

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 27/UPVN/2023

**I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**

Địa chỉ: Số 16-18-20, đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, phường Dĩ An, thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

Điện thoại: (84-274) 3790811

Fax: (84-274) 3790810

Website: [www.uni-president.com.vn](http://www.uni-president.com.vn)

Mã số doanh nghiệp: 3700306630

Số giấy chứng nhận ISO 22000:2018: VN011268 - Ngày cấp: 20/11/2023 - Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Bureau Veritas.

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. TÊN SẢN PHẨM: UNIF – LẤU KIM CHI CHUA CAY**

**2. THÀNH PHẦN:**

**Vất mì:** Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, tinh bột khoai tây, nước mắm, chất làm dày (451(i), 452(i), 500(i)), chất ổn định (466, 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất trái dành dành, bột cà ri, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên.

**Các gói gia vị:** Dầu cọ, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), rau sấy (cà rốt, hành lá, ớt), tỏi, nước mắm, gừng, bột gia vị (tỏi, ớt, gừng), ớt, bột kim chi (4 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), bột chiết xuất gà, chiết xuất nấm men, đạm thực vật thủy phân, chất chống đông vón (551), chất tạo màu caramen nhóm IV tổng hợp, chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt aspartame tổng hợp.

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành, cá.

**3. THỜI HẠN SỬ DỤNG SẢN PHẨM:** 6 tháng kể từ ngày sản xuất, hạn sử dụng ghi trên bao bì.



#### 4. QUY CÁCH ĐÓNG GÓI VÀ CHẤT LIỆU BAO BÌ:

- Chất liệu bao bì:
  - + Ly: PP
  - + Nắp: couche/MPET/LLDPE
  - + Thùng: giấy cartonBao bì đạt chất lượng trong thực phẩm.
- Quy cách đóng gói:  
Khối lượng tịnh của một ly mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 62 g
- Quy cách bao gói: Thùng 24 ly \* 62 g

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM: Theo nhãn sản phẩm đính kèm.

#### IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 7879:2008, CODEX STAN 249:2006 Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền.
- Quyết định số 46/2007/BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- 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.
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

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.

Bình Dương, ngày 20 tháng 12 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN KUO PENG

030  
CÓN  
TN  
NI-PR  
VIỆT  
DI AN

# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

## NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

|                                  |                             |                  |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------|
| CÔNG TY TNHH<br>UNI-PRESIDENT VN | UNIF - LÂU KIM CHI CHUA CAY | Số: 27/UPVN/2023 |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------|

**• YÊU CẦU KỸ THUẬT:**

**1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:** Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | MỨC YÊU CẦU   |
|-----|--------------|---|
| 1   | Trạng thái   | Dạng khối hoặc có hình dạng xác định, đồng đều và phù hợp với từng loại bao bì, không vụn nát, không có vật lạ. Sau khi ngâm trong nước sôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất thì sợi mì không bị đứt, nát, không dính. |
| 2   | Màu sắc      | Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không bị cháy, hai mặt ít có sự khác biệt.   |
| 3   | Mùi vị       | Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, ăn không thấy sống, không có mùi vị lạ như mốc, khét, vị chát...  |

Yêu cầu ngoại quan đối với gói gia vị: phải kín, khô và sạch.

Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ.

**2. CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:**

| STT | TÊN CHỈ TIÊU           | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC CÔNG BỐ | TIÊU CHUẨN                                |
|-----|------------------------|-------------|-------------|---|
| 1   | Độ ẩm của vắt mì       | %           | ≤ 10,0      | TCVN 7879:2008,<br>Codex Stan<br>249:2006 |
| 2   | Chỉ số acid của vắt mì | mg KOH/g    | ≤ 2,0       |   |
| 3   | Calories               | kcal/ly     | ≥ 200       | Tự công bố                                |
| 4   | Total Fat              | g/ly        | ≤ 25        |   |
| 5   | Total Carbohydrate     | g/ly        | ≥ 25        |   |
| 6   | Protein                | g/ly        | ≤ 18        |   |



**3. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:** Áp dụng theo quy định an toàn thực phẩm (Quyết Định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007) về quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc.

| STT | TÊN CHỈ TIÊU                    | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC CÔNG BỐ |
|-----|---------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Tổng số vi sinh vật hiếu khí    | CFU/g       | $\leq 10^4$ |
| 2   | Coliforms                       | CFU/g       | $\leq 10$   |
| 3   | Escherichia Coli                | MPN/g       | $\leq 3$    |
| 4   | Staphylococcus Aureus           | CFU/g       | $\leq 10$   |
| 5   | Clostridium Perfringens         | CFU/g       | $\leq 10$   |
| 6   | Bacillus Cereus                 | CFU/g       | $\leq 10$   |
| 7   | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g       | $\leq 10^2$ |

**4. HÀM LƯỢNG KIM LOẠI NẶNG:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (nhóm sản phẩm ngũ cốc), ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế.

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC CÔNG BỐ |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1   | Chì (Pb)     | mg/kg       | $\leq 0,2$  |
| 2   | Cadmium (Cd) | mg/kg       | $\leq 0,1$  |

**5. HÀM LƯỢNG ĐỘC TỐ VI NẤM:** Áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (nhóm sản phẩm ngũ cốc), ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế.

| STT | TÊN CHỈ TIÊU      | ĐƠN VỊ TÍNH      | MỨC CÔNG BỐ |
|-----|-------------------|------------------|-------------|
| 1   | Aflatoxin B1      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 2$    |
| 2   | Aflatoxin tổng số | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 4$    |
| 3   | Ochratoxin A      | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 3$    |
| 4   | Deoxynivalenol    | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 750$  |

Bình Dương, ngày 20 tháng 12 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**



CHEN KUO PENG

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-294074-2A

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An,  
 Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 09-Nov-2023

BVAQ Reference: 23-294074

Sample(s) Received: 03-Nov-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 03-Nov-2023 to 09-Nov-2023

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: Unif - Lẩu Kim Chi Chua Cay

Lab ID: 23-294074-2A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in cup/ Mi đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu   | Result<br>Kết quả | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích             |
|--|-------------------|----------------|---|
| Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)<br>(Total Plate Count (30°C))                 | <10               | cfu/g          | ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015)         |
| Bacillus cereus  | <10               | cfu/g          | AOAC 980.31:2016                            |
| Clostridium Perfringens  | <10               | cfu/g          | ISO 7937:2004 (TCVN 4991:2005)              |
| Coliforms  | <10               | cfu/g          | ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)              |
| Escherichia coli   | 0                 | MPN/g          | ISO 7251: 2005 (TCVN 6846: 2007)            |
| Staphylococcus aureus  | <10               | cfu/g          | AOAC 975.55                                 |
| Tổng số bào tử Nấm men &<br>nấm mốc<br>(Total Spore of Yeasts and<br>Moulds) * | <10               | cfu/g          | Ref. ISO 21527-2:2008<br>(TCVN 8275-2:2010) |

Remark/ Ghi chú: The result is expressed as <10 cfu/g when there is no colony growth on the dish at 10 ten-fold dilution/  
 Kết quả vi sinh được hiển thị <10 cfu/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa ở độ pha loãng 10 lần.

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

**23-294074-2B**

Revision: 00

Company/ Công ty:

**CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An,  
 Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 09-Nov-2023

BVAQ Reference: 23-294074

Sample(s) Received: 03-Nov-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 03-Nov-2023 to 09-Nov-2023

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Unif - Lẩu Kim Chi Chua Cay**

Lab ID: 23-294074-2B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in cup/ Mi đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu                         | Result<br>Kết quả | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích  |
|--|-------------------|----------------|--|
| Chỉ số axit của vát<br>(Acid Value (AV)) | 0.70              | mg KOH/g       | FLAB-FC- MTHD- 026:2021<br>(Ref. TCVN 6127: 2010<br>ISO 660 : 2009)                                |
| Năng lượng (Calories) *                  | 452               | kcal/100 g     | Calculated Value (FAO, Food & Nutrition<br>P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)                             |
| Carbohydrate                             | 62.9              | g/100g         | FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref.<br>AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P.<br>77, US FDA 21 CFR 101.9) |
| Âm của vát (Moisture)                    | 1.68              | %              | FLAB-FC- MTHD- 014: 2021<br>(Ref. AOAC 950.46)   |
| Đạm (Protein)                            | 9.04              | g/100g         | FLAB-FC- MTHD- 020<br>(Ref. AOAC 2001.11)  |
| Béo (Fat)                                | 18.2              | g/100g         | FLAB-FC- MTHD- 018:2021<br>(Ref. AOAC 920.39)  |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

MQL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp  
 MQU/ GHDL: Method Quantitation Limit/ Giới hạn định lượng của phương pháp  
 ND/ KPH: Not Detected/ Không phát hiện  
 \*Subcontracted test: Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ  
 \*ISO 17025 not accredited/ Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025  
 Information provided by clients/ company, address, samples names/  
 Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without prior written permission of the BVAQ company/  
 Không được trích sao một phần báo cáo thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty  
 BVAQ  
 If there are questions or concerns on this report, please contact:  
 Khi khách hàng cần thêm thông tin về kết quả, xin vui lòng liên hệ  
 Customer Service/ Bộ phận chăm sóc khách hàng  
 Tel: (84-292) 3 888 678 - 3 888 779  
 Email: ctiab@bvaq.com

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Revision: 00

Report No./ Số báo cáo:

**23-294074-2C**

Company/ Công ty: **CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**  
 Address/ Địa chỉ: **Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam**

Report Issued: 09-Nov-2023

BVAQ Reference: 23-294074

Sample(s) Received: 03-Nov-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 03-Nov-2023 to 09-Nov-2023

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Unif - Lẩu Kim Chi Chua Cay**

Lab ID: 23-294074-2C

Sample Description/ Mô tả mẫu: **Noodle in cup/ Mi đựng trong ly**  
 Sample Condition/ Tình trạng mẫu: **Acceptable/ Chấp nhận**

| Test<br>Chỉ tiêu                                  | Result<br>Kết quả                         | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích                  |
|---|---|----------------|--|
| Deoxynivalenol (DON)                              | 34 (<MQL=100)<br>(MDL=30)                 | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD-025:2021<br>(Ref. BS EN 15891:2010) |
| Ochratoxin A                                      | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.1) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD- 010:2021<br>(Ref. AOAC 2004.10)    |
| Aflatoxin B1                                      | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.2) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD- 009:2021<br>(Ref. AOAC 999.07)     |
| Aflatoxin tổng số<br>(Total of Aflatoxin content) | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.2) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD- 009:2021<br>(Ref. AOAC 999.07)     |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

**23-294074-2D**

Revision: 00

Company/ Công ty:

**CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An,  
 Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 09-Nov-2023

BVAQ Reference: 23-294074

Sample(s) Received: 03-Nov-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 03-Nov-2023 to 09-Nov-2023

### Results - Kết quả

The testing results are valid on the sample(s) as received/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu kiểm nhận được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Unif - Lẩu Kim Chi Chua Cay**

Lab ID: 23-294074-2D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu      | Result<br>Kết quả                          | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích |
|-----------------------|--|----------------|---------------------------------|
| Chì (Lead (Pb))       | 0.054 (<MQL=0.06)<br>(MDL=0.02)            | mg/kg          | AOAC 2013.06                    |
| Cadimi (Cadmium (Cd)) | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.02) | mg/kg          | AOAC 2013.06                    |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP







# Unif

Mì dai nhai sừng

Lẩu kim chi  
chua cay

