

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 09/TPCA/2026

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 08 Đường TS15 Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Điện thoại: 84.222.3710720/3714146 Fax: 84.222.3714036

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 2300235006

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý chất lượng – ISO 9001:2015 số VN22/00000121.

Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm – ISO 22000:2018 số VN22/00000169.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: CUNG ĐÌNH PHỞ GÀ HÀ NỘI

2. Thành phần:

Vất sợi: Gạo, chất làm dày (1404, 466, 412, 451(i)), tinh bột khoai tây, gạo ST25 (14 g/kg), muối, chất nhũ hóa (475, 322(i)), chất chống oxy hóa (307b).

Gói xốt: Nước, muối, dầu cọ, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950), đường, hành, hỗn hợp bột (bột hành, bột tỏi, bột gừng, bột tiêu, bột ớt, bột quế, bột thảo quả, bột nhục đậu khấu), gừng, sữa bột gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, nước cốt xương, thịt gà (4,7 g/kg), bột thịt gà (2,2 g/kg), đạm thực vật thủy phân, chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), chất điều chỉnh độ acid (330), màu tự nhiên (164, 100(i)), nước xương hầm (0,75 g/kg), chất chống oxy hóa (319).

Gói tương ớt: Nước, ớt (260 g/kg), muối, chất điều vị (621, 631, 627, 640, 950), giấm, chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 260), chất làm dày (1422, 415), chất bảo quản (202,

211), maltodextrin, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chiết xuất ớt, chất chống oxy hóa (316).

Gói rau: Giả thịt (từ protein lúa mì), hành lá sấy.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

08 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì của sản phẩm.

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

Đối với quy cách đóng gói dạng gói: chất liệu bao bì gói phở là OPP20//MCP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB15/MPET12//LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

Đối với quy cách đóng gói dạng thùng: chất liệu bao bì thùng là giấy PE và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB15/MPET12//LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12//MPET12//LLDPE40.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 70 g, 76 g, 79 g, 85 g, 90 g, 95 g, 100 g.

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

Công ty cổ phần công nghệ thực phẩm Châu Á.

Số 08 Đường TS15 Khu Công Nghiệp Tiên Sơn, xã Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.

Kí hiệu: PH

(Địa chỉ cơ sở sản xuất được kí hiệu như trên, in gần thông tin NSX-HSD)

Ví dụ: DD/MM/YY PH (PH là kí hiệu và tên địa chỉ cơ sở sản xuất)

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.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

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 04 tháng 05 năm 2026



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG
Nguyễn Văn Vinh

301
CỘ
CỔ
ĐỒNG
LỰC
H
NG

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 09/TPCA/2026)

SỞ TÀI CHÍNH TỈNH BẮC NINH	NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 09/TPCA/2026
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH PHỞ GÀ HÀ NỘI	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

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

Màu sắc: Sợi trắng đục hoặc trắng ngà, gói xốt bên trong màu nâu đỏ.

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 sợi	% khối lượng	≤ 14
2	Năng lượng	kcal/100g	$220 \div 410$
3	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	$4,7 \div 8,7$
4	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	$44 \div 82$
5	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	$2,3 \div 5,3$
6	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	$1 \div 2,2$
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	$1,4 \div 2,5$
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	$1500 \div 2800$

- 1.3. **Chỉ tiêu vi sinh vật:** (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	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
5	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	<i>Bacillus cereus</i>	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	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,4$

- 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



19cm

1 cm

8,25cm

16,5cm

8,25cm

1 cm



PHỞ ĂN LIỀN

Khối lượng tịnh: 79 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

8 936010 681422

Sản phẩm áp dụng trong nước

SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM

0222.3714037

SỐ TỰ VẤN KHÁCH HÀNG:

Hướng dẫn sử dụng:

1. Cho gói phở vào bát nước sôi, đun sôi khoảng 3 phút.

2. Chắt bỏ nước, cho thịt gà và các gia vị vào bát.

3. Trộn đều và dùng được.

Thành phần:

Bình quân 1 gói:

Chất béo 10,0 g

Protein 17,42 mg

Carbohydrat 5,77 g

Chất bột 50,20 g

Chất bột 3,01 g

Giá trị năng lượng: 250,03 kcal

Bao gồm:

Giá trị dinh dưỡng trung bình 1 gói 79 g



THÙNG PHỞ GÀ

470 X 400 X150mm

CM0.Y0.K100

CM100.Y100.K0

CM60.Y100.K0





THÙNG THỖ GẠ

410 x 292 x 193(mm)

- CM.M0.Y0.K100
- CM.M100.Y100.K0
- CM.M60.Y100.K0





AR-26-VD-046931-01 / EUVNHC-00406874- Trang : 1 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á

Số 08, đường TS15, khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng
Tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : YJ6S2602120093-HN-TA

Mã số mẫu : 743-2026-00037816

Mã số Eol :

005-32410-677658

Tên mẫu :

CUNG ĐÌNH PHỞ GÀ HÀ NỘI

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

23/02/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 04/03/2026

Thời gian thử nghiệm :

23/02/2026 - 04/03/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VWAS2 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
7	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.5x10 ⁴
8	VW1P9 VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.85
10	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	3.81
11	VW066 VW (a) Đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	6.67
12	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt m)	%	TCVN 7879:2008	9.12
13	VW07W VW (a) Tro	%	N79-R-RD1-TP-9759 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007 & TCVN 4071: 2009 & TCVN 5484:2002 & TCVN 9474:2012)	5.95
14	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP 9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009 & TCVN 8135: 2009 & TCVN 4069: 2009)	19.2
15	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	63.55
16	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.95



AR-26-VD-046931-01 / EUVNHC-00406874- Trang : 2 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00037816

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
18	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
19	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Phát hiện vết(<0.5)
20	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
21	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.79
22	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết(<0.03)
23	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.18
25	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	1.60
26	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	317
27	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
28	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
29	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2170

 Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên



 Trần Thị Mỹ Dung
 Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc

 Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc



AR-26-VD-046931-01 / EUVNHC-00406874- Trang : 3 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 09/03/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 09/03/2026.

Ghi chú giải thích

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.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

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.

