

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 08/TPCA/2023.

**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 Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, 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), tinh bột khoai tây, gạo ST25 (14 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 412, 475).

**Gói xốt:** Nước, muối, dầu thực vật, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), đường, hành, hỗn hợp bột (bột tiêu, bột gừng, bột tỏi, bột ớt, bột hồi, bột thảo quả, bột quế), mỡ bò, tỏi, gừng, cốt phở bò chiết xuất (16,5 g/kg), đạm đậu nành thủy phân, sả, sữa bột gầy, hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương bò, hương thịt, hương mùi tàu, hương húng quế), bột gia vị, chiết xuất nấm men, 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 cốt xương hầm (0,75 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), chất chống oxy hóa (319).

**Gói tương ớt:** Nước, ớt, muối, chất điều vị (631, 627), giấm, chất điều chỉnh độ acid (330, 296, 260), chất làm dày (1422, 415), chất bảo quản (202, 211), maltodextrin, chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất chống oxy hóa (316).

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

### **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 metalize, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Đối với quy cách đóng gói dạng ly: Chất liệu bao bì ly là nhựa PP và giấy duplex, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Đối với quy cách đóng gói dạng thố: Chất liệu bao bì thố là giấy PE và giấy duplex, bao bì các gói gia vị chất liệu metalize: Phù hợp VSATTP.

Khối lượng tịnh: 55 g, 60 g, 65 g, 68 g, 73 g, 80 g, 85 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 Hoàn Sơn, huyện Tiên Du, 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.
- 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 17 tháng 03 năm 2023

**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

*Lê Thị Hà*

350  
G TY  
PHÂN  
NG  
PHÁ  
ÂU Á  
-T.B

**PHỤ LỤC 01**  
**TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.**  
(Đính kèm bản Tự công bố số 08/TPCA/2023)

<b>SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH</b>	<b>NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN</b>	<b>Số TCCS: 02/TPCA/2019</b>
<b>CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á</b>	<b>CUNG ĐÌNH PHỞ BÒ HÀ NỘI</b>	Có hiệu lực kể từ ngày ký

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

Trạng thái: Vất sợi nguyên vẹn, sợi đều, không gãy, không vỡ. Các gói gia vị bên trong nguyên vẹn, đầy đủ (gói xốt, gói rau, gói xốt ớt).

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:**

<b>STT</b>	<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>Đơn vị tính</b>	<b>Mức công bố</b>
1	Độ ẩm của vất sợi	% khối lượng	$\leq 14$
2	Hàm lượng béo của gói sản phẩm	% khối lượng	$2 \div 5$
3	Hàm lượng protein của gói sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 15$
4	Hàm lượng carbohydrate của gói sản phẩm	% khối lượng	$40 \div 75$

00/00  
CỔ  
HỮU  
V/C/D

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

M.S.D.N.S.  
\* H.T.I



18.5cm

1 cm

1 cm

7.75 cm

15.5 cm

7.75 cm

1 cm



Sợi phở được coi là linh hồn của món ăn... Bánh phở phải được làm từ loại gạo ngon...  
CUNG ĐÌNH PHỞ HÀ NỘI  
trái nghiệm ngon chuẩn vị Hà Nội.  
đánh & x3 \*\* nước cốt xương hầm làm nên một hơn đến 10%; nây bổ sung gạo ST25 ngon từ khêu dẻo lại hiện tinh hoa ấy với sợi phở nhiều vì đặc trưng từ nước cốt xương hầm. Cung Đình sợi dẻo mượt, mềm mịn hoa quyền hàm. Cung hương hương hàng giàu dưỡng chất để tạo nên sợi phở đặc biệt dành cho ẩm thực Hà Thành.

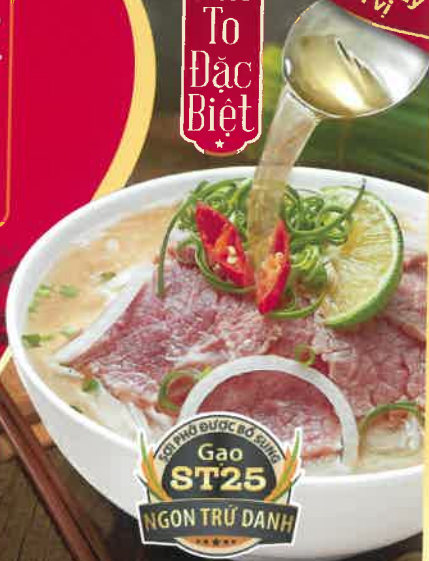
HNI ĐINH

CUNG ĐÌNH FOODS

CUNG ĐÌNH

Bát To Đặc Biệt

Tương ớt cay Chuẩn vị



Phở Bò Hà Nội

Ngon hơn với x3<sup>\*\*\*</sup> Nước cốt xương hầm

PHỞ ĂN LIỀN  
Khối lượng tịnh: 73 g  
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

\*\*\* Trong lượng sợi trước là 0.30 g hay là 53%  
\*\* Trong lượng nước cốt xương hầm trước là 0.25 g hay là 34%  
\* Trong lượng sợi trước là 0.25 g hay là 34%



SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM  
Số điện thoại: 0222.371.4037

ISO 9001 : 2015  
ISO 22000 : 2018



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á  
Số điện thoại: 0222.371.4037  
Địa chỉ: Khu phố 3, Khu Thương mại và Dịch vụ, Phường Đồng Tâm, Quận Đống Đa, Hà Nội  
Website: www.cungdinh.vn

Thành phần:  
Gạo, nước cốt xương hầm, nước mắm, tương ớt, hành, ớt, rau thơm, bánh phở.  
Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói 73 g bao gồm:  
Calo: 243 kJ  
Chất béo: 2.8 g  
Chất đạm: 5.1 g





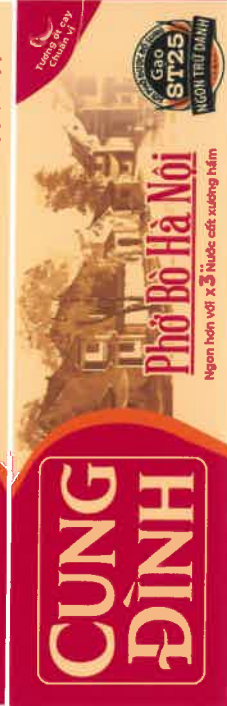
**THÙNG PHỞ BÒ**  
**460 x 370 x 140mm**

■ C0.M0.Y0.K100

■ C0.M100.Y100.K0

■ C0.M60.Y100.K0

■ C0.M100.Y100.K20









## THÙNG THỐ BÒ 430 x 292 x 193

CO.M0.Y0.K100

CO.M100.Y100.K0

CO.M60.Y100.K0

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-2

Trang/ Page No: 1/2

- Tên khách hàng/ Client's Name** : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
- Địa chỉ/ Client's Address** : Số 08 đường TS15 khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Hoàn Sơn, Huyện Tiên Du, Tỉnh Bắc Ninh
- Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received** : 10/01/2023
- Ngày phân tích mẫu/ Date of Performance of Test** : 10/01/2023
- Ngày trả kết quả/ Date of Issue** : 16/01/2023
- Thông tin mẫu/ Name of Sample** : **Cung Đình phở bò Hà Nội**
- Mô tả mẫu/ Sample Description** : Mẫu đóng gói kín
- Ghi chú/ Note** :
- Bảng kết quả/ Results Table** :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	LS Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.3	TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN – 2009)
2	LS Aflatoxin B <sub>1</sub> (*) / Aflatoxin B <sub>1</sub> (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
3	LS Aflatoxin (tổng B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*) / Aflatoxin (sum of B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	µg/kg	0.15	TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014)
4	LH Đạm tổng (*) / Total protein (*)	6.38	%	-	TS-KT-HCB-001:2018
5	LH Béo tổng (*) / Total fat (*)	2.88	%	-	TS-KT-HCB-002:2018
6	LH Carbohydrate (*) / Carbohydrate (*)	66.5	%	-	TS-KT-HCB-004:2020
7	LH Năng lượng / Calories	317	kcal/100g	-	Calculate (included testing fat, carbohydrate, protein, food composition)
8	LH Độ ẩm (vắt) (*) / Moisture (noodles) (*)	8.34	%	-	TS-KT-HCB-005:2018
9	LH Bacillus cereus (*) / Bacillus cereus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 980.31
10	LH Clostridium perfringens (*) / Clostridium perfringens (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
11	LH Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
12	LH Escherichia coli (*) / Escherichia coli (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

**TSL SCIENCE CO.,LTD**

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liên kề Shophouse D1 tại Khu D, Khu đô thị mới

Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.

2. Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

Mã số/ Ref. No: TSL3230100191-2

Trang/ Page No: 2/2

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	GHPH/ LOD	Phương Pháp Thử/ Test Method
13	LS Staphylococcus aureus (*) / Staphylococcus aureus (*)	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	AOAC 975.55
14	LH Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	2.2 x 10 <sup>2</sup>	CFU/g	-	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
15	LH Tổng số bào tử nấm men nấm mốc / Total spores of yeasts and moulds	Không phát hiện/ Not Detected	CFU/g	10	Ref. TCVN 8275-2: 2010 (ISO 21527-2 : 2008)
16	LH Chì (Pb) (*) / Lead (Pb) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.01	AOAC 999.10
17	LH Cadimi (Cd) (*) / Cadmium (Cd) (*)	Không phát hiện/ Not Detected	mg/kg	0.007	AOAC 999.10

**Chú thích/ Remarks:**

- (\*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (\*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (\*\*): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (\*\*): Items are tested by subcontractor.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LS,LH,LC: Ký hiệu mã chi nhánh/ Branch code: LS – CN HCM, LH – CN Hà Nội, LC – CN Cà Mau.

**PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT**  
**TECHNICAL MANAGER**

**NGUYỄN HỮU TRUYỀN**

**GIÁM ĐỐC**  
**DIRECTOR**



**NGUYỄN MINH NHỰT**

**TSL SCIENCE CO.,LTD**

Trụ sở HCM: 592A Cộng Hòa, Phường 13, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Chi nhánh Cà Mau: Số 11 Đường 3/2, Phường 5, TP Cà Mau, Việt Nam

Chi nhánh Hà Nội: Số 17, Liên kề Shophouse D1 tại Khu D, Khu đô thị mới

Lê Trọng Tấn, Phường Dương Nội, Quận Hà Đông, TP Hà Nội, Việt Nam

Telephone: (+84) 28.3810.4336

Website: <http://tsl-net.com.vn>

TS-TTCL-7.8/BM-04

- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng, tên mẫu theo khách hàng gửi/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received, sample's name as indicated of client.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của TSL./ This report will not be reproduced except in full, without approval of TSL.