chất điều chỉnh độ acid (260, acid citric), chất bảo quản (kali sorbat), phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam).

Gói rau sấy: Giả thịt (gluten từ bột mì), hành lá.

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

Gói sốt thịt vị gà, gói tương ớt, gói rau sấy 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: 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.

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	<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>Listeria monocytogenes</i>	/25g	0

- 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	Orchratoxin 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.
- 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 sốt thịt vị gà: dạng sệt, có mùi thơm của phở gà. Gói tương ớt: dạng sệt, có mùi thơm và vị ngọt, chua, cay đặc trưng của tương ớt. Gói rau sấy: dạng miếng nhỏ, khô.
2. Màu sắc	Vắt phở: có màu trắng đục đặc trưng. Gói sốt thịt vị gà: có màu nâu sậm. Gói tương ớt: có màu đỏ sậm đặc trưng của tương ớt. Gói rau sấy: có màu xanh lá của hành lá sấy khô lẫn màu trắng

	ngà của miếng giả thịt (gluten từ bột mì).
3. Mùi vị của vắt phở và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của phở gà, 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	≤ 8.0
5	Hàm lượng protein	g/100g	4.4 – 8.1
6	Hàm lượng béo	g/100g	2.15 – 3.88
7	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	44.0 – 80.0
8	Năng lượng	kcal/100g	212.95 – 387.32

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 30 tháng 05 năm 2019

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Bùi Phương Mai

A close-up photograph of a white bowl filled with a light-colored soup. The soup contains thin, yellow noodles, green leafy vegetables, and a single red chili pepper. The bowl is set against a dark background.

340 mm

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. KÍCH THƯỚC: 195 x340 mm

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2019-00039626

Mã số kết quả

AR-19-VD-042241-01-VI / EUVNHC-00069507


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 CÓ GÓI SÓT THỊT VỊ GÀ - INSTANT RICE NOODLES WITH CHICKEN SAUCE PACK

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu :

24/05/2019

Thời gian thử nghiệm:

25/05/2019 - 28/05/2019

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

30/05/2019

Mã số PO của khách hàng :

I2N2190524463

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	61.7
2	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.00
3	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.24
4	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	299
5	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
6	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	6.43
7	VD310 VD (a) Độ acid vât	ml 1N NaOH/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	Phát hiện vết (<0.6)
8	VD837 VD (a)(f) Ẩm (vât)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.77
9	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
10	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
11	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	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 04/06/2019

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 KỶ HẢI ĐĂNG, (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 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	743-2019-00039627
Mã số kết quả	AR-19-VD-042579-01-VI / EUVNHC-00069507


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 CÓ GÓI SÓT THỊT VỊ GÀ - INSTANT RICE NOODLES WITH CHICKEN SAUCE PACK
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu:	24/05/2019
Thời gian thử nghiệm:	25/05/2019 - 04/06/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	30/05/2019
Mã số PO của khách hàng:	I2N2190524463

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD361 VD (a)(f) <i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	ISO 11290-1:2017	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 04/06/2019

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 công 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 cơ sở đo 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 17025:2017 VIAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm