

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/TPCAMN/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Công nghệ Thực phẩm Châu Á miền Nam.

Địa chỉ: Lô đất số 102/103, số 8, đường số 5, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore III (VSIP III), phường Tân Uyên, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 02862775565

E-mail: afotech@afotech.vn

Mã số doanh nghiệp: 0313304768

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 TIẾU HƯƠNG VỊ SƯỜN HEO

2. Thành phần:

Vất 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 gia vị: Nước, dầu cọ, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950), hành, đường, maltodextrin, ớt, rau sấy (cà rốt, hành lá, lá hẹ), giả thịt (từ đậu nành), hỗn hợp bột (bột tiêu, bột ớt), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương sườn heo), tỏi, chất làm dày (1422, 415), sả, chiết xuất nấm men, sữa bột gầy, chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(i), 100(i))), chất bảo quản (202, 211), nước xương hầm (1 g/kg), chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (319).



3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

8 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 OPP/MCPP; chất liệu bao bì gói gia vị là OPP/PEMB//MPET//LLDPE; PET//MPET//LLDPE; PET//PE//LLDPE; PET//PEMB//MPET//PE phù hợp theo quy định hiện hành về vệ sinh an toàn đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Đối với quy cách đóng gói dạng thố: chất liệu bao bì thố là giấy PE và giấy duplex; chất liệu bao bì gói gia vị là OPP/PEMB//MPET//LLDPE; PET//MPET//LLDPE; PET//PE//LLDPE; PET//PEMB//MPET//PE phù hợp theo quy định hiện hành về vệ sinh an toàn đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 68 g, 73 g, 80 g, 83 g, 85 g, 88 g, 90 g, 95 g, 100 g.

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

Công ty TNHH Công nghệ Thực phẩm Châu Á miền Nam.

Lô đất số 102/103, số 8, đường số 5, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore III (VSIP III), phường Tân Uyên, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Kí hiệu: VS

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

Ví dụ: DD/MM/YY VS (VS 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.
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.







PHỤ LỤC 01

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.

(Đính kèm bản Tự công bố số 12/TPCAMN/2026)

SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	NHÓM SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 12/TPCAMN/2026
CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á MIỀN NAM	CUNG ĐÌNH HỦ 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 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 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	$237 \div 441$
3	Hàm lượng chất đạm của sản phẩm	g/100g	$3,6 \div 6,6$
4	Hàm lượng carbohydrat của sản phẩm	g/100g	$45,7 \div 84,8$
5	Hàm lượng chất béo của sản phẩm	g/100g	$4,3 \div 8$
6	Hàm lượng chất béo bão hòa của sản phẩm	g/100g	$1,6 \div 3,7$
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	$1,3 \div 2,9$
8	Hàm lượng Natri	mg/100g	$1925 \div 3575$



1.3. Chỉ tiêu vi sinh vật: tuân theo Tiêu chuẩn nhà sản xuất.

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 dành 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



AR-26-VD-202265-02 / EUVNHC-00452612- Trang : 1 / 2

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á MIỀN NAM

Lô đất số 102/103, Số 8, Đường Số 5, Khu Công Nghiệp Việt Nam -Singapore III (VSIP III), Phường Tân Uyên
TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : YJ6S2607290325-HN-CB-TA

Mã số mẫu : 743-2026-00200411

Mã số Eol :

005-32410-866585

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

CUNG ĐÌNH HỮU TIỂU HƯƠNG VỊ SƯỜN HEO

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

30/07/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/08/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

31/07/2026 - 05/08/2026

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	1.28
2	VD165 VD (a) Béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498	6.15
3	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	5.09
4	VW07W VW (a) Tro	%	N79-R-RD1-TP-9759 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007 & TCVN 4071: 2009 & TCVN 5484:2002 & TCVN 9474:2012)	5.99
5	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP 9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009 & TCVN 8135: 2009 & TCVN 4069: 2009)	16.3
6	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	65.22
7	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.10
8	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
9	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
10	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
11	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
12	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	2.10
13	VD6ZP VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2750
14	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)	2.65



AR-26-VD-202265-02 / EUVNHC-00452612- Trang : 2 / 2

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00200411

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	339

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 18/08/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 18/08/2026.

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 Sắc Kỳ 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 10 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 Kỳ 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 Kỳ 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 Kỳ 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 Kỳ Hải Đăng.

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

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-26-VD-202265-01/743-2026-00200411, xuất ngày 06/08/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





AR-26-VD-201833-02 / EUVNHC-00452612- Trang : 1 / 2

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á MIỀN NAM

Lô đất số 102/103, Số 8, Đường Số 5, Khu Công Nghiệp Việt Nam –Singapore III (VSIP III), Phường Tân Uyên

TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : YJ6S2607290325-HN-CB-TA

Mã số mẫu : 743-2026-00200410

Mã số Eol :

005-32410-866586

Tên mẫu / Tên sản phẩm :

CUNG ĐÌNH HỦ TIẾU HƯƠNG VỊ SƯỜN HEO

Mô tả mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

30/07/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/08/2026

Thời gian kiểm nghiệm :

30/07/2026 - 04/08/2026

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	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	6.2×10^3
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	VW0AD VW (a) Độ ẩm (vắt mi)	%	TCVN 7879:2008	9.96
10	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết(<0.03)
11	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)
12	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết(<0.05)
13	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003 & TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003 & TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)

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.





AR-26-VD-201833-02 / EUVNHC-00452612- Trang : 2 / 2

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2026-00200410

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 18/08/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 18/08/2026.

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 10 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.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-26-VD-201833-01/743-2026-00200410, xuất ngày 06/08/2026; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói 88 g bao gồm:

Giá trị năng lượng	298,32 kcal
Chất béo	5,41 g
Carbohydrat	57,39 g
Chất đạm	4,48 g
Natri	2420 mg
Chất béo bão hòa	2,33 g
Đường tổng số	1,85 g

Thành phần:

Vật liệu: Gạo, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1404, 466, 412, 451(0)), gạo ST25 (16 g/kg), muối, chất nhũ hóa (475, 322(0)), chất chống oxy hóa (307b).

Gói gia vị: Nước, dầu ăn, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii), 950), hành, đường, maltodextrin, ớt, rau sấy (cà rốt, hành lá, lá hẹ), giá thịt (tú đậu nành), hỗn hợp bột (bột tiêu, bột ớt, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương sườn heo), tỏi, chất làm dày (1422, 415), sả, chiết xuất nấm men, sữa bột gầy, chất tạo màu (màu tổng hợp (150d), màu tự nhiên (160c(0), 100(iii))), chất bảo quản (202, 211), nước xương hầm (1 g/kg), chất chống đông vón (551), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (319).

Sản phẩm có chứa: đậu nành, sữa, cá. Không sử dụng sản phẩm quá hạn hoặc bao bì không còn nguyên vẹn.

Hướng dẫn sử dụng:

- Cho vật liệu và các gói gia vị vào tô.
- Cho khoảng 400 ml nước sôi, khuấy lại trong 3 phút.
- Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản:

- Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh nắng mặt trời.
- Nứt pho chế ngay sau khi mở bao bì.
- Tránh để gần hóa chất hoặc sản phẩm có mùi mạnh.

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á MIỀN NAM.

Lô đất số 102/103, số 8, đường số 5, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore III (VSIP III), phường Tân Uyên, thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Tel: 02862775565

Email: afotech@afotech.vn

Website: www.afotech.vn

Sản phẩm chất lượng của:

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á.

Số 08, đường 15/15, khu công nghiệp Tiên Sơn, xã Đại Đồng, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam.



SỐ TƯ VẤN KHÁCH HÀNG:
0222.3714037

NXE: (xem trên bao bì)

HSD: (xem trên bao bì)

Số TCCS: 12/TPCANN/2026



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM
Sản phẩm áp dụng trong nước



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Khối lượng tịnh: 88 g



Sườn Heo
Hương vị
Thật Nấm

CÚNG DÍNH

*Tròn vị Nam Bộ
Tròn bữa ngon!*



1 cm

19 cm

cm

8,25cm

16,5cm

8,25cm

THÙNG HỦ TIẾU SH
460 x 400 x 150mm



THÙNG THỐ HỦ TIẾU MN
410 x 292 x 193

