

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số CB: 33/TPCA/2025

**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)), 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, chiết xuất nấm men, bột gia vị, chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), bột thịt gà (0,45 g/kg), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất điều chỉnh độ acid (296), 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), 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, chất tạo ngọt tổng hợp (950), 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/MCPP23; 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 thố: chất liệu bao bì thố 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, 80 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.

### **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.
- 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 21 tháng 07 năm 2025



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG

Nguyễn Văn Vinh

2350.  
IG TY  
PHÂN  
NGI  
PH  
AU A  
-T.B

**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 33/TPCA/2025)

|                                                       |                                                 |                              |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ<br/>TỈNH BẮC NINH</b>        | <b>NHÓM CÁC SẢN PHẨM<br/>TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN</b> | <b>Số TCCS: 33/TPCA/2025</b> |
| <b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG<br/>NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b> | <b>CUNG ĐÌNH<br/>PHỞ GÀ HÀ NỘI</b>              | 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 gia vị, gói rau).

Màu sắc: Sợi trắng đục hoặc trắng ngà, gói sốt 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 | $\leq 14$        |
| 2   | Năng lượng                              | kcal/100g    | $215 \div 400$   |
| 3   | Hàm lượng chất đạm của sản phẩm         | g/100g       | $4,5 \div 8,4$   |
| 4   | Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm      | g/100g       | $44 \div 82$     |
| 5   | Hàm lượng chất béo của sản phẩm         | g/100g       | $1,9 \div 4,4$   |
| 6   | Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm | g/100g       | $0,8 \div 1,8$   |
| 7   | Hàm lượng Natri                         | mg/100g      | $1300 \div 2400$ |

- 1.3. 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       | $\leq 0,4$ |

- 1.4. 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         | $\leq 2$ |
| 2   | Hàm lượng aflatoxin tổng số | ppb         | $\leq 4$ |
| 3   | Hàm lượng Ochratoxin A      | ppb         | $\leq 3$ |

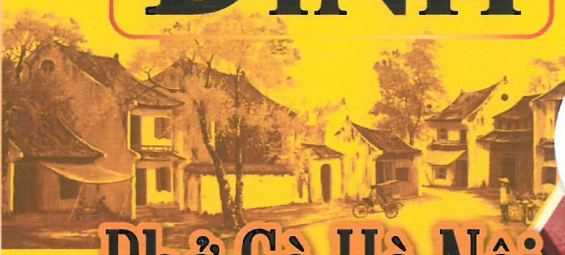




**Sợi Phở**  
được coi là linh hồn của món ăn đại diện cho ẩm thực Hà Thành. Bánh phở phải được làm từ loại gạo ngon, thường hàng giã sàng chất dẻo tạo nên chất sợi dẻo nước, mềm mịn hòa quyện cùng hương vị đặc trưng từ nước cốt xương hầm. Cung Đình khéo léo tái hiện tinh hoa ấy với sợi phở nhiều hơn đến 10%, nạy bổ sung gạo ST25 ngon từ danh & x3 \*\* nước cốt xương hầm làm nên một trải nghiệm ngon chuẩn vị Hà Nội.



# CUNG ĐÌNH

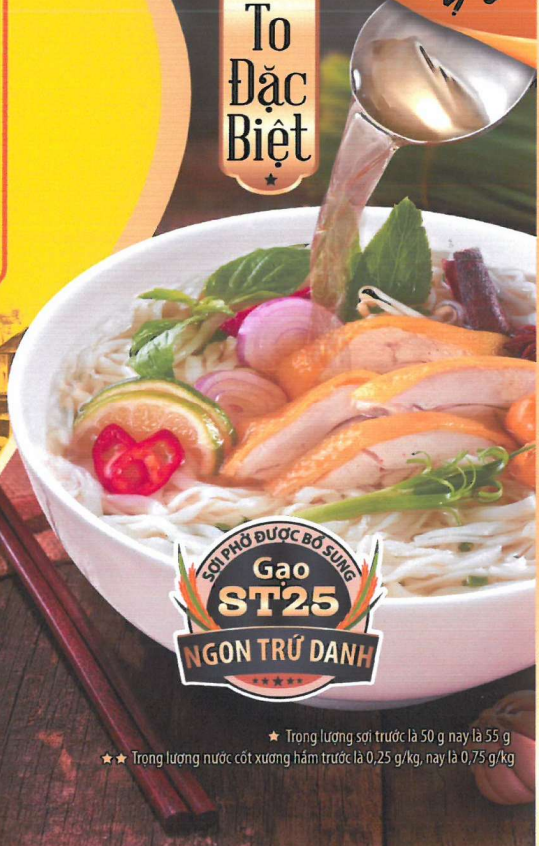


## Phở Gà Hà Nội

**Ngon hơn với x3<sup>''</sup>**  
**Nước cốt xương hầm**  
**PHỞ ĂN LIỀN**  
**Khối lượng tịnh: 76 g**  
**Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm**

**Bát To Đặc Biệt**

**Tương ớt cay Chuẩn vị**



★ Trong lượng sợi trước là 50 g nay là 55 g  
★★ Trong lượng nước cốt xương hầm trước là 0,25 g/kg, nay là 0,75 g/kg



**SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM**  
SỐ TỰ VẤN KHÁCH HÀNG: 0222.3714037  
**ISO 9001 : 2015**  
**ISO 22000 : 2018**  
SỐ TCCS: 33/TPCA/2025  
HSD: (kèm trên bao bì)

**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á**  
Sàn xuất xứ: Việt Nam  
Số 08, đường T15, KCN Tân Sơn, xã Bình Đông, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam  
Tel: 84.222.3710720 / 3714146 - Fax: 84.222.3714036  
Email: alothech@afotech.vn - Website: www.afotech.vn

**Hướng dẫn sử dụng:**  
1. Cho vật sợi và các gói gia vị vào tô.  
2. Cho khoảng 400 ml nước sôi, để nắp lại trong 3 phút.  
3. Trộn đều và dùng được ngay.

**Chú ý:**  
- Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh nắng mặt trời.  
- Hạn chế tiếp xúc với nước và độ ẩm.  
- Tránh để gần hoa hoặc chất khác sản phẩm có mùi mạnh.

**Sản phẩm có chứa gluten từ lúa mì, dầu mè, muối, các nguyên liệu.**  
Không sử dụng sản phẩm quá hạn hoặc bảo quản không đúng cách.

| Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói 76g bao gồm: |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| 234,84 kcal                                               | 2,36 g |
| 48,11 g                                                   | 0,87 g |
| 4,89 g                                                    | 0,11 g |
| 1390,8 mg                                                 | 0,11 g |
| 1 g                                                       | 0,11 g |

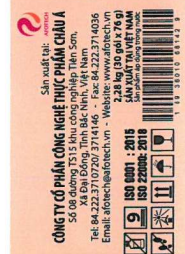


THÙNG PHỞ GÀ  
460 x 370 x 140mm

C0.M0.Y0.K100

C0.M100.Y100.K0

C0.M60.Y100.K0





11cm x 11cm



HÙNG THỔ GÀ  
10 x 292 x 193(mm)

CO.M0.Y0.K100

CO.M100.Y100.K0

CO.M60.Y100.K0





AR-25-VD-076135-01-VI / EUVNHC-00335576- Trang : 1 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

## 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

Mã số PO của khách hàng : NGM22504280395-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00072056

Mã số Eol :

005-32410-455148

Tên mẫu :

CUNG ĐÌNH PHỒ GÀ HÀ NỘI

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

29/04/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 06/05/2025

Thời gian thử nghiệm :

02/05/2025 - 07/05/2025

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                                    | ĐƠN VỊ      | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                              | KẾT QUẢ                     |
|-----|--------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1   | VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng                             | g/ 100 g    | AOAC 991.43                                                  | 0.92                        |
| 2   | VD0BN VD (a) Chất béo bão hòa                          | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-5631 (Tham khảo ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06) | 1.32                        |
| 3   | VD210 VD (a) Độ ẩm                                     | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-3496 (Tham khảo FAO Food 14/7-1986)            | 20.1                        |
| 4   | VD297 VD (a) Tro tổng                                  | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)                 | 6.18                        |
| 5   | VD279 VD (a) Natri (Na)                                | mg/ kg      | EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)                        | 18300                       |
| 6   | VD855 VD (a) Cadimi (Cd)                               | mg/ kg      | AOAC 2015.01                                                 | Không phát hiện (LOD=0.01)  |
| 7   | VD861 VD (a) Chì (Pb)                                  | mg/ kg      | AOAC 2015.01                                                 | Không phát hiện (LOD=0.017) |
| 8   | VD821 VD (a) Aflatoxin B1                              | µg/ kg      | EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)          | Không phát hiện (LOD=0.5)   |
| 9   | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)           | µg/ kg      | EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)          | Không phát hiện (LOD=0.5)   |
| 10  | VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng) | g/ 100 g    | FAO Food and Nutrition paper 77                              | 63.3                        |
| 11  | VDYL7 VD (a) Chất béo                                  | g/ 100 g    | EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)                 | 3.11                        |
| 12  | VDS54 VD (a) Chất đạm                                  | g/ 100 g    | TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009                               | 6.43                        |
| 13  | VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt mì)                            | g/ 100 g    | TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)                         | 10.2                        |
| 14  | VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)        | kcal/ 100 g | FAO Food and Nutrition paper 77                              | 309                         |
| 15  | VD4V0 VD (a) Ochratoxin A                              | µg/ kg      | ISO 15141:2018                                               | Không phát hiện (LOD=0.2)   |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.



AR-25-VD-076135-01-VI / EUVNHC-00335576- Trang : 2 / 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung  
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 20/05/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 20/05/2025.

### 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 Sac Ky Hai Dang 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 Sac Ky Hai Dang 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 Sac Ky Hai Dang 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/](http://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 Sac Ky Hai Dang 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 Sac Ky Hai Dang.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

