

**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:**

**Vất 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 giã, 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**



CHEN I SHEN



