

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 82/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.

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

1. Tên sản phẩm: **PHỞ THỊT BÒ**

2. Thành phần:

Vắt phở: Gạo (34.6%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat).

Gói thịt bò: Thịt bò (18.2%), nước, dầu cọ tinh luyện, hành tím, chất điều vị (mononatri L-glutamat), tinh bột khoai mì, đường tinh luyện, gừng, muối ăn, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Nước, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu cọ tinh luyện, mỡ bò (0.7%), đường tinh luyện, chất làm dày (INS 1422), hương liệu (hương bò giống tự nhiên, hương ngò gai giống tự nhiên), hành tím, gừng, bột thịt bò chiết xuất (0.2%), gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), chất bảo

quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a, INS 160a(ii)), bột tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói tương ớt: Nước, ớt, đường tinh luyện, tỏi, muối ăn, cà chua cô đặc, chất làm dày (INS 1422), chất điều chỉnh độ acid (INS 260, INS 330), chất bảo quản (kali sorbat).

Gói rau sảy: Hành lá, hành tây, ngò gai, ngò rí, ớt.

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: 135 g/tô 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 bao bì phức hợp giấy/PE (với PE là lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm) hoặc PP hoặc PS hoặc MCPPE hoặc OPP hoặc PET hoặc PE phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Vắt phở được bao gói bằng màng POF hoặc OPP phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc không được bao gói tùy theo nhu cầu kinh doanh của đơn vị.

* Gói xốt, gói tương ớt, gói rau sảy được bao gói bằng bao bì màng MPET hoặc MCPPE hoặc OPP hoặc PA hoặc PET hoặc PE 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/RCPPE) hoặc (PET/AL/PA/RCPPE), chất liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là lớp RCPPE 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: 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.

Số Giấy chứng nhận (Hệ thống quản lý HACCP (phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn)): TNV178170135. Ngày cấp/Nơi cấp: 23.03.2023/Tổ chức chứng nhận TUV NORD 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.

Số Giấy chứng nhận (Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm TCVN ISO 22000:2018): HA 508/1.22.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24.07.2022/Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng-Trung tâm chứng nhận phù hợp (Quacert).

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 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	Ochratoxin 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.

- 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.
- 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	10^6
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>Salmonella</i>	/25g	Không có
9	<i>Clostridium botulinum</i>	/g	Không có

+ Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Vắt phở: khô, không vụn nát. 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 phở thịt bò, không có mùi hôi, mùi lạ.

	Gói xốt: dạng sệt, có mùi thơm của phở bò. 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 thịt bò: có phần thịt bò màu nâu và phần nước dịch màu nâu nhạt có lẫn ít váng dầu màu vàng cam. Gói xốt: 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, ngò gai, ngò rí sấy khô lẫn màu trắng ngà của hành tây sấy khô và màu đỏ của ớt sấy khô.
3. Mùi vị của vắt phở và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của phở thịt 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.

+ 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 axit clohydric (HCl) 10%	g/100g	≤ 0.1
4	Chỉ số peroxit	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
5	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	2.65 – 3.8
6	Hàm lượng chất xơ thực phẩm	g/100g	0.5 – 3.2
7	Hàm lượng chất đạm	g/100g	5.6 – 9.6
8	Hàm lượng carbohydrat (*)	g/100g	30.0 – 44.0

9	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	2.6 – 6.6
10	Hàm lượng chất béo	g/100g	2.09 – 4.9
11	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1060 – 1520
12	Năng lượng (**)	kcal/100g	162.21 – 264.9

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 20 tháng 06 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC

Lý Thị Kim Châu



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN PHỞ THỊT BÒ

Khối lượng tịnh: 135 g

Thành phần:

Vắt phở: Gạo (34.6%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat).

Gói thịt bò: Thịt bò (18.2%), nước, dầu cọ tinh luyện, hành tím, chất điều vị (mononatri L-glutamat), tinh bột khoai mì, đường tinh luyện, gừng, muối ăn, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Nước, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu cọ tinh luyện, mỡ bò (0.7%), đường tinh luyện, chất làm dày (INS 1422), hương liệu (hương bò giống tự nhiên, hương ngò gai giống tự nhiên), hành tím, gừng, bột thịt bò chiết xuất (0.2%), gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a, INS 160a(ii)), bột tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói tương ớt: Nước, ớt, đường tinh luyện, tỏi, muối ăn, cà chua cô đặc, chất làm dày (INS 1422), chất điều chỉnh độ acid (INS 260, INS 330), chất bảo quản (kali sorbat).

Gói rau sảy: Hành lá, hành tây, ngò gai, ngò rí, ớt.

Thông tin dinh dưỡng cho 1 tô 135 g:

Năng lượng: 219.0 kcal – 357.6 kcal

Chất đạm: 7.6 g – 13.0 g

Carbohydrat: 40.5 g – 59.4 g

Đường tổng số: 3.5 g – 8.9 g

Chất béo: 2.8 g – 6.6 g

Natri: 1431 mg – 2052 mg

Hướng dẫn sử dụng:

Mở nắp, cho vắt phở và gói sốt, gói rau sảy vào tô.

Chế nước sôi vào đến vạch trong tô (khoảng 400ml) vàậy nắp tô trong 3 phút.

Mở nắp, cắt gói thịt bò, gói tương ớt cho vào, trộn đều và thưởng thức.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô, mát và tránh ánh nắng mặt trời.

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng,...

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.

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

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

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất

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

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

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

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

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660

Handwritten signature
7/14



NHÃN SẢN PHẨM DỰ KIẾN
PHỞ THỊT BÒ
INSTANT RICE NOODLES WITH BEEF



Khối lượng tịnh / Net weight: 135 g

Thành phần:

Vắt phở: Gạo (34.6%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat).

Gói thịt bò: Thịt bò (18.2%), nước, dầu cọ tinh luyện, hành tím, chất điều vị (mononatri L-glutamat), tinh bột khoai mì, đường tinh luyện, gừng, muối ăn, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói sốt: Nước, muối ăn, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu cọ tinh luyện, mỡ bò (0.7%), đường tinh luyện, chất làm dày (INS 1422), hương liệu (hương bò giống tự nhiên, hương ngò gai giống tự nhiên), hành tím, gừng, bột thịt bò chiết xuất (0.2%), gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a, INS 160a(ii)), bột tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gói tương ớt: Nước, ớt, đường tinh luyện, tỏi, muối ăn, cà chua cô đặc, chất làm dày (INS 1422), chất điều chỉnh độ acid (INS 260, INS 330), chất bảo quản (kali sorbat).

Gói rau sấy: Hành lá, hành tây, ngò gai, ngò rí, ớt.

Ingredients:

Rice noodles: Rice (34.6%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate).

Stewed beef pack: Beef (18.2%), water, refined palm oil, red shallot, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), tapioca starch, refined sugar, ginger, salt, "phở" spices (cinnamon, clove, anise), natural color (carotenes, *beta*-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Sauce pack: Water, salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), refined palm oil, beef fat (0.7%), refined sugar, thickener (INS 1422), flavorings (nature-identical beef flavor, nature-identical long coriander flavor), red shallot, ginger, extract beef powder (0.2%), "phở" spices (cinnamon, clove, anise), preservatives (potassium sorbate, sodium benzoate), natural colors (INS 150a, INS 160a(ii)), pepper powder, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Chilli sauce pack: Water, chilli, refined sugar, garlic, salt, tomato paste, thickener (INS 1422), acidity regulators (INS 260, INS 330), preservative (potassium sorbate).

Dried vegetable pack: Green onion, onion, long coriander, coriander, chilli.

Thông tin dinh dưỡng cho 1 tô 135 g / Nutrition information per 1 bowl 135 g:

Năng lượng / Energy: 219.0 kcal – 357.6 kcal

Chất đạm / Protein: 7.6 g – 13.0 g

Carbohydrat / Carbohydrate: 40.5 g – 59.4 g

Đường tổng số / Total Sugars: 3.5 g – 8.9 g

Chất béo / Total Fat: 2.8 g – 6.6 g

Natri / Sodium: 1431 mg – 2052 mg

Hướng dẫn sử dụng / Serving directions:

Mở nắp, cho vắt phở và gói sốt, gói rau sấy vào tô. / Open lid, cut and put rice noodles and sauce pack, dried vegetable pack into the bowl.

Chế nước sôi vào đến vạch trong tô (khoảng 400ml) và đậy nắp tô trong 3 phút. / Pour boiling water up to the level inside bowl (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes.

Mở nắp, cắt gói thịt bò, gói tương ớt cho vào, trộn đều và thưởng thức. / Open lid, cut and put stewed beef pack, chilli sauce pack into the bowl, stir well and serve.

Hướng dẫn bảo quản / Storage conditions:

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

NSX/HSD: Xem trên bao bì.

MFG/EXP: See on the packaging.

Thông tin cảnh báo:

Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng...

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, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: Xem cạnh ngày sản xuất

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

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

Tel: 84.28.38153947 Fax: 84.28.38153059

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

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Tel: 84.0220.3570660



AR-24-VD-134268-01-VI / EUVNHC-00289950- Trang : 1 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

913 TRƯỜNG CHINH, PHƯỜNG TÂY THẠNH, QUẬN TÂN PHÚ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, Việt Nam
Mã số PO của khách hàng : NA9J2409050049

Mã số mẫu : 743-2024-00130221

Mã số Eol : 005-32410-325847
Tên mẫu : PHỞ THỊT BÒ
Tình trạng mẫu : Mẫu vi sinh đựng trong bao bì ghép mí, mẫu hóa lý thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 05/09/2024 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 13/09/2024
Thời gian thử nghiệm : 06/09/2024 - 13/09/2024

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD702 VD <i>Clostridium botulinum</i>	/g	EVN-R-RD-3-TP-4707 (2020) (Ref. AccuPid Clostridium botulinum Detection Kit (Realtime PCR))	Không phát hiện
7	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.2x10 ²
8	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
9	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)
10	VD157 VD (a) Xơ thực phẩm	g/ 100 g	AOAC 991.43	1.59
11	VD304 VD (a) Hàm lượng đường tổng số	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	4.42
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.95
13	VD115 VD (a) Tro không tan trong acid HCl 10%	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3535 (2019) (Ref. AOAC 920.46)	Phát hiện vết (<0.03)
14	VD310 VD (a) Độ axit (vết)	ml 1N NaOH/ 100 g	TCVN 4589:1988	1.37
15	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit	meqO ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018)	Không phát hiện (LOD=0.013)
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1380
17	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
18	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
19	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
20	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)
21	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)
22	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	37.4
23	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.07
24	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	7.71
25	VD21D VD Brilliant blue (E133)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
26	VD21D VD Allura red (E129)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
27	VD21D VD Erythrosin (E127)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
28	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))	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
29	VD21D VD Ponceau 4R (E124)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
30	VD21D VD Sunset Yellow (E110)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
31	VD21D VD Tartrazine (E102)	mg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5251	Không phát hiện (LOD=5)
32	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	9.82
33	VD9T0 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	211

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Giám Đốc Chi nhánh Hồ Chí Minh



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 23/09/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 23/09/2024.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 Ký 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 Ký 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 Ký 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-kiem-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 Ký 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 Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.





NHÃN NẮP



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG
GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.

12/14

Handwritten signature



CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON CAM KẾT CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ NỘI DUNG
GHI NHÃN BẰNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ỨNG VỚI NỘI DUNG TIẾNG VIỆT.



VIFON®

PHỞ CHẤT LƯỢNG XUẤT KHẨU

VIFON tự hào khi các sản phẩm luôn đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng xuất khẩu nghiêm ngặt khác nhau của các thị trường khó tính, như tiêu chuẩn kiểm soát vi sinh, kim loại nặng.... đặc biệt là tiêu chuẩn kiểm soát hàm lượng Ethylene oxide.

* Tuy nhiên việc tuân thủ & đảm bảo chất lượng từ nhà sản xuất chưa phải là điều kiện duy nhất để thông quan ở mỗi quốc gia còn có thêm các chính sách cũng như thủ tục đặc thù đối với việc nhập cảnh từng các sản phẩm thực phẩm, nhằm bảo vệ thị trường nội địa và sức khỏe cộng đồng. Vì vậy, Quý khách vui lòng cập nhật những thông tin liên quan đến chính sách và quy định từ cơ quan chức năng của quốc gia điểm đến.

THÀNH PHẦN:

Vật phở: Gạo (34.6%), chất làm dày (INS 1404, INS 412), đường tinh luyện, muối ăn, chất điều vị (monosodium L-glutamat).

Gỏi thịt bò: Thịt bò (18.2%), nước, dầu cọ tinh luyện, hành tím, chất điều vị (monosodium L-glutamat), tinh bột khoai mì, đường tinh luyện, gừng, muối ăn, gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gỏi xốt: Nước, muối ăn, chất điều vị (monosodium L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), dầu cọ tinh luyện, mỡ bò (0.7%), đường tinh luyện, chất làm dày (INS 1422), hương liệu (hương bò giống tự nhiên, hương ngò gai giống tự nhiên), hành tím, gừng, bột thịt bò chiết xuất (0.2%), gia vị phở (quế, đinh hương, hồi), chất bảo quản (kali sorbat, natri benzoat), phẩm màu tự nhiên (INS 150a, INS 160a(ii)), bột tiêu, chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)).

Gỏi tương ớt: Nước, ớt, đường tinh luyện, tỏi, muối ăn, cà chua cô đặc, chất làm dày (INS 1422), chất điều chỉnh độ acid (INS 260, INS 330), chất bảo quản (kali sorbat).

Gỏi rau sả: Hành lá, hành tây, ngò gai, ngò rí, ớt.

INGREDIENTS:

Rice noodles: Rice (34.6%), thickeners (INS 1404, INS 412), refined sugar, salt, flavor enhancer (monosodium L-glutamate).

Stewed beef pack: Beef (18.2%), water, refined palm oil, red shallot, flavor enhancer (monosodium L-glutamate), tapioca starch, refined sugar, ginger, salt, "phở" spices (cinnamon, clove, anise), natural color (carotenes, beta-, vegetable), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Sauce pack: Water, salt, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), refined palm oil, beef fat (0.7%), refined sugar, thickener (INS 1422), flavorings (nature-identical beef flavor, nature-identical long coriander flavor), red shallot, ginger, extract beef powder (0.2%), "phở" spices (cinnamon, clove, anise), preservatives (potassium sorbate, sodium benzoate), natural colors (INS 150a, INS 160a(ii)), pepper powder, antioxidant (tocopherol concentrate, mixed).

Chilli sauce pack: Water, chilli, refined sugar, garlic, salt, tomato paste, thickener (INS 1422), acidity regulators (INS 260, INS 330), preservative (potassium sorbate).

Dried vegetable pack: Green onion, onion, long coriander, coriander, chilli.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG / NUTRITION INFORMATION

Thành phần dinh dưỡng / Nutrient components	Cho 1 tô 135 g / Per 1 bowl 135 g
Năng lượng / Energy	219.0 kcal – 357.6 kcal
Chất đạm / Protein	7.6 g – 13.0 g
Carbohydrat / Carbohydrate	40.5 g – 59.4 g
Đường tổng số / Total Sugars	3.5 g – 8.9 g
Chất béo / Total Fat	2.8 g – 6.6 g
Natri / Sodium	1431 mg – 2052 mg

Số TCB: 82/VIFON CORP/2025
NSX/HSD: Xem trên bao bì.
MFG/EXP: See on the packaging.



VIFON đạt giải thưởng
Nguyệt Quế Vàng 20 năm liên tiếp từ 2004
tới 2024, do người tiêu dùng Ba Lan bình chọn

VIFON xin chân thành cảm ơn quý Khách hàng đã luôn yêu mến và tin dùng sản phẩm. Trong hơn 30 năm, VIFON đã xuất khẩu hàng tỷ sản phẩm, đặc biệt, trong 05 năm qua, VIFON đã xuất khẩu trên 01 tỷ sản phẩm với thương hiệu VIFON MADE IN VIETNAM đến hơn 100 quốc gia. Hơn thế nữa, VIFON luôn đặt mục tiêu xuất khẩu 01 tỷ sản phẩm mỗi năm góp phần lan tỏa tinh hoa ẩm thực Việt ra thế giới.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / SERVING DIRECTIONS:



Mở nắp, cho vật phở và gói xốt, gói rau sả vào tô. / Open lid, cut and put rice noodles and sauce pack, dried vegetable pack into the bowl.



Chê nước sôi vào đến vạch trong tô (khoảng 400ml) và đậy nắp tô trong 3 phút. / Pour boiling water up to the level inside bowl (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes.



Mở nắp, cắt gói thịt bò, gói tương ớt cho vào, trộn đều và thưởng thức. / Open lid, cut and put stewed beef pack, chilli sauce pack into the bowl, stir well and serve.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc túi thịt hư hỏng bao bì như rách, xẹp, căng phồng.... Không sử dụng đối với người có khả năng miễn cảm hoặc dị ứng với các thành phần trong sản phẩm.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN / STORAGE CONDITIONS:

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

MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:

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

E-mail: vifon@vifon.com.vn

Website: www.vifon.com.vn

Sản xuất tại: xem cạnh ngày sản xuất

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

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

Tel: 84.28.38153947

Fax: 84.28.38153059

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

Lô đất CN8, KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương

Tel: 84.0220.3570660

VIFON® MADE IN VIETNAM

Tư vấn khách hàng

1800 1097



Kết nối với chúng tôi tại:
www.facebook.com/VifonVietnam



8 935311 112369

14/14