

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 35/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 – TÔM 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, rau sấy (cà rốt, hành lá, ớt), chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), tỏi, bột gia vị (tỏi, ớt, hành tây), bột tôm (7 g/kg), sả, nước mắm, hành tím, ớt (3 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), gừng, riềng, bột chiết xuất gà, hương liệu giống tự nhiên, chiết xuất nấm men, đạm thực vật thủy phân, chất chống đông vón (551), 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, giáp xác.

**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**



LIEN KUO PENG



# BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

## NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

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.

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	$\leq 2500$	

630-C  
CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM  
T. BÌNH DƯƠNG

**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



CHIEH KUO PENG



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:

24-103274-2A

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-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 - Tôm Chua Cay

Lab ID: 24-103274-2A

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))	80	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

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp  
MQL/ GHQL: Method Quantitation Limit/ Giới hạn định lượng của phương pháp  
ND/ KPH: Not Detected/ Không phát hiện  
\* Subcontracted test/ Kết quả 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-SQP-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:  
Nếu 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@bvqa.com

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-103274-2B

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-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 - Tôm Chua Cay

Lab ID: 24-103274-2B

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)	95 (<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:

24-103274-2C

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-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 - Tôm Chua Cay

Lab ID: 24-103274-2C

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 vát (Acid Value (AV))	0.62	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Béo (Fat)	17.9	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (Protein)	8.85	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vát (Moisture)	1.93	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	63.9	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) *	452	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)	6.72	g/100g	FLAB-FC-MTHD-060: 2021 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri (Sodium (Na))	3012	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-034
Saturated Fat	10.1	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, sample 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) 3.888.078 - 3.888.779  
 Email: ctlab@bvaq.com

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo: **24-103274-2D**

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-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 - Tôm Chua Cay**

Lab ID: 24-103274-2D

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
Chì (Lead (Pb))	0.053 (<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





# Unif

## Mì Sườn Hải Sản



**Tôm chua cay**

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
Mở nắp, nhào trộn tất cả các nguyên liệu đã liệt kê bên dưới trong một bát to và khuấy đều.  
Chờ 5 phút.

**CHẾ BIẾN**  
Chỉ cần hấp từ 5-7 phút là có thể ăn được. Thêm một chút dầu ăn sẽ ngon hơn.  
Lưu ý: Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**MÀ NẤU, TRỘN ĐỀU, LÀ CÓ ĐƯỢC MỠM**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:**  
Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời. Tránh tiếp xúc với hóa chất hoặc các vật dụng khác.

HOTLINE  
**(04-271) 376 88 84**

Sản phẩm của



**CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT**  
VỊT NAM 07343  
KCN Sóng Thần 2, Phường Chánh An, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh  
Tel: 84 274 3768884  
www.uni-president.com.vn



UNIPRESIDENT  
SẢN PHẨM VIỆT NAM  
Made in Vietnam



**UNIF NUTRITION FACTS**  
**THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG**  
Giá trị dinh dưỡng trong mỗi gói trong 1 gói 50g gói:

Calo	240.3	Kcal
Chất đạm (protein)	5.4	g
Chất béo (fat)	21.4	g
Carbohydrat (carbo)	4.2	g
Chất bột (starch)	111.5	g
Natri (sodium)	1.3	g

**THÀNH PHẦN:**  
Mì, nước, bột mì, dầu ăn, gia vị. Thành phần dinh dưỡng trong gói 50g gói: Protein: 5.4g, Chất béo: 21.4g, Carbohydrat: 4.2g, Natri: 1.3g, Chất bột: 111.5g.

**CÁC THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

**THÔNG TIN KHÁC:**  
Mì là sản phẩm tươi ngon, được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không nên hâm nóng lại mì đã nấu chín.

670015950- Nắp ly Mì Dzai Tôm Chua Cay 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

Tôm Chua Cay - file 11.05.2024