

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 52/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 TS 15, 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 HỦ TIÊU HƯƠNG VỊ SƯỜN HEO

2. Thành phần:

Vật sợi: Gạo, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1404, 466, 412, 451(i)), gạo ST25 (16 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, tỏi, hành tăm, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương sườn heo), chiết xuất nấm men, chất làm dày (1422, 415), chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i), 100(i))), chất bảo quản (202, 211), chất chống oxy hóa (319).

Gói ốt tiêu: Maltodextrin, bột tiêu (350 g/kg), bột ốt (10 g/kg), chất chống đông vón (551).

Gói hành phi: Dầu cọ, hành phi, chất chống oxy hóa (319).

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

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 là OPP30//MCPP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB15/MPET12//LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12//MPET12//LLDPE40; chất liệu bao bì gói sa tế là PET12/PE20/LLDPE40; chất liệu bao bì gói nêm là PET12/PEMB15/MPET12/PE25.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 68 g, 73 g, 80 g, 83 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 8, đường TS15, KCN 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 10 năm 2025



GIÁM ĐỐC CHẤT LƯỢNG
Nguyễn Văn Vinh

230
C
Đ
V
C
A
B

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 52/TPCA/2025)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 36/TPCA/2025
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH HỮU TIỂU HƯƠNG VỊ SƯỜN HEO	Có hiệu lực kể từ ngày ký

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

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

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	230 ÷ 426
3	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	3,5 ÷ 6,5
4	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	44 ÷ 82
5	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	3,5 ÷ 8,1
6	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	1,5 ÷ 3,4
7	Hàm lượng Natri	mg/100g	1400 ÷ 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	≤ 0,2
2	Hàm lượng cadmi (Cd)	mg/kg	≤ 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



1 cm

18.5cm

1 cm

1 cm

7.75 cm

15.5 cm

7.75 cm

1 cm



Ngon thực sự!
Tô đặc biệt



Bí quyết

Thêm gói **Ớt Tiêu**
cay chuẩn vị

CUNG ĐÌNH

Hủ tiếu
Hương vị **Sườn Heo**

TÔ ĐẶC BIỆT 85g



Khối lượng tịnh: **85 g**
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



ISO 9001 : 2015
ISO 22000 : 2018
SỐ TỰ VÀNH KHÁCH HÀNG: 0222.3714037
SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm áp dụng tương nước
Số TCS: 36/TPCA/2025

Hương dãn sử dụng:
1. Chỉ gói ăn và các gói gia vị van là
2. Chỉ gói ăn và các gói gia vị, đây là ăn trong 3 phút
3. Nên dùng đũa để dùng gói ăn
4. Nên rửa tay sạch trước và sau khi ăn
- Nên để gói ăn ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Nên để gói ăn ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Nên để gói ăn ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

Thành phần:	27,8 kcal
Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói 85 g	4,9 g
Chất béo:	53,98 g
Protein:	4,28 g
Carbohydrate:	1,683 mg
Natri:	2,07 g
Chất béo bão hòa:	



205 x 330mm

THÙNG HỦ TIẾU
460 x 370 x 140

- COM0Y0K100
- COM60Y100K0
- COM100Y100K0
-





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 : NGM22505210295-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00086210

Mã số Eol : 005-32410-469290
 Tên mẫu : Cung Đình hủ tiêu hương vị sườn heo
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
 Ngày nhận mẫu : 21/05/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 28/05/2025
 Thời gian thử nghiệm : 22/05/2025 - 28/05/2025

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	2.37
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)	2.44
3	VD210 VD (a) Độ ẩm	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3496	18.4
4	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497	5.67
5	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1980
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	Phát hiện vết (<0.05)
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	62.8
11	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	5.77
12	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	5.03
13	VDKBH VD (a) Độ ẩm (vết mi)	g/ 100 g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)	11.0
14	VD9T0 VD (m) Năng lượng (tính theo Carbohydrat không bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	328
15	VD4V0 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	ISO 15141:2018	Không phát hiện (LOD=0.2)

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.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên


Trần Thị Mỹ Dung
 Giám đốc mảng Kiểm nghiệm Thực phẩm và Thức ăn Chăn nuôi
 Chi nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
 Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 03/06/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 03/06/2025.

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 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/.

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.

