

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 34/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 BÒ 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 tiêu, bột gừng, bột tỏi, bột mùi, bột ớt, bột hồi, bột thảo quả, bột quế, bột nhục đậu khấu), tỏi, gừng, mỡ động vật, sả, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm, chiết xuất nấm men, bột gia vị, cốt thịt bò dạng bột (0,9 g/kg), chất bảo quản (202, 211), chất làm dày (415), chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i), 100(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (950), nước xương hầm (0,75 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), 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)

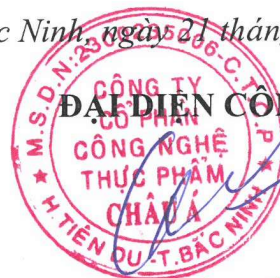
IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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



ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG

Nguyễn Văn Vĩnh

023:

ÔNG
CỔ PH
NG N
ỨC P
CHÂU
DU - T

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 34/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 34/TPCA/2025
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH PHỞ BÒ HÀ NỘI	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	≤ 14
2	Năng lượng	kcal/100g	$215 \div 400$
3	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	$4,3 \div 8$
4	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	$45 \div 83$
5	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	$1,7 \div 3,9$
6	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	$0,7 \div 1,7$
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	$1400 \div 2600$

- 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)

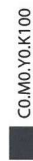
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,4$

- 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	≤ 2
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số	ppb	≤ 4
3	Hàm lượng Ochratoxin A	ppb	≤ 3

THỰC PHẨM CHÂU Á

THÙNG PHỞ BÒ
460 x 370 x 140mm



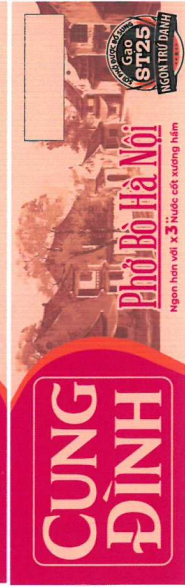
CO.MO.Y0.K100



CO.M100.Y100.K0



CO.M60.Y100.K0





HÙNG THỔ BÒ

10 x 292 x 193(mm)

CO.M0.Y0.K100

CO.M100.Y100.K0

CO.M60.Y100.K0





AR-25-VD-076239-01-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 : 743-2025-00072057

Mã số Eol : 005-32410-455149
Tên mẫu : CUNG ĐÌNH PHỞ BÒ 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	1.51
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)	1.22
3	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Tham khảo FAO Food 14/7-1986)	19.9
4	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.89
5	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	19700
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	63.8
11	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.77
12	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	6.12
13	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vắt mì)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	8.43
14	VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	308
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-076239-01-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 Sacký 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 Sacký 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 Sacký 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-sack-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 Sacký Hải Đăng xây dựng.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố nằm 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 Sacký Hải Đăng.
(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

