

Nộp 12.12.2018

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 108/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.

II. Thông tin sản phẩm

- Tên sản phẩm: **NƯỚC MẮM HẠNG NHẤT**
- Thành phần: Nước mắm cá cơm (98%) (cá cơm, muối, nước), đường, chất điều vị: mononatri glutamat (621), dinatri 5' – guanylat (627), dinatri 5' – inosinat (631), glycin (640); chất tạo ngọt tổng hợp: acesulfam kali (950) (≤ 1000 mg/kg).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Lưu ý: Sự kết tinh của muối và sẫm màu trong quá trình sử dụng, bảo quản là hoàn toàn tự nhiên và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách bao gói: Thể tích thực ở 20°C: 260 ml/chai, 510 ml/chai hoặc tùy theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị, thể tích thực được ghi rõ trên nhãn sản phẩm.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong bao bì chai thủy tinh hoặc PET phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Bao bì ngoài: Sản phẩm sau khi được đóng chai được xếp vào thùng giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

- Sản xuất và đóng chai tại: Chi Nhánh Công Ty Cổ Phần Dịch Vụ Hàng Không Sân Bay Tân Sơn Nhất tại Long An

- Địa chỉ: Lô Q-1B, KCN Long Hậu mở rộng, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam

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/ml	10^4
2	Coliforms	cfu/ml	10^2
3	Escherichia coli	cfu/ml	0
4	Staphylococcus aureus	cfu/ml	3
5	Clostridium perfringens	cfu/ml	10
6	Salmonella spp	cfu/25 ml	0
7	Vibrio parahaemolyticus	cfu/ml	10

- 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 Arsen vô cơ (As)	mg/l	1.0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/l	1.0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/l	2.0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/l	0.05

- 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.

- TCVN 5107:2018 – Nước mắm:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Màu sắc	Màu nâu vàng đến nâu đỏ, nâu cánh gián đặc trưng của sản phẩm.
2	Độ trong	Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có).
3	Mùi	Mùi thơm đặc trưng của nước mắm, không có mùi lạ.
4	Vị	Vị ngọt của đạm cá thủy phân, có hậu vị rõ, có vị mặn dịu, không khé cổ, không có vị lạ.

5	Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có.
---	------------------------------------	----------------

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Hàm lượng nitơ tổng số	g/l	36.0 – 44.0
2	Hàm lượng nitơ axit amin	% so với hàm lượng nitơ tổng số	≥ 35.0
3	Hàm lượng nitơ ammoniac	% so với hàm lượng nitơ tổng số	≤ 30.0
4	Độ pH		4.5 – 6.5
5	Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua	g/l	200 – 280

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 10 tháng 12 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Bùi Phương Mai



81/21/11
chp

23.3 cm



13 cm

VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sử dụng trực tiếp rất ngon. Dùng làm gia vị nêm ướp thực phẩm

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời. Đậy kín sau khi sử dụng

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Không sử dụng đối với người có khả năng mất cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm. Sự kết tinh của muối và sẫm màu trong quá trình sử dụng, bảo quản là hoàn toàn tự nhiên và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

THÀNH PHẦN

Nước mắm cá cơm (98%) (cá cơm, muối, nước), đường, chất điều vị: Mononatri glutamat (621), dinatri 5' - guanylat (627), dinatri 5' - inosinat (631), glycin (640); chất tạo ngọt tổng hợp: Acesulfam kali (950) (≤ 1000 mg/kg).

THỜI HẠN SỬ DỤNG

NSX: xem trên bao bì
HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất



NƯỚC MẮM SẢN XUẤT TỪ NGUYÊN LIỆU CÁ CƠM THAN TƯỚI PHỤ QUỐC ĐƯỢC Ủ CHUỘP BẰNG THƯƠNG GÓ TRUYỀN THỐNG



Ươm xa Việt Nam



Nước Mắm Hạng Nhất



Thể tích thực ở 20°C
510 ml



Ươm xa Việt Nam

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU

Hàm lượng nitơ tổng số: (36-44) g/lit

SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI

CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH VỤ HÀNG KHÔNG SÂN BAY TÂN SÂN NHẤT TẠI LONG AN
Lô Q-1B, KCN Long Hậu mở rộng, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam

SẢN PHẨM CỦA

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
Tel: 84.28.38153947, 38153933 – Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn – Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất theo: 108/VIFON/2018

Tư vấn khách hàng
1800 1097

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.

9

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00049012
Mã số kết quả	AR-18-VD-061529-01-VI / EUVNHC-00045356


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:	NƯỚC MẮM HẠNG NHẤT
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong chai thủy tinh
Ngày nhận mẫu :	25/07/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	25/07/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	06/08/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218070363



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD222 VD (a) Nitơ	g/l	TCVN 3705:1990	39,0
2	VD229 VD (a) Nitơ-acid amin	g/l	TCVN 3708:1990	16,4
3	VD231 VD (a) Nitơ-amoniac (NH ₃ -N)	g/l	TCVN 3706:1990	7,07
4	VD240 VD (a) pH		TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)	5,38
5	VD270 VD (a)(g) Muối (NaCl)	g/l	TCVN 3701:2009 (AOAC 937.09)	224
6	VD882 VD N-acid amin/ N tổng	%	TCVN 3708:1990; TCVN 3705:1990	42,1
7	VD859 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
8	VD858 VD (a) Arsen (As)	mg/l	AOAC 2015.01	2,92
9	VD853 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
10	VD854 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.04)
11	VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/l	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238)	Phát hiện vết (<0.05)
12	VD976 VD Nitrogen-Ammonia/Total Nitrogen	%	TCVN 3705:1990; TCVN 3706:1990	18,1

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

743-2018-00049012 - Trang 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

<p>Ký tên</p>  <p>Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất</p>	 <p>Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc</p>
---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 27/08/2018

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 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 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. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

743-2018-00049013 - Trang 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2018-00049013
Mã số kết quả	AR-18-VD-061530-01-VI / EUVNHC-00045356


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:	NƯỚC MẮM HẠNG NHẤT
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong chai thủy tinh
Ngày nhận mẫu :	25/07/2018
Ngày bắt đầu phân tích :	25/07/2018
Ngày hoàn thành phân tích :	30/07/2018
Mã số PO của khách hàng :	I2N218070363

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD344 VD (a) Coliforms	cfu/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=1)
3	VD369 VD (a) Salmonella spp.	/25 ml	TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002/Amd 1:2007)	Không phát hiện
4	VD374 VD Staphylococcus aureus	cfu/ml	AOAC 2003.08	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD382 VD (a)(g) Vibrio parahaemolyticus	cfu/25 ml	TCVN 7905-1:2008 (ISO 21872-1:2007)	Không phát hiện
6	VD0G4 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2,2x10 ⁶
7	VD0G7 VD (a)(d) Escherichia coli	cfu/ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp



743-2018-00049013 - Trang 2 / 2

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 27/08/2018

<p>Ghi chú giải thích</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate</p>



Vườn xa 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 15 tháng 7 năm 2019

Số: 356.../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 xa Việt Nam” thành slogan “Luôn vì hôm nay từ 1963”.
3. Thêm tên và hình ảnh của Juror Masterchef Vietnam Luke Nguyen
4. Thêm ngôn ngữ tiếng Anh.

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	NƯỚC MẮM NHĨ	107/VIFON/2018	Chai 510 ml	12.12.2018
02	NƯỚC MẮM HẠNG NHẤT	108/VIFON/2018	Chai 510 ml	12.12.2018

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





21.3 cm

12.7 cm

VIFON XUẤT KHẨU TRÊN 80 NƯỚC
EXPORTING TO 80 COUNTRIES

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / DIRECTIONS:

- Sử dụng trực tiếp rất ngon.
Dùng làm gia vị nêm ướp thực phẩm.
- Used directly very delicious.
Used as a component of spice to cook dishes.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / PRESERVATIONS:

- Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.
Đậy kín sau khi sử dụng.
- Keep in dry, cool place and avoid direct sunlight.
Close tightly the cover after using.

THÔNG TIN LƯU Ý / ATTENTION:

- Không sử dụng đối với người có khả năng cảm mẫn cá hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm
- Sự kết tinh của muối và sẫm màu trong quá trình sử dụng, bảo quản là hoàn toàn tự nhiên và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm
- Do not use in case of allergy to ingredients of product.
- Salt crystallization and color change during preservation process are common, that will not affect product quality.

THÀNH PHẦN / INGREDIENTS:

- Thành phần: Nước mắm cá cơm (98%) (cá cơm, muối ăn, nước), đường tinh luyện, chất điều vị (mononatri glutamat, dinatri 5' - guanylat, dinatri 5' - inosinat, glycin), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali).
- Ingredients: Anchovy fish sauce (98%) (anchovy, salt, water), refine sugar, flavor enhancers (monosodium glutamate, disodium 5' - guanylate, disodium 5' - inosinate, glycine), artificial sweetener (acesulfame potassium).

THỜI HẠN SỬ DỤNG / EXPIRY DATE:

- NSX (MFG): Xem trên bao bì / See on the label.
- HSD (EXP): 24 tháng kể từ ngày sản xuất / 24 months from the manufacturing date.

VIFON
Luôn Vị Hóm Này Từ 1963

CA CƠM THAN PHÚ QUỐC

Nước Mắm Hạng Nhất

FISH SAUCE

THỂ TÍCH THỰC Ở 20°C
Net volume at 20°C

510 ml

Juror Masterchef Vietnam
Luke Nguyen

03 KHÔNG
Chất Bảo Quản
Phẩm Màu Tổng Hợp
Hương Liệu

VIFON
For Today Since 1963

VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẠM MÀU TỔNG HỢP
NO SYNTHETIC COLOR ADDED

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU / QUALITY STANDARDS:
Hàm lượng nitơ tổng số / Total nitrogen content: 40 g/l

SẢN XUẤT VÀ ĐÓNG CHAI TẠI / MANUFACTURED & PACKED BY:
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH VỤ HÀNG KHÔNG SẢN ĐAY TÂN SƠN NHẤT TẠI LONG AN
Lô Q-1B, KCN Long Hậu mở rộng, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam
Southern Airports Services JSC. (SASCO) – Long An branch
Lot Q-1B, Long Hậu Industrial Park Extended, Long Hậu Commune, Can Giuoc District, Long An Province, Vietnam

SẢN PHẨM CỦA / PRODUCT OF:
CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
VIETNAM FOOD INDUSTRIES JOINT STOCK COMPANY
913 Trường Chinh, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam
913 Truong Chinh street, Tay Thanh ward, Tan phu District, Ho Chi Minh city, Vietnam
Tel: 84.28.38153947, 38153933
Fax: 84.28.38153059
E-mail: vifon@vifon.com.vn
Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất theo: 108/VIFON/2018
Tư vấn khách hàng
1800 1097

03 NO ADDED: Preservatives - Artificial colourings - Flavours

NƯỚC MẮM SẢN XUẤT TỪ NGUYÊN LIỆU CÁ CƠM THAN TƯỚI PHÚ QUỐC ĐƯỢC Ủ CHUỘP BẰNG THÔNG GỖ TRUYỀN THỐNG
Made from fresh anchovies, fermented in traditional wooden barrel

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.

Handwritten signature and date: 15/07/19