

Nộp 25.10.2018

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

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 169/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: **BÚN BÒ HUẾ HOÀNG GIA**

2. Thành phần:

**Vất bún:** Gạo (39%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat).

**Gói thịt bò:** Nước, thịt bò (16.6%), dầu cọ tinh luyện, chất làm dày (1422), đường tinh luyện, sả, mắm ruốc (0.5%), muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat), hành tím, tỏi, ớt, hương rau răm tự nhiên và tổng hợp, phẩm màu tự nhiên (caroten tự nhiên (chiết xuất từ thực vật)), chất bảo quản (natri benzoat, kali sorbat), chất chống oxy hóa (mixed tocopherol (vitamin E)).



1/8

**Gói gia vị:** Muối ăn, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' – guanylat, dinatri 5' – inosinat), đường tinh luyện, rau sấy (hành lá, ớt), bột thịt bò (0.2%), chiết xuất nấm men, hương bò tổng hợp, ớt, phẩm màu tự nhiên (150a), maltodextrin, chất chống đông vón (551).

**Gói sả ớt phi:** Sả, ớt, hành tím, rau răm, dầu cọ tinh luyện, tỏi, ngò gai, mắm ruốc.

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: 120 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 MCPP hoặc OPP hoặc PP hoặc PS hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

\* Gói gia vị, gói sả ớt phi được bao gói bằng bao bì MCPP hoặc OPP hoặc PA hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

\* Gói thịt bò được bao gói bằng túi nhôm (PET/AL/NY/R CPP), chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lớp R CPP 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 nấm men – nấm mốc	CFU/g	$10^3$
8	Clostridium botulinum	/g	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	0.1
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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	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	<p>Vắt bún: khô, vắt còn nguyên, không gãy, không vụn nát.</p> <p>Gói thịt bò: có phần thịt bò còn nguyên miếng, tương đối rắn chắc, không quá nát nhừ và phần nước dịch không bị vẩn đục, không bị nổi bọt. Có mùi vị thơm ngon hài hòa đặc trưng của bún bò Huế, không có mùi hôi, mùi lạ.</p> <p>Gói gia vị: dạng bột, tươi rời, khô ráo, có lẫn hành lá và ớt sấy khô.</p> <p>Gói sả ớt phi: dạng từng miếng nhỏ, tách rời, khô, giòn, ráo dầu.</p>
2. Màu sắc	<p>Vắt bún: có màu trắng đục đặc trưng.</p> <p>Gói thịt bò: có phần thịt bò màu nâu và phần nước dịch màu nâu sậm, có lẫn ít vẩn dầu màu vàng cam.</p> <p>Gói gia vị: có màu xám đến xám đậm, có lẫn xanh lá của hành</p>



	lá và đở của ớt sấy khô. Gói sả ớt phi: có màu nâu sậm.
3. Mùi vị của vát bún và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của bún bò Huế, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.
4. Độ dai và độ trương nở của sợi bún	Cho nước sôi vào vát bún, sau 3 phút sợi bún mềm, dai, sau 8 phút sợi bún 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 vát	g/100g	≤ 12.5
2	Độ acid vát	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	≤ 5.0
5	Hàm lượng protein	g/100g	5.0 – 9.58
6	Hàm lượng béo	g/100g	2.25 – 4.17
7	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	38.0 – 58.0
8	Năng lượng	kcal/100g	192.25 – 307.85

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 16 tháng 10 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**KT. TỔNG GIÁM ĐỐC,  
ĐẠI TỔNG GIÁM ĐỐC**



*Đoài Phương Mai*







## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00058847  
 Mã số kết quả: AR-18-VD-063718-01-VI / EUVNHC-00048410



**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: Bún Bò Huế Hoàng Gia 120Gr  
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
 Ngày nhận mẫu: 29/08/2018  
 Ngày bắt đầu phân tích: 29/08/2018  
 Ngày hoàn thành phân tích: 04/09/2018  
 Mã số PO của khách hàng: I2N218080388



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)	1,7x10 <sup>6</sup>
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	6,3x10 <sup>2</sup>
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	VD384 VD (a)(g) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	8,5x10 <sup>1</sup>
7	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD606 VD Clostridium botulinum	/10 g	AOAC 977.26	Không phát hiện
9	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	43,9
10	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3,30
11	VD263 VD (a)(f)(g) Đạm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7,64
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	236
13	VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10%	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)

7

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD238 VD (a)(d) <b>Chỉ số peroxyt</b>	meqO2/kg	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)	Không phát hiện (LOD=0.1)
15	VD269 VD (d) <b>Muối (NaCl)</b>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4,12
16	VD310 VD (a)(g) <b>Độ acid (vết)</b>	ml 1N NaOH/100 g	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010:1981; ST SEV 3012:1981)	0,62
17	VD837 VD (a)(f)(g) <b>Ăm (vết)</b>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	8,43
18	VD855 VD (a) <b>Cadmium (Cd)</b>	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,02)
19	VD861 VD (a) <b>Chì (Pb)</b>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
20	VD063 VD <b>Ochratoxin A</b>	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
21	VD821 VD (a) <b>Aflatoxin B1</b>	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
22	VD821 VD (a) <b>Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)</b>	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 04/09/2018

### 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 nội dung 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. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Animal Feed Testings Lab Certificate. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

8





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

913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh  
T: (84.8) 38153933 - F: (84.8) 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...20...tháng...11...năm...2018

Số: 716 /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 các sản phẩm này, cụ thể như sau: thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt 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.

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	Nội dung thay đổi nhãn
01	BÁNH ĐA CUA	17/VIFON/2018	Tô 125 g	07.11.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
02	PHỞ THỊT GÀ	15/VIFON/2018	Tô 120g	25.10.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
03	PHỞ THỊT BÒ	16/VIFON/2018	Tô 120g	25.10.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
04	PHỞ THỊT GÀ HOÀNG GIA	165/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.



Nộp 21.11.2018 (Đã ký duyệt in BB 19.11.2018)

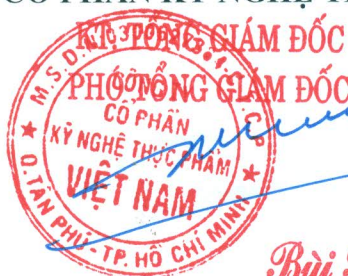
05	PHỞ THỊT BÒ HOÀNG GIA	166/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
06	HỦ TIÊU NAM VANG HOÀNG GIA	168/VIFON/2018	Gói 120g	25.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
07	BÚN BÒ HUẾ HOÀNG GIA	169/VIFON/2018	Gói 120g	25.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
08	PHỞ CHAY RAU NẤM	26/VIFON/2018	Gói 65 g	25.10.2018	Thay đổi Icon UIFost.
09	BÚN RIÊU CUA	123/VIFON/2018	Gói 80 g	01.11.2018	Thay đổi Icon UIFost và thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
10	BÁNH ĐA CUA	122/VIFON/2018	Gói 60 g	01.11.2018	Thay đổi Icon UIFost.
11	CHÁO THỊT BẮM	172/VIFON/2018	Gói 70 g	29.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
12	CHÁO THỊT GÀ	173/VIFON/2018	Gói 70 g	29.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
13	CHÁO NẤM ĐÔNG CÔ	174/VIFON/2018	Gói 70 g	29.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.
14	CHÁO SƯỜN	175/VIFON/2018	Gói 70 g	29.10.2018	Thêm logo lư hương vào hình gói thịt.

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**



*Bùi Phương Mai*



21 x 33 (cm)

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời  
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight

**VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP**

- Cho vật chín và gói gia vị, gói sả ớt vào túi, chần nước sôi (lemongrass and soup base pack, fried chili lemongrass and soup - hot and put stewed beef back into the bowl, stir well and serve).
- Cho nước sôi vào túi (khoảng 400ml).
- Phủ enough boiling water (about 400ml).
- Đậy kín và hong 3 phút.
- Cover the bowl for 3 minutes.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS:**



**VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC**



THE IMAGE ON THE PACKAGING ONLY SERVES THE PURPOSE OF PRODUCT ILLUSTRATION

NSX / HSD: Xem trên bao bì  
MFGS / EXP: See on package



Hoàng Gia có thịt có khác



Vươn xa Việt Nam

**Hoàng Gia**

**BÚN BÒ HUẾ**



Vifon không phẩm màu tổng hợp

NET WEIGHT KHỐI LƯỢNG TÍNH: 120g

**"HUẾ" STYLE INSTANT RICE VERMICELLI WITH BEEF**



HÌNH ẢNH TRÊN BAO BÌ CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOA CHO SẢN PHẨM

Tư vấn khách hàng

1800 1097

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

Sản xuất theo: 169/VIFON/2018

Kết nối với chúng tôi tại:  
[www.facebook.com/VifonVietnam](http://www.facebook.com/VifonVietnam)

**Thành phần:** Gạo (99%), chất ổn định (1404, 412), đường tinh luyện, muối ăn, hương thực phẩm (monosodium glutamate), gạo (99%), stabilizers (E1404, E1422), refined sugar, Shredded beef pack: Water, beef (16.5%), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium glutamate), salt, flavor enhancer (monosodium glutamate), (1422), refined sugar, lemongrass, shrimp paste (0.5%), salt, flavor enhancer (monosodium glutamate), red shaddock, garlic, chili, artificial color (monosodium glutamate), artificial color (monosodium glutamate), preservative (sodium benzoate, potassium sorbate), antioxidant (ascorbic acid extract), Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium glutamate, inosinate, inosinate), artificial color (monosodium glutamate), preservative (sodium benzoate, potassium sorbate), antioxidant (ascorbic acid extract), artificial beef flavor, chili, natural color (E551), maitake, laktase, anti-caking agent (E551), Fried shalli lemongrass pack: Lemongrass, chili, red shaddock, laktase, lemons, refined palm oil, garlic, long coriander, shrimp paste.



Carbohydrate / Carbohydrate	45.6g - 89.6g
Chất béo / Fat	2.7g - 5.0g
Chất đạm / Protein	6.0g - 11.5g
Giá trị năng lượng / Energy	230.7 kcal - 369.4 kcal

**CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 120g**  
NUTRITION INFORMATION PER 1 BAG 120g

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.

ch  
20/11/18





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 03 tháng 06 năm 2019

Số: 299/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. Thay đổi logo IUFost PHỞ, IUFost BÁNH ĐA CUA.
4. Cách ghi cụm từ xuất xứ: “Địa chỉ sản xuất: xem cạnh NSX” điều chỉnh thành “Sản xuất tại: xem cạnh NSX”.

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	PHỞ THỊT GÀ HOÀNG GIA	165/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018
02	PHỞ THỊT BÒ HOÀNG GIA	166/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018
03	HỦ TIẾU NAM VANG HOÀNG GIA	168/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018
04	BÚN BÒ HUẾ HOÀNG GIA	169/VIFON/2018	Gói 120 g	25.10.2018
05	BÁNH ĐA CUA HOÀNG GIA	167/VIFON/2018	Gói 120 g	21.11.2018

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



21 x 33 (cm)

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời  
Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHÂM MÀU TỔNG HỢP

- Cho thịt bò và gói gia vị gói sà sà (phấn) vào tô.
- Cut and put rice vermicelli and soup base pack, fried shalli aromatics into a bowl.
- Chế nước sốt vừa đủ (khoảng 400ml).
- Pour enough hoang water (about 400ml).
- Bày kín tô trong 3 phút.
- Cover the bowl for 3 minutes.
- Mở nắp, cắt gói thịt bò cho vào, trộn đều và dùng đũa.
- Mix beef, cut and put stewed beef pack into the bowl, stir well and serve.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS:

Hoàng Gia có thịt có khác



VIFON XUA KHẨU KHẤU TRÊN 80 NƯỚC

VIFON

NSX/ HSD: Xem trên bao bì  
MFG/ EXP: See on package

THE IMAGE ON THE PACKAGING ONLY SERVES THE PURPOSE OF PRODUCT ILLUSTRATION

Hoàng Gia có thịt có khác



Luôn Vì Hôm Nay Từ 1963

# Hoàng Gia

## BÚN BÒ HUẾ



NET WEIGHT  
KHỐI LƯỢNG TÍNH: 120g

"HUẾ" STYLE INSTANT RICE VERMICELLI WITH BEEF



HÌNH ẢNH TRÊN BAO BÌ CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOẠ CHO SẢN PHẨM

Tư vấn khách hàng

1800 1097



Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm thịt bò nếu có người có khả năng mẫn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

819345611272465

Sản phẩm cấp

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM  
913 Hoàng Diệu 5 - Phường 10, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam  
TEL: 84.28.38153947 - FAX: 84.28.38153059  
E-mail: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem cảnh NSX:

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

Tỉnh Hồ Bình, Việt Nam - TEL: 84.0220.3570660

Sản xuất theo: 169/VIFON/2018

Vifon Vietnam  
www.facebook.com/vifonvietnam

Kết nối với chúng tôi tại:

Thành phần: Thịt bò (39%), chất béo (1404, 412), đường tinh luyện, muối, bột mì đa dụng (1404, 412), đường (1504), chất béo (1404, 412), đường tinh luyện, muối. Rice vermicelli: Rice (39%), stabilizers [E1404, E1412], refined sugar.

Salt: Rice vermicelli: Rice (39%), stabilizers [E1404, E1412], refined sugar and natural flavo-essence: flavor, natural color (C09020), preservatives (potassium acetate, potassium sorbate), antioxidant (tocopherol-rich extract).

Soup base pack: Salt, flavor enhancers (monosodium glutamate, sodium benzoate, potassium sorbate), antioxidant (tocopherol-rich extract).

Beef powder pack: Beef powder (25%), rice vermicelli, dried vegetable (green onion, chili), beef powder (25%), yeast, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate, refined sugar, dried shalli aromatics (E1504), natural color (E1504), malto-dextrin, extract, artificial beef flavor, chili, natural color (E1504), malto-dextrin, anti-caking agent (E517).

Fried shalli aromatics pack: Lemon grass, chili, red shalli, laksa leaves, refined palm oil, garlic, long coriander, shrimp paste.

CHI TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 120g	230,7 kcal - 389,4 kcal
Calo từ năng lượng / Energy	60g - 11,5g
Chất đạm / Protein	27g - 5,0g
Chất béo / Fat	45,6g - 65,6g
Carbohydrate / Carbohydrate	

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.

chd  
02/06/19