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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/UPVN/2020

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 cơ sở đủ điều kiện ATTP: 13/2017/QLCN/GCNATTP-SCT – Ngày cấp: 05/10/2017 – Nơi cấp: Sở Công Thương tỉnh Bình Dương.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. TÊN SẢN PHẨM: DZAI DZAI – BÒ RAU THƠM

2. THÀNH PHẦN:

Vắt mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, muối, tinh bột khoai tây, nước mắm, chất làm dày (451i, 452i, 500i), chất ổn định (466, 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, bột cà ri, chất tạo màu tự nhiên (riboflavin (101i)).

Các gói gia vị: dầu thực vật, rau sấy (thịt giả, cà rốt, hành lá), đường, chất điều vị (621, 627, 631, 364ii), muối, mỡ bò (10 g/kg), tương cà, ngò gai, bột gia vị (ngũ vị hương, hồi, ớt, gừng), hương liệu giống tự nhiên, tự nhiên và tổng hợp, bột thịt bò (1.5 g/kg), chất tạo màu tổng hợp (caramel (150d)), chất chống đông vón (551), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))).

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, thủy sản, 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: PP

Bao 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): 60 g

- Quy cách bao gói: Thùng 24 ly * 60 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 06 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 3700306630-C.T.T.N.H.H. CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM TP. DĨ AN - T. BÌNH DƯƠNG

CHEN I SHEN

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ LY	Số: 17/UPVN/2020
	DZAI DZAI - BÒ RAU THƠM (60 G)	

- **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, Codex Stan 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	≤ 10
3	Escherichia Coli	MPN/g	≤ 3
4	Staphylococcus Aureus	CFU/g	≤ 10
5	Clostridium Perfringens	CFU/g	≤ 10
6	Bacillus Cereus	CFU/g	≤ 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, 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	MỨC CÔNG BỐ
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.2
2	Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 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, 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	MỨC CÔNG BỐ
1	Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750

Bình Dương, ngày 06 tháng 04 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

CHEN I SHEN

KT3-07174BTP9/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

26/12/2019

1. Tên mẫu / *Name of sample* : **DZAI DZAI – BÒ RAU THƠM**

2. Mô tả mẫu / *Sample description* : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.* Xem hình trang 04/04. *See picture at page 04/04.*

3. Số lượng mẫu / *Quantity* : 01

4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving* : 17/12/2019

5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration* : 17/12/2019 - 26/12/2019

6. Nơi gửi mẫu / *Customer* : **CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM 16-18-20 Đường ĐT743 - KCN - Sóng Thần II, TX Dĩ An, Bình Dương**

7. Kết quả thử nghiệm / *Test results* : Xem trang / *See page* 02 - 03/04

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ *PP. DIRECTOR*
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ – TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG – TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.1. Độ ẩm vắt mì, g/100 g *Moisture content of rice noodle*	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (P.205)-1986)	-	1,66
7.2. Trị số axit vắt mì, mg KOH/g *Acid value of rice noodle*	QTTN/KT3 199:2019 (Ref: AOCS Cd 3d-63 (2009))	-	0,14
7.3. Năng lượng/ *Calories*	QTTN/KT3 024:2018		
• kcal/100 g		-	$4,67 \times 10^2$
• kJ/100 g		-	$1,95 \times 10^3$
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g *Total fat content*	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (P.214)-1986)	-	20,3
7.5. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g *Carbohydrate content*	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	61,4
7.6. Hàm lượng protein, g/100 g *Protein content*	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	9,71
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.8. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	0,03	Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng aflatoxin B_1, µg/kg *Aflatoxin B_1 content*	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện *Not detected*
7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng ($B_1+B_2+G_1+G_2$), µg/kg *Total aflatoxin ($B_1+B_2+G_1+G_2$) content*	TCVN 7596:2007	0,10	Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg *Ochratoxin A content*	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện *Not detected*
7.12. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg *Deoxynivalenol (DON) content*	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện *Not detected*

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ ★ TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG ★ TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Giới hạn phát hiện *Limit of detection*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g *Total aerobic plate count*	ISO 4833-1:2013	-	$2,0 \times 10^1$
7.14. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.15. *Escherichia coli*, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.16. *Staphylococcus aureus*, CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.17. *Clostridium perfringens*, CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.18. *Bacillus cereus* giả định, CFU/g *Presumtive Bacillus cereus*	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*
7.19. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g *Total yeasts and moulds*	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10(*) *Less than*

Ghi chú/*Notes*: Hàm lượng protein/ *Protein content* = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ *Nitrogen content*

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

305 mm

150 mm

SUNNY	Tên SP: 003_UNI_DZAI_BO RAU THOM			Khách Hàng ký duyệt
	1 K, 2 Znau, 3 Zdo, 4 Znen1, 5 Znen2, 6 C, 7 M, 8 Y, 9 W			
MS XM: C800423	MS Trục:	Size: 305*150mm	P.thức in: MS	
Lần sửa: 05	MS Tham Khảo:	Date: 28/03/2020	Vật liệu in:	
Khách hàng Lưu Ý xem kỹ: Kích Thước, Cấu Hình, Màu Sắc, Nội Dung, trước khi xác nhận mẫu. Mọi sai xót sau khi làm trục, khách hàng phải chịu hoàn toàn chi phí sửa trục.			TK: Ngọc	
			KD:	Date:...../...../.....

M.S.D.N: 3700306630-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
TP. DĨ AN - T. BÌNH DƯƠNG

Dzai Dzai

Mì dzai nhai sướng

Bò rau thơm

M.S.D.N: 3700306630-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
TP. DĨ AN - T. BÌNH DƯƠNG