CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 017/TPCA/2020.

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty cổ phần Công nghệ Thực phẩm Châu Á

Địa chỉ: Số 8, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, Bắc Ninh, Việt Nam.

Điện thoại: 02223.714.146 Fax: 02223.714.036

E-mail: micoem@micoem.vn

Mã số doanh nghiệp: 2300235006

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số FM 707222.

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số FSMS 707223.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **CUNG ĐÌNH KOOL PHỞ TRỘN KIỂU HONG KONG HƯƠNG VỊ BÒ XỐT TƯƠNG ĐEN.**

2. Thành phần:

Vắt phở : Gạo, tinh bột khoai tây, tinh bột sắn biến tính (1404), muối, chất nhũ hóa (322, 466).

Gói xốt : Nước, dầu thực vật, nước tương, nước tương đen HongKong (106 g/kg), hành tươi, tỏi tươi, đường, chất điều vị (621, 631, 627, 364ii), bột gia vị (bột tỏi, bột tiêu, bột hành, bột ớt), muối, đạm đậu nành thủy phân, dịch chiết xuất thịt bò (9,5 g/kg), màu tổng hợp (caramel (150c)), bơ thực vật, hương tổng hợp dùng trong thực phẩm (hương hành phi, hương khói), chất bảo quản (202, 211), chất tạo ngọt tổng hợp (acesulfam kali (950)), chất điều chỉnh độ acid (330), chất ổn định (415).

Gói rau : Giả thịt (từ đậu nành), rau sấy (hành lá, cà rốt).

3. ***Thời hạn sử dụng sản phẩm:*** 08 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1 Chất liệu bao bì : Chất liệu bao bì tô/thố là giấy PE và giấy duplex, chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40, chất liệu bao bì gói rau là PET12/PEMB,LOD15/MPET12/PE25.

4.2 Quy cách đóng gói : Đóng gói dạng tô/thố với khối lượng tịnh 80 g.

Các gói, tô/thố được đóng trong thùng carton với khối lượng tịnh lần lượt 0,960 kg (80 g x 12 tô/thố).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á.

Số 8, đường TS15, KCN Tiên Sơn, xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.*
- *QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.*
- *Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm*

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./.

Bắc Ninh, ngày 03 tháng 8 năm 2020

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

M.S.D.N: 2300235006-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H.TIÊN DU - T.BẮC NINH

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Đoàn Văn Hợp

PHỤ LỤC 01

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.

(Đính kèm bản Tự công bố số 017/TPCA/2020)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM SẢN PHẨM PHỞ ĂN LIỀN	Số TCCS: 17/TPCA/2020
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH KOOL PHỞ TRỘN KIỂU HONG KONG HƯƠNG VỊ BÒ XÓT TƯƠNG ĐEN	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

Trạng thái: Vắt phở nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói xốt, gói rau).

Màu sắc: Màu nâu vàng đặc trưng cho sản phẩm.

Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng, vị ngon, không có mùi vị lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm của vắt phở	% khối lượng	≤ 15
2	Hàm lượng béo của gói phở	% khối lượng	≤ 10
3	Hàm lượng protein của gói phở	% khối lượng	3 - 15
4	Hàm lượng carbohydrate của gói phở	% khối lượng	40 - 75

1.3. ***Các chỉ tiêu vi sinh vật của gói phở :*** *(tuân theo Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, ban hành kèm quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ngày 19/12/2007 dành cho nhóm sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ: bột, miến, mỳ sợi (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng)).*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
3	*Escherichia coli*	CFU/g	$\leq 10^2$
4	*Coliforms*	CFU/g	$\leq 10^3$
5	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	$\leq 10^2$
6	*Clostridium perfringens*	CFU/g	$\leq 10^2$
7	*Bacillus cereus*	CFU/g	$\leq 10^2$

1.4. ***Hàm lượng kim loại nặng:*** *(tuân theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc)*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.2
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 0.4

1.5. ***Hàm lượng độc tố vi nấm:*** *(tuân theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, ban hành kèm theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế cho nhóm sản phẩm các loại ngũ cốc và sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, bao gồm cả sản phẩm ngũ cốc đã qua chế biến; ngũ cốc sử dụng làm thực phẩm, các sản phẩm ngũ cốc (đã và chưa qua chế biến)).*

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng aflatoxin B1	ppb	≤ 2
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3

intertek
Total Quality. Assured.

VILAS 278

WON: FST191023830-3
Date/*Ngày*: 24-Oct-2019

Testing Report /*Báo cáo Kết quả Phân tích*

Applicant / ref. (*Khách hàng / số yêu cầu*)	:	CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Information provided by applicant *(thông tin được khách hàng cung cấp)*	:	CUNG ĐÌNH KOOL PHỞ TRỘN KIỂU HONG KONG HƯƠNG VỊ BÒ XỐT TIÊU ĐEN
Sample description (*Mô tả mẫu*)	:	Phở
Seal No *(Số niêm)*	:	Không niêm
Source of sample (*Nguồn mẫu*)	:	Mẫu nhận từ khách hàng
Sample received on (*Ngày nhận mẫu*)	:	18-Oct-2019
Sample tested on (*Ngày phân tích*)	:	18-Oct-2019

Testing Results / *Kết quả phân tích*

No./ *STT*	Parameters / *Chỉ tiêu*	Unit / *Đơn vị*	Result / *Kết quả*	LOD / *Giới hạn phát hiện*	Test Method / *Phương pháp phân tích*
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Không phát hiện	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	Không phát hiện	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
3	Ochratoxin A	µg/kg	Không phát hiện	1.00	FST-WI01 chapter 39 (Ref. AOAC 2004.10) (LC/MS/MS)
4	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	Không phát hiện	0.025	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
5	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	Không phát hiện	0.10	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
6	Năng lượng	Kcal/100g	357	-	FST-WI08 chapter 111 Calculate from testing: Total Carbohydrate, fat, protein
7	Hàm lượng protein của gói phở (*)	%wt	6.09	-	TCVN 6345:1998
8	Hàm lượng chất béo của gói phở (*)	%wt	7.65	-	TCVN 5777:2004
9	Độ ẩm của vắt phở (*)	%wt	9.95	-	ISO 712:2009
10	Carbohydrate tổng số	%wt	66.1	0.20	FST-WI08 chapter 94 Calculation (Moisture, Protein, Ash and Fat)
11	*Bacillus cereus*	CFU/g	<10	-	ISO 7932: 2004

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at http://www.intertek.com/terms.

Intertek Vietnam Limited
Food Laboratory:
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn

intertek
Total Quality. Assured.

VILAS 278

WON: FST191023830-3
Date/*Ngày*: 24-Oct-2019

No./ *STT*	Parameters / *Chỉ tiêu*	Unit / *Đơn vị*	Result / *Kết quả*	LOD / *Giới hạn phát hiện*	Test Method / *Phương pháp phân tích*
12	*Clostridium perfringens*	CFU/g	<10	-	ISO 7937: 2004
13	*E. coli*	CFU/g	<10	-	ISO 16649-2: 2001
14	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	<10	-	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003
15	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10	-	ISO 21527-1: 2008
16	Total Coliforms	CFU/g	<10	-	ISO 4832:2006
17	TPC (30°C)	CFU/g	$9.4x10^2$	-	ISO 4833-1:2013

Note /*Ghi chú:*

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
3. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch

CÔNG TY TNHH INTERTEK VIỆT NAM - CHI NHÁNH CẦN THƠ

Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at http://www.intertek.com/terms.

Intertek Vietnam Limited
Food Laboratory:
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2021-00094392
Mã số kết quả : AR-21-VD-099938-01-VI / EUVNHC-00149029

Công ty Cổ phần Công nghệ Thực phẩm Châu Á
Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn
xã Hoàn Sơn, huyện Tiên Du
Tỉnh Bắc Ninh
Việt Nam

Tên mẫu :	Cung Đình Kool phở trộn kiểu Hong Kong hương vị bò xốt tương đen
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	25/10/2021
Thời gian thử nghiệm :	25/10/2021 - 30/10/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	30/10/2021
Mã số PO của khách hàng :	F8ZA211025147-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW014 VW (a) *Clostridium perfringens*	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW015 VW (a) *Coliforms*	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW00G VW (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/ g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) *Bacillus cereus*	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW012 VW (a) *Tổng số vi sinh vật hiếu khí*	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	$3.8x10^3$
7	VD21I VD (a) *Tổng số nấm men, nấm mốc*	cfu/ g	AOAC 2014.05	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	62.6
9	VD165 VD (a) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.36
10	VW065 VW (a) Protein	%	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)	5.67
11	VW0A4 VW (a) Năng lượng	kcal/ 100 g	TCVN 7088:2015	357
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	19.4
13	VD297 VD (a) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3497) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.98
14	VD837 VD (a) Ẩm (vắt)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	9.43

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VW067 VW (a) **Ochratoxin A**	µg/ kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
16	VW068 VW (a) **Aflatoxin B1**	µg/ kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
17	VW068 VW (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/ kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
18	VW072 VW (a) **Chì (Pb)**	mg/ kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.017)**
19	VW073 VW (a) **Cadimi (Cd)**	mg/ kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.01)**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

M.S.C.N: 0311526885-003 CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG TẠI THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Phạm Thị Nhàn
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 02/11/2021

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.
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.
"VD": Các phép thử này 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 17025:2017 VILAS 238.
"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

M.S.D.N:2300235006-C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H:TIÊN DU -T.BẮC NINH

41.7cm

8.8cm

34cm

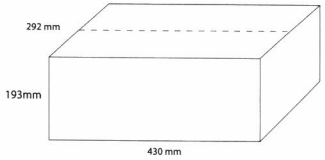
11 x 11cm

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H:TIÊN DU -T.BẮC NINH

Thùng Phở Trộn

C 0, M 100, Y 100, K 0

C 0, M 0, Y 0, K 100



M.S.D.N: 2300[illegible]006 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H.TIÊN DU - T.BẮC NINH

430 mm | 292 mm | 430 mm | 292 mm

146 mm

193mm

146 mm

M.S.D.N: 2[illegible] - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
H.TIÊN DU - T.BẮC NINH