

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29/UPVN/2024

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

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 – PHỞ BÒ 24/7

2. THÀNH PHẦN:

Vật phở: Gạo, tinh bột khoai mì, chất làm dày (1404, 422, 466), muối.

Các gói gia vị: Dầu cọ, muối, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), đường, hành tím, tương ớt, bột gia vị (hành tây, ớt, gừng, thảo quả, tiêu đen, hồi, đinh hương, quế), hành tây, mỡ bò (7 g/kg), ớt, hành lá sấy, ngò gai, bột thịt bò (2 g/kg), hành lá, cà chua cô đặc, nước tương, bột chiết xuất gà, chiết xuất nấm men, bột gia vị hỗn hợp (xi dầu từ đậu nành, dextrin, muối), hỗn hợp bò dạng dịch (1 g/kg), 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 bảo quản (202), chất tạo ngọt aspartame tổng hợp.

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

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 phở (gồm vắt phở và các gói gia vị): 50 g
- Quy cách bao gói: Thùng 24 ly * 50 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 10 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHEN KUO PENG



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

| | | |
|----------------------------------|--------------------|------------------|
| CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN | UNIF – PHỞ BÒ 24/7 | Số: 29/UPVN/2024 |
|----------------------------------|--------------------|------------------|

- **YÊU CẦU KỸ THUẬT:**
- 1. **CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:**

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | MỨC YÊU CẦU |
|-----|--------------|---|
| 1 | Trạng thái | Có hình dạng xác định, đồng đều và phù hợp với từng loại bao bì, nguyên vẹn, không gãy vụn, khô giòn, không có vật lạ. Sau khi ngâm trong nước sôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất thì sợi phở dai vừa phải, không cứng, không bị đứt, nát. |
| 2 | Màu sắc | Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại sản phẩm. |
| 3 | Mùi vị | Đặc trưng cho từng loại sản phẩm. Không có mùi mốc hoặc mùi lạ. |

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 phở | % | $\leq 14,0$ | TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006 |
| 2 | Năng lượng (Energy) | kcal/ly | ≥ 120 | Tự công bố |
| 3 | Chất đạm (Protein) | g/ly | ≤ 10 | |
| 4 | Carbohydrat (Carbohydrate) | g/ly | ≥ 20 | |
| 5 | Đường tổng số (Total Sugars) | g/ly | ≤ 10 | |
| 6 | Chất béo (Total Fat) | g/ly | ≤ 15 | |
| 7 | Chất béo bão hòa (Saturated Fat) | g/ly | ≤ 10 | |
| 8 | Natri (Sodium) | mg/ly | ≤ 2000 | |

630
TY
HH
RESIDE
T NAM
T. BINH

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 (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng).

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

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 | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 2 |
| 2 | Aflatoxin tổng số | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 4 |
| 3 | Ochratoxin A | $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 3 |

Bình Dương, ngày 10 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN KUO PENG

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-2A

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI - PRESIDENT VIET NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Bình Dương,
Việt Nam

Report Issued: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-2024

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 - Phở bò 24/7

Lab ID: 24-13134-2A

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

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test Chỉ tiêu | Result Kết quả | Unit Đơn vị | Method Phương pháp phân tích |
|---|---------------------|----------------|---|
| Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc (Total Yeast and Mould Spores) * | <10 | cfu/g | Ref. ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010) |
| Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) (Total Plate Count (30°C)) | 8.1x10 ² | cfu/g | ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1: 2015) |
| Bacillus cereus | <10 | cfu/g | AOAC 980.31 |
| 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 |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP



BVAQ Food Testing Laboratory (Bureau Veritas –ASURE Quality)
 Lot #H2 40-42, Bui Quang Trinh St. Phu An Residence Area | Cai Rang District Can Tho City | Viet Nam



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-2B

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI - PRESIDENT VIET NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Bình Dương,
 Việt Nam

Report Issued: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-2024

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 - Phở bò 24/7

Lab ID: 24-13134-2B

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

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test Chỉ tiêu | Result Kết quả | Unit Đơn vị | Method Phương pháp phân tích |
|---|---|----------------|---|
| Ochratoxin A | Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1) | µg/kg | FLAB-FA-MTHD-010: 2021 (Ref. AOAC 2004.10) |
| Aflatoxin B1 | Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2) | µg/kg | FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07) |
| Aflatoxin tổng số (Total of Aflatoxin content) | Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2) | µg/kg | FLAB-FA-MTHD-009: 2021 (Ref. AOAC 999.07) |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
 MQL/ 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

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-2C

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI - PRESIDENT VIET NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Bình Dương,
Việt Nam

Report Issued: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-2024

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 - Phở bò 24/7

Lab ID: 24-13134-2C

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

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test Chỉ tiêu | Result Kết quả | Unit Đơn vị | Method Phương pháp phân tích |
|----------------------------|-------------------|----------------|---|
| Béo (Fat) | 5.78 | g/100g | FLAB-FC- MTHD- 018: 2021 (Ref. AOAC 920.39) |
| Đạm (Protein) | 6.48 | g/100g | FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11) |
| Âm của vật (Moisture) | 13.2 | % | FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46) |
| Carbohydrate | 67.4 | g/100g | FLAB-FC- MTHD- 033: 2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9) |
| Năng lượng (Calories) * | 348 | kcal/100 g | FLAB-FC-MTHD-033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9) |
| Đường tổng (Sugar Content) | 5.52 | g/100g | FLAB-FC-MTHD-060: 2021 (Ref. TCVN 4594:1988) |
| Natri (Sodium (Na)) | 2649 | mg/100 g | FLAB-FC-MTHD-034 |
| Saturated Fat | 2.50 | g/100 g | FLAB-FA-MTHD-033: 2021 (Ref. AOAC 996.06) |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
MQL/ 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

F05-SOP-01-Test Report Template-V1

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

Page 1 of 1

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo: **24-13134-2D**

Revision: 00

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

Report Issued: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-2024

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 - Phở bò 24/7**

Lab ID: 24-13134-2D

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

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test Chỉ tiêu | Result Kết quả | Unit Đơn vị | Method Phương pháp phân tích |
|-----------------------|--|----------------|---------------------------------|
| Chì (Lead (Pb)) | 0.026 (<MQL=0.06) (MDL=0.02) | mg/kg | AOAC 2013.06 |
| Cadimi (Cadmium (Cd)) | Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.02) | mg/kg | AOAC 2013.06 |

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

690000490 - Nắp Ly Phở Bò 24/7 TK03.24- Unif



KHUÔN BẾ D=95 (+_ 1) mm
Mở ra: 9 (+_ 1) mm

File: nap pho - 20.03.2024

