

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 34/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](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 – BÒ HÀM**

**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, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), rau sấy (protein từ lúa mì, cà rốt, hành lá), muối, gừng, hành tây, tỏi, mỡ bò (5 g/kg), bột gia vị (hành tây, hành tím, ớt, gừng, tỏi, quế, tiêu đen, ngò gai), ngò gai, hành lá, nước tương, bột chiết xuất gà, bột thịt bò (1 g/kg), bột gia vị hỗn hợp (xi dầu từ đậu nành, dextrin, muối), ớt, chiết xuất nấm men, hỗn hợp bò dạng dịch (0,5 g/kg), đậm thực vật thủy phân, chất tạo màu caramen nhóm IV tổng hợp, chất chống đông vón (551), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên.

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:

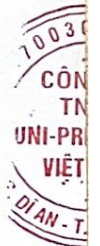
- TCVN 7879:2008, CODEX STAN 249:2006 Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền.
- Quyết định số 46/2007/BYT về việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT 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 09 tháng 05 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**





# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

## NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	UNIF – BÒ HÀM	Số: 34/UPVN/2024
----------------------------------	---------------	------------------

**• YÊU CẦU KỸ THUẬT:**

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

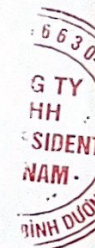
STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC YÊU CẦU
1	Trạng thái	Dạng khối hoặc có hình dạng xác định, đồng đều và phù hợp với từng loại bao bì, không vụn nát, không có vật lạ. Sau khi ngâm trong nước sôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất thì sợi mì không bị đứt, nát, không dính.
2	Màu sắc	Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại 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	%	$\leq 10,0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$	
3	Năng lượng (Energy)	kcal/ly	$\geq 200$	Tự công bố
4	Chất đạm (Protein)	g/ly	$\leq 18$	
5	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/ly	$\geq 25$	
6	Đường tổng số (Total Sugars)	g/ly	$\leq 15$	
7	Chất béo (Total Fat)	g/ly	$\leq 25$	
8	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/ly	$\leq 15$	
9	Natri (Sodium)	mg/ly	$\leq 2500$	





**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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 2$
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 4$
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 3$
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 750$

Bình Dương, ngày 09 tháng 05 năm 2024

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**





## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-103274-1A

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-Apr-2024

BVAQ Reference: 24-103274

Sample(s) Received: 13-Apr-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 13-Apr-2024 to 22-Apr-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 - Bò Hầm

Lab ID: 24-103274-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mi 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))	50	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



## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-103274-1B

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-Apr-2024

BVAQ Reference: 24-103274

Sample(s) Received: 13-Apr-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 13-Apr-2024 to 22-Apr-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 - Bò Hàm

Lab ID: 24-103274-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mì 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
Deoxynivalenol (DON)	98 (<MQL=100) (MDL=30)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025: 2021 (Ref. BS EN 15891:2010)
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



## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-103274-1C

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-Apr-2024

BVAQ Reference: 24-103274

Sample(s) Received: 13-Apr-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 13-Apr-2024 to 22-Apr-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 - Bò Hầm

Lab ID: 24-103274-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mi 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
Chỉ số axit của vắt (Acid Value (AV))	0.63	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Béo (Fat)	19.6	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (Protein)	9.84	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vắt (Moisture)	1.87	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	62.1	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) *	465	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)	6.25	g/100g	FLAB-FC-MTHD-060: 2021 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri (Sodium (Na))	2439	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-034
Saturated Fat	11.3	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  
 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: cttlab@bvaq.com



## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-103274-1D

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-Apr-2024

BVAQ Reference: 24-103274

Sample(s) Received: 13-Apr-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 13-Apr-2024 to 22-Apr-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 - Bò Hầm

Lab ID: 24-103274-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mi 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
Chi (Lead (Pb))	0.030 (<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







670015940-Nắp ly Mì Dzai Bò Hầm 60g D95 TK05.24-Unif



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

Màu chữ UNIF giống 2 thiết kế Dzai kim chi và bò rau thơm  
Màu nền: giống thiết kế cũ

bò hầm - file 11.05.2024