

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 57/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, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

* Địa chỉ theo địa giới hành chính mới áp dụng từ 01.07.2025: 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

- Tên sản phẩm: **MUỐI TIÊU**
- Thành phần: Muối ăn (67%), bột tiêu (15%), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), đường tinh luyện, chất chống đông vón (INS 170(i)).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 150 g/hũ 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 hũ nhựa PET hoặc thủy tinh, đóng nắp phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc được đóng gói

trong bao bì màng OPP hoặc MCPP hoặc PE hoặc PET hoặc PP hoặc PA hoặc PS 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:

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.

* Địa chỉ theo địa giới hành chính mới áp dụng từ 01.07.2025: 913 Trường Chinh, Phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 1164/GCNATTP-BQLATTP. Ngày cấp/Nơi cấp: 24.03.2023/Ban Quản lý An toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

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 Arsen (As)	mg/kg	5.0
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	1.0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2.0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

- 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	30.0

- 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	10^4
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^2
3	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	Không có (hoặc < 3 MPN/g)
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	CFU/g	10^2

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng hạt mịn, tơi rời, khô ráo và đồng đều.
2. Màu sắc	Có màu nâu vàng hay nâu xám đặc trưng của sản phẩm muối tiêu, không có màu lạ.
3. Mùi	Có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm muối tiêu, không có mùi lạ.
4. Vị	Có vị mặn ngọt hài hòa đặc trưng cho sản phẩm muối tiêu.

+ Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	g/100g	≤ 3.0
2	Hàm lượng tro không tan trong axit clohydric (HCl) 10%	g/100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	60.0 – 75.0
4	Hàm lượng chất xơ thực phẩm	g/100g	2.6 – 6.6
5	Hàm lượng chất đạm	g/100g	2.0 – 6.0
6	Hàm lượng carbohydrat (*)	g/100g	14.8 – 22.1
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	7.0 – 11.0
8	Hàm lượng chất béo	g/100g	0.0 – 1.0
9	Hàm lượng Natri	mg/100g	23200 – 34000
10	Năng lượng (**)	kcal/100g	72.4 – 134.6

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
Chất xơ thực phẩm	2 kcal/g tương đương 8 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 09 tháng 07 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

Lý Thị Kim Châu





NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
MUỐI TIÊU
PEPPER SALT

Khối lượng tịnh: 150 g

Thành phần: Muối ăn (67%), bột tiêu (15%), chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), đường tinh luyện, chất chống đông vón (INS 170(i)).

Thông tin dinh dưỡng cho 100 g sản phẩm:

Năng lượng: 72.4 kcal – 134.6 kcal

Chất đạm: 2.0 g – 6.0 g

Carbohydrat: 14.8 g – 22.1 g

Đường tổng số: 7.0 g – 11.0 g

Chất béo: 0.0 g – 1.0 g

Natri: 23200 mg – 34000 mg

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng trực tiếp để chấm các món thịt, cá, hải sản. 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 nắp sau khi sử dụng.

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, P. Tây Thạnh, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM

913 Trường Chinh, P. Tây Thạnh, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00103634
Mã số kết quả : AR-24-VD-107459-01-VI / EUVNHC-00281015 - 01



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam

Tên mẫu : Muối tiêu
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 17/07/2024
Thời gian thử nghiệm : 17/07/2024 - 05/08/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/08/2024
Mã số PO của khách hàng : NA9J2407172430
Mã số mẫu Eol : 005-32410-303305

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	5.0x10 ²
5	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD157 VD (a) Xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	4.63
8	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	9.45
9	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	67.7
10	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	0.05
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.54
12	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	29200
13	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
14	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.06
15	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.04
16	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
17	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ thực phẩm)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	18.4
21	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0.3)
22	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	3.94
23	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	100
24	VD21D VD Brilliant blue (E133)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
25	VD21D VD Allura red (E129)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
26	VD21D VD Erythrosin (E127)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
27	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))		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
28	VD21D VD Ponceau 4R (E124)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
29	VD21D VD Sunset Yellow (E110)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện
30	VD21D VD Tartrazine (E102)		EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí MinhLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 07/08/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 07/08/2024.

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-kien-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.

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.

EUROFINS SẮC KỲ HẢI DANG COMPANY LIMITED

[1] HCMC laboratory: Lot E2b-3, Street D6, Sai Gon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC.

[2] Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City.

Web: www.eurofins.vn

Document number: EVN-P-AR-FO3559

[3] Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Ha Noi.

Phone: (84.28) 7107 7879

Version: 10

Email: VN01_ASM_HCMC@eurofinsasia.com

Effective date: 24/05/2023

8/9