

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 102/VIFON JSC/2021

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: Ấp Bình Tiên 2, Xã Đức Hòa Hạ, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam.

Điện thoại:

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: **MIẾN SƯỜN HEO**

2. Thành phần:

Vất miến: Tinh bột khoai tây, tinh bột đậu xanh (7.6%), muối ăn, chất làm dày (412).

Gia vị: Dầu cọ tinh luyện, muối ăn, hành tím phi, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), rau sấy (cà rốt, hành lá, hành tây), giả thịt (bột đậu nành đã khử béo), bột tiêu, đường tinh luyện, maltodextrin, nấm mèo sấy, chiết xuất nấm men, bột sườn heo hầm (0.13%), hương ngò rí tổng hợp và tự nhiên, bột thịt gà, chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)).

Sản phẩm có chứa: Đậu nành.

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: 58 g/gói, 348 g/túi (6 gói x 58 g) 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 PET hoặc PP hoặc PS hoặc bao bì phức hợp giấy/PE (với PE là lớp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm) phù hợp quy định bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

* Gói gia vị, gói dầu được bao gói bằng bao bì màng MCPP 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 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 cơ sở đủ điều kiện ATTP: 2313/GCNATTP-BQLATTP. Ngày cấp/Nơi cấp: 09.06.2020/Ban Quản lý An toàn Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

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 508.19.CIV. Ngày cấp/Nơi cấp: 24.07.2019/Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng.

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 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	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	µg/kg	2.0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4.0
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 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:

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Vắt miếng: khô, vắt còn nguyên, không gãy, không vụn nát. Gói gia vị: dạng bột, tơi rời, khô ráo, có lẫn hành lá, hành tây, cà rốt, nấm mèo sấy khô và viên giả thịt (bột đậu nành đã khử béo). Gói dầu: dạng lỏng, có lẫn lát hành tím phi.
2. Màu sắc	Vắt miếng: có màu trắng đục đặc trưng. Gói gia vị: có màu trắng ngà đến xám nhạt lẫn xanh lá của hành lá sấy khô, trắng ngà của hành tây sấy khô, đỏ cam của cà rốt sấy khô, màu đen xám của nấm mèo sấy khô và màu nâu nhạt của giả thịt (bột đậu nành đã khử béo). Gói dầu: có màu vàng lẫn màu nâu vàng của lát hành tím phi.
3. Mùi vị của vắt miếng và các gói gia vị	Mùi thơm đặc trưng của miếng sườn heo, vị mặn ngọt hài hòa, không có mùi hôi hoặc mùi lạ.
4. Độ dai và độ trương nở của sợi miếng	Cho nước sôi vào vắt miếng, sau 3 phút sợi miếng mềm, dai, sau 8 phút sợi miếng 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	Hàm lượng tro không tan trong HCl	g/100g	≤ 0.1
3	Hàm lượng muối ăn (NaCl)	g/100g	≤ 8.0
4	Chỉ số peroxit	meqO ₂ /kg	≤ 20.0
5	Hàm lượng protein	g/100g	1.8 – 3.1
6	Hàm lượng béo	g/100g	6.0 – 10.7
7	Hàm lượng carbohydrate	g/100g	60.0 – 80.0
8	Năng lượng	kcal/100g	301.2 – 428.7

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./.

Long An, ngày 28 tháng 12 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

CHỦ TỊCH



HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ
Bùi Phương Mai

13/12/2021

[Signature]



VIFON CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG PHẨM MÀU TỔNG HỢP

THÀNH PHẦN:

Vết miến: Tinh bột khoai tây, tinh bột đậu xanh (7.6%), muối ăn, chất làm dày (412).

Gia vị: Dầu cọ tinh luyện, muối ăn, hành tím phi, chất điều vị (mononatri L-glutamat, dinatri 5'-guanylat, dinatri 5'-inosinat), rau sấy (cà rốt, hành lá, hành tây), giò thịt (bột đậu nành đã khử béo), bột tiêu, đường tinh luyện, maltodextrin, nấm mèo sấy, chiết xuất nấm men, bột sườn heo hầm (0.13%), hương ngò rí tổng hợp và tự nhiên, bột thịt gà, chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali, aspartam), chất chống đông vón (551), chất chống oxy hóa (tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)), phẩm màu tự nhiên (beta-caroten (chiết xuất từ thực vật)).

Sản phẩm có chứa: Đậu nành.

INGREDIENTS:

Bean thread: Potato starch, mung bean starch (7.6%), salt, thickener (412).
Seasoning: Refined palm oil, salt, fried red shallot, flavor enhancers (monosodium L-glutamate, disodium 5'-guanylate, disodium 5'-inosinate), dried vegetables (carrot, green onion, onion), textured soya protein, pepper powder, refined sugar, maltodextrin, dried jelly ear mushroom, yeast extract, stewed pork rib powder (0.13%), natural and artificial coriander flavor, chicken powder, artificial sweeteners (acesulfame potassium, aspartame), anti-caking agent (551), antioxidant (tocopherol concentrate, mixed), natural color (carotenes, beta-, vegetable).

Product contains: Soybeans.

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.

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

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHO 1 GÓI 58 g
SERVING DIRECTIONS PER 1 BAG 58 g:**



Cho vết miến và các gói gia vị vào tô.
Cut and put bean thread and all soup base packs into a bowl.



Chế nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín tô trong 3 phút.
Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes.



Mở nắp, trộn đều và thưởng thức.
Open lid, stir well and serve.

Tư vấn khách hàng
1800 1097

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

VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON.
VIFON luôn tiên phong trong công nghiệp hóa các món ăn truyền thống của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bánh Đa Cua, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, gói gọn vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

**CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 58 g
NUTRITION INFORMATION PER 1 BAG 58 g**

Giá trị năng lượng / Energy	174.7 kcal – 248.6 kcal
Chất đạm / Protein	1.0 g – 1.8 g
Chất béo / Fat	3.5 g – 6.2 g
Carbohydrate / Carbohydrate	34.8 g – 46.4 g

Sản xuất theo: 102/VIFON JSC/2021
NSX / HSD: Xem trên bao bì
MFG / EXP: See on the packaging



MADE IN VIETNAM / SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON:
Ấp Bình Tiến 2, Xã Đức Hòa Hạ, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, 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 CNS KCN Tân Trường, X. Tân Trường, H. Cẩm Giàng, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Tel: 84.0220.3570660

Miến SƯỜN HEO

INSTANT BEAN THREAD PORK RIB FLAVOR

LỐC 06 GÓI TIỆN LỢI

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

21-323918-1

Revision: 00

Company/ Công ty:

VIFON JOINT STOCK COMPANY/ CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Address/ Địa chỉ:

Binh Tien 2 Hamlet, Duc Hoa Ha Commune, Duc Hoa District, Long An Province, Vietnam
Ấp Bình Tiền 2, Xã Đức Hòa Hạ, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Report Issued: 24-Nov-2021

BVAQ Reference: 21-323918

Sample(s) Received: 17-Nov-2021

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Nov-2021 to 24-Nov-2021

Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: MIỄN SƯỜN HEO (Instant Bean Thread Pork Rib Flavor)

Lab ID: 21-323918-1

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Listeria monocytogenes	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 11290-1:2017
Salmonella spp.	Not Detected/Không phát hiện	/25 g	ISO 6579-1:2017
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C))	2.0x10 ³	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)
Presumptive Bacillus cereus	<10	cfu/g	ISO 7932:2004 (TCVN 4992:2005)
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 7937:2004 (TCVN 4991:2005)
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2: 2008)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc (Total Spore of Yeasts and Moulds) *	<10	cfu/g	Ref. ISO 21527-2:2008 (TCVN 82752:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009
Total of Aflatoxin content (Tổng hàm lượng Aflatoxin)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009
Năng lượng (Calories) *	372	kcal/100 g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate *	72.2	g/100g	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
MQL/ GHDL: Method Quantitation Limit/ Giới hạn định lượng của phương pháp
ND/ KPH: Not Detected/ Không phát hiện

* Subcontracted test/ Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ

* ISO 17025 not accredited method/ Phương pháp không được công nhận ISO 17025

Information provided by clients: company, address, samples names/

Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

F05-SOP-01-Test Report Template-V1

This Test report cannot be reproduced, without prior written permission of the company/
Báo cáo thử nghiệm này không thể được sao chép, mà không có sự cho phép trước bằng văn bản của công ty.

If there are questions or concerns on this report, please contact:

Khi khách hàng cần thêm thông tin về kết quả, xin vui lòng liên hệ:

Customer Service/ Bộ phận chăm sóc khách hàng:

Tel: (84-292) 3.888.678 - 3.888.779

Email: ctlab@bvaq.com

Report No./ Số báo cáo: 21-323918-1

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Đạm (Protein)	2.43	g/100g	FLAB-FC-MTHD-020 (Ref. AOAC 2001.11, Fao Food and Nutrition 14/7)
Béo (Fat)	8.2	g/100g	FLAB-FC-MTHD-018 (Ref. AOAC 920.39; Fao food and nutrition 14/7)
Hàm lượng muối (Salt content (NaCl))	6.98	g/100g	AOAC 937.09
Độ ẩm vắt (Moisture of bean thread)	11.0	g/100g	FLAB-FC-MTHD-014 (Ref. AOAC 950.46, Fao Food and Nutrition 14/7)
Hàm lượng Tro không tan trong HCl (Ash Insoluble in HCl content)	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	g/100g	AOAC 941.12 TCVN 7765:2007
Chỉ số axit (Acid Value (AV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mg KOH/g	TCVN 6127: 2010
Chỉ số peroxit (Peroxide Value (PV))	<MQL=0.6	meqO ₂ /kg	AOAC 965.33 TCVN 6121: 2010
Cadimi (Cadmium (Cd))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	FLAB-FC-MTHD-030 (Ref. AOAC 2013.06)
Chì (Lead (Pb))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02)	mg/kg	FLAB-FC-MTHD-030 (Ref. AOAC 2013.06)

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP



TP. HCM, ngày 22 tháng 04 năm 2022

Luôn Vị Hôm Nay Từ 1963

Số: 7A /R&D-VIFON

THÔNG BÁO BỔ SUNG THÊM NHÃN BAO BÌ SẢN PHẨM BAO GÓI 04 GÓI SẢN PHẨM CÙNG LOẠI

Kính gửi: Sở công thương tỉnh Long An

Công ty Cổ phần VIFON 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 Sở công thương Long An và tên các sản phẩm này đã được đăng tải trên trang thông tin điện tử của Sở công thương Long An (<https://sct.longan.gov.vn>), cụ thể như sau:

STT	Tên sản phẩm	Bản tự công bố	Quy cách	Ngày Sở công thương Long An tiếp nhận HS
01	MIẾN SƯỜN HEO	102/VIFON JSC/2021	Gói 58 g	29.12.2021
02	MIẾN MĂNG VỊT	103/VIFON JSC/2021	Gói 58 g	29.12.2021
03	MIẾN LẤU THÁI	104/VIFON JSC/2021	Gói 60 g	29.12.2021

Để đáp ứng nhu cầu của khách hàng, công ty chúng tôi phát triển thêm quy cách đóng gói 04 sản phẩm cùng loại trong 1 bao bì, mỗi gói sản phẩm bên trong đều được bao gói bằng nhãn bao bì trong hồ sơ tự công bố đã nộp, thể hiện đầy đủ các nội dung bắt buộc về ghi nhãn hàng hóa theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP.

Công ty chúng tôi kính thông báo đến Sở công thương Long An về việc phát triển các nhãn bao bì sản phẩm chứa 04 sản phẩm cùng loại, cụ thể như sau:

STT	Tên sản phẩm	Bản tự công bố	Phát triển quy cách đóng gói mới
01	MIẾN SƯỜN HEO	102/VIFON JSC/2021	Gói 232 g (4 gói x 58 g)
02	MIẾN MĂNG VỊT	103/VIFON JSC/2021	Gói 232 g (4 gói x 58 g)
03	MIẾN LẤU THÁI	104/VIFON JSC/2021	Gói 240 g (4 gói x 60 g)

Hồ sơ gửi Sở công thương tỉnh Long An về sự bổ sung thêm các nhãn bao bì trên, gồm có:

- Giấy thông báo bổ sung thêm nhãn bao bì với quy cách đóng gói 04 sản phẩm cùng loại chứa trong 01 bao bì.
- Các nhãn bao bì với quy cách đóng gói 04 sản phẩm cùng loại.
- Hồ sơ tự công bố của sản phẩm (bản sao y).

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào.

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON
CỔ PHẦN CHỦ TỊCH
VIFON

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ
Bàì Phương Mai

CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON

Địa chỉ: Ấp Bình Tiên 2, xã Đức Hòa Hạ, huyện Đức Hòa, tỉnh Long An.

Hotline: 1800-1097 - Tel : 0838 154 074 - Email: vifon@vifon.com.vn - Website: www.vifon.com.vn



VIFON VỊ NGON CHUẨN VIỆT

Cảm ơn Quý khách đã đồng hành cùng VIFON. VIFON luôn tiên phong trong công nghệ chế tạo các sản phẩm ăn liền. Chúng của Việt Nam, là công ty đầu tiên sản xuất các sản phẩm Phở, Bún Đa Cax, Bún, Hủ Tiếu... ăn liền, ghi góp vị ngon chuẩn Việt trong từng sản phẩm.

CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHO 1 GÓI 58 g NUTRITION INFORMATION PER 1 BAG 58 g

Số calo (kcal) / Energy	140 (kcal) / 584 (kJ)
Chất béo (Fat)	0.5 (g) / 0.02 (oz)
Chất bột bột (Carbohydrate)	31.5 (g) / 1.13 (oz)

SẢN PHẨM CÓ CHỨA: MỠ VÀ PHÂN CHẤT ĐỒNG QUANG
MFG / EXP: Xem trên bao bì
4 955 51 111 719 1

MADE IN VIETNAM - SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CỦA CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON
Số điện thoại: 1800 1800 1800 (Miễn phí cước gọi)
Email: info@vifon.com

Sản xuất tại: xem cảnh ngay sau זאת.
A- CÔNG TY CỔ PHẦN KỸ NGHỆ THỰC PHẨM VIỆT NAM
Số 1 Trương Định, Phường Tân Hưng, Quận Tân Phú, Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại: 028 3471 1111

B- CÔNG TY CỔ PHẦN VIFON - CHI NHÁNH HẢI DƯƠNG
Số 10 Nguyễn Huệ, Phường Nguyễn Huệ, Quận Hải Dương, Việt Nam
Số điện thoại: 031 222 222 22

LỐC 04 GÓI TIỆN LỢI



Miến SƯỜN HEO

MỚI

INSTANT BEAN THREAD
PORK RIB FLAVOR



LỐC
04 GÓI
TIỆN LỢI

Sợi miến chọn lọc
mang đến vị ngon chuẩn Việt



232 g (4 GÓI x 58 g)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHO 1 GÓI 58 g SERVING DIRECTIONS PER 1 BAG 58 g:



Cho gói miến và các gói gia vị vào tô.
Cut and put bean thread and all soup base packs into a bowl.



Đổ nước sôi vừa đủ (khoảng 400ml) và đậy kín lọ trong 3 phút.
Pour enough boiling water (about 400ml) and cover the bowl for 3 minutes.



Mở nắp, trộn đều và thưởng thức.
Open lid, stir well and serve.

Tư vấn khách hàng
1800 1097

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



VIFON CAM KẾT CHỌN SỬ DỤNG PHÂN MẪU TỐT NHẤT

THÀNH PHẦN:
Miến (bean thread), nước sốt (soup base), gia vị (seasoning).

Giá trị dinh dưỡng (Nutrition):
Số calo (kcal) / Energy: 140 (kcal) / 584 (kJ)
Chất béo (Fat): 0.5 (g) / 0.02 (oz)
Chất bột bột (Carbohydrate): 31.5 (g) / 1.13 (oz)

INGREDIENTS:

Bean thread, soup base, seasoning.
Serving: 1 (bowl) pack or 4 (100 ml) cups.
Net weight: 232 g (4 packs x 58 g)

Product code: 1800 1097

Thông tin chi tiết: www.vifon.com

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

26/4/2022