

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số CB: 05/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 HỮ TIỂU NAM VANG.

2. Thành phần:

Vắt phở : Gạo, tinh bột khoai tây, chất làm dày (1404), gạo ST25 (16 g/kg), muối, chất nhũ hóa (466, 412, 475).

Gói xốt: Nước, muối, chất điều vị (621, 631, 627, 364(ii)), dầu thực vật, tỏi, hành, đường, dịch chiết xuất gà, hỗn hợp bột (bột tiêu, bột tỏi, bột ớt), đạm đậu nành thủy phân, bột tôm (5 g/kg), hương liệu tổng hợp dùng cho thực phẩm (hương thịt, hương hẹ, hương tôm), sữa bột gầy, chiết xuất nấm men, chất điều chỉnh độ acid (330), chất làm dày (415), chiết xuất mực dạng bột (0,44 g/kg), chất tạo ngọt tổng hợp (950), chất tạo màu tự nhiên (160c(i), 100(i)), chất bảo quản (202, 211).

Gói dầu: Dầu thực vật, tỏi, hành.

Gói rau : Giả thịt (từ đậu nành), rau sấy (cà rốt, hành lá, hẹ lá, 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 mì là OPP20/MCPP25; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/LLDPE40.

Đối với quy cách đóng gói dạng ly: chất liệu bao bì ly là nhựa PP và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/LLDPE40.

Đối với quy cách đóng gói dạng thùng: chất liệu bao bì thùng là giấy PE và giấy duplex; chất liệu bao bì gói rau là OPP20/PEMB,LOD15/MPET12/LLDPE30; chất liệu bao bì gói xốt là PET12/MPET12/LLDPE40; chất liệu bao bì gói dầu là PET12/PE20/LLDPE40.

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 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 01 tháng 03 năm 2023



PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC

Lê Thị Hà

PHỤ LỤC 01
TIÊU CHUẨN CƠ SỞ SẢN PHẨM.
(Đính kèm bản Tự công bố số 05/TPCA/2023)

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH BẮC NINH	NHÓM CÁC SẢN PHẨM TỪ GẠO ĐÃ CHẾ BIẾN	Số TCCS: 11/TPCA/2020
CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á	CUNG ĐÌNH HỦ TIẾU NAM VANG	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 xốt, gói rau, gói dầu).

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:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm của vắt sợi	% khối lượng	≤ 14
2	Hàm lượng béo của gói sản phẩm	% khối lượng	$4 \div 7$
3	Hàm lượng protein của gói sản phẩm	% khối lượng	$3 \div 10$
4	Hàm lượng carbohydrate của gói sản phẩm	% khối lượng	$40 \div 75$

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



"Ở thường hủ tiếu Nam Vang
 Cung Đỉnh áp ủ để mang ngọt lành
 Nước cốt làm nước hủ tiếu
 Văn vương với gạo mất lành dẻo dai
 Ở phi hủ tiếu nước lòng ai
 Sinh hoa Nam bỏ chẳng phai ngàn đời"
 Cung Đỉnh hủ tiếu Nam Vang
 Ngọn đung đực, triệu người mê



CUNG ĐÌNH

TÔ LỚN ĐẶC BIỆT



HỦ TIẾU NAM VANG

Sợi hủ tiếu được bổ sung gạo ST25

Khối lượng tịnh: 83 g
 Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm



SAN XUẤT TẠI VIỆT NAM
 SỐ TỰ NHIÊN KHÁCH HÀNG: 0222.3714037
 ISO 9001 : 2015
 ISO 22000: 2018



Thành phần: 1 gói 83 g bao gồm: 28,2 kcal, 5,1 g chất béo, 54,6 g carbohydrate, 4,66 g chất đạm.

Hương liệu sử dụng: 1. Chứa vật và các gia vị vào túi. 2. Chứa khoảng 400 ml nước sôi, đậy nắp kín trong 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nơi phân chỉ ngày này chỉ nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Thành phần dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên gói 83g (kcal) 28,2 (kcal), 5,1g (g) chất béo, 54,6g (g) carbohydrate, 4,66g (g) protein.

Thành phần có chứa glycol đing, mỳc, dầu, dầu nhớt, cá, tôm, vật và các gia vị theo quy định pháp luật trước khi sử dụng. Sản phẩm này không chứa chất bảo quản nhân tạo.

Không sử dụng lên phẩm quá hạn hoặc bảo quản bị hỏng còn nguyên vẹn.

Hương liệu sử dụng: 1. Chứa vật và các gia vị vào túi. 2. Chứa khoảng 400 ml nước sôi, đậy nắp kín trong 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nơi phân chỉ ngày này chỉ nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Thành phần dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên gói 83g (kcal) 28,2 (kcal), 5,1g (g) chất béo, 54,6g (g) carbohydrate, 4,66g (g) protein.

Hương liệu sử dụng: 1. Chứa vật và các gia vị vào túi. 2. Chứa khoảng 400 ml nước sôi, đậy nắp kín trong 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nơi phân chỉ ngày này chỉ nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Thành phần dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên gói 83g (kcal) 28,2 (kcal), 5,1g (g) chất béo, 54,6g (g) carbohydrate, 4,66g (g) protein.

Thành phần: 1 gói 83 g bao gồm: 28,2 kcal, 5,1 g chất béo, 54,6 g carbohydrate, 4,66 g chất đạm.

Hương liệu sử dụng: 1. Chứa vật và các gia vị vào túi. 2. Chứa khoảng 400 ml nước sôi, đậy nắp kín trong 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nơi phân chỉ ngày này chỉ nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Thành phần dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên gói 83g (kcal) 28,2 (kcal), 5,1g (g) chất béo, 54,6g (g) carbohydrate, 4,66g (g) protein.

Hương liệu sử dụng: 1. Chứa vật và các gia vị vào túi. 2. Chứa khoảng 400 ml nước sôi, đậy nắp kín trong 3 phút. 3. Trộn đều và dùng được ngay.

Bảo quản nơi khô mát và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nơi phân chỉ ngày này chỉ nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

Thành phần dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên gói 83g (kcal) 28,2 (kcal), 5,1g (g) chất béo, 54,6g (g) carbohydrate, 4,66g (g) protein.

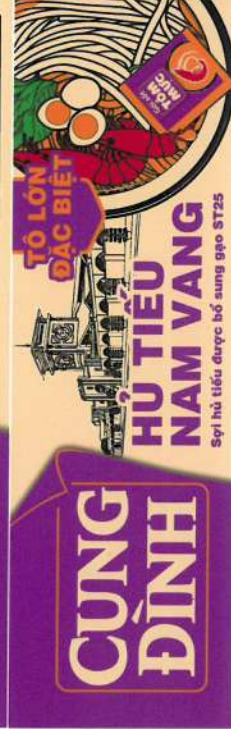
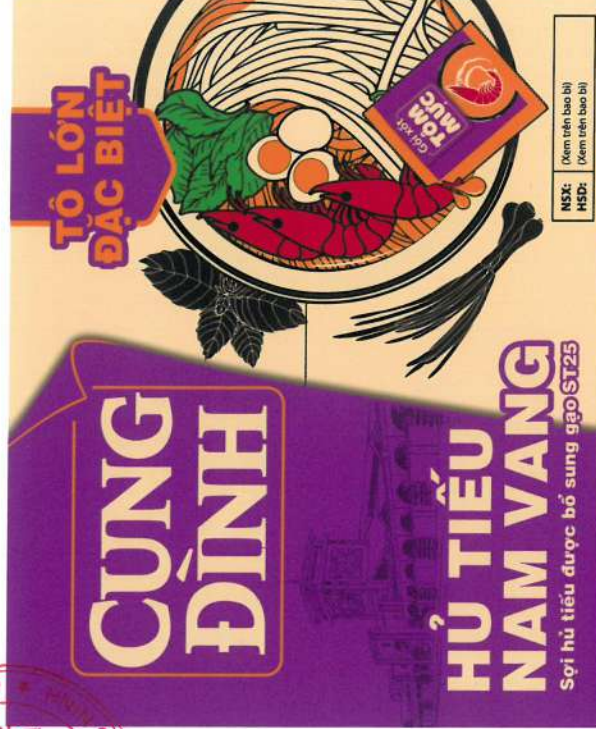
205 x 330mm



THÙNG HỦ TIẾU

460 x 370 x 140

- COM0Y0K100
- COM60Y100K0
- COM100Y100K0
- C50M100Y0K0
- C100M0Y100K0



CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Số 10 Nguyễn Văn Linh, Phường Tân Phú, Quận 7, Hồ Chí Minh
Mã Nhà Sỡ Hữu: 0311416, Fax: 84-222-3714036
Email: info@chocnhan.com Website: www.chocnhan.com





41.7cm



34cm



11 x 11cm



THÙNG THỐ HỦ TIẾU

430 x 292 x 193mm

- C0M0Y0K100
- C0M60Y100K0
- C0M100Y100K0
- C50M100Y0K0
- C100M0Y100K0



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHÂU Á
Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Cung Đình Hùng Nam Vang
Sample description (Mô tả mẫu) : Hũ tiếu gói
Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 12-Oct-2022
Sample tested on (Ngày phân tích) : 12-Oct-2022

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	Not detected Không phát hiện	1.00	FST-WI01 Chapter 14-2 (LC/MS/MS)
2	Aflatoxin B1	µg/kg	Not detected Không phát hiện	1.00	FST-WI01 Chapter 14-2 (LC/MS/MS)
3	Ochratoxin A	µg/kg	Not detected Không phát hiện	1.00	FST-WI01 chapter 39 (Ref. AOAC 2004.10 (21 st Ed., 2019)) (LC/MS/MS)
4	Cadmium (Cd) content/ Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	< LOQ = 0.025	0.008	AOAC 999.10 (21 st Ed., 2019) Modified (AAS)
5	Lead (Pb) content/ Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	< LOQ = 0.10	0.03	AOAC 999.10 (21 st Ed., 2019) Modified (AAS)
6	Calories/ Năng lượng	kcal/100g	343	-	FST-WI08 chapter 111 Calculate from testing: Total Carbohydrate, fat, protein
7	Moisture/ Hàm lượng ẩm của vật hủ tiếu	g/100g	9.16	-	TCVN 4415:1987
8	Protein (N*6.25)/ Hàm lượng đạm (N*6.25)	g/100g	5.23	-	TCVN 4593:1988
9	Total carbohydrate/ Carbohydrate tổng số	g/100g	66.7	0.20	FST-WI08 chapter 94 (V.0) (CODEX STAN 166-1989)
10	Total fat content (acid hydrolysis method)/ Hàm lượng chất béo tổng số (thủy phân với axit)	g/100g	6.10	0.10	TCVN 4592:1988
11	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7932: 2004/Amd1:2020



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Office & Laboratory
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
12	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	-	ISO 7937: 2004
13	Coliforms	CFU/g	<10	-	ISO 4832:2006
14	<i>E.coli</i>	CFU/g	<10	-	ISO 16649-2: 2001
15	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<10	-	AOAC 975.55
16	TPC (30°C)/ Tổng số vi sinh vật hiếu khí (30°C)	CFU/g	2.0x10 ³	-	ISO 4833-1:2013
17	Yeasts and Moulds/ Nấm men và nấm mốc	CFU/g	<10	-	ISO 21527-2:2008

Note / Ghi chú:

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. LOD: Limit of detection / Giới hạn phát hiện.
3. LOQ: Limit of quantification/ Giới hạn định lượng.
4. (*) Parameters are not accredited ISO 17025/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025.
5. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch,



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Office & Laboratory
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn

