

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/UPVN/2026

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, khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0274 3790811

Fax: 0274 3790810

Email: services@upvn.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3700306630

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Công ty không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (Công ty đã được cấp Giấy chứng nhận FSSC 22000).

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MÌ TIỂU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

2. Thành phần:

Vật mìn: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(i)), chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(i), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất trái dành dành, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên.

Các gói gia vị: Hành tây, dầu cọ, cà chua cô đặc (50 g/kg), đường, tương ớt (38 g/kg), nước tương, nước, cà chua tươi, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), bột ớt, cốt phở bò gia vị (2,8 g/kg), đậm thực vật thủy phân, ớt, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.



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:

+ Tô: Giấy/PE

+ Nắp: PP

+ Thùng: giấy carton

Bao bì đạt chất lượng trong thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

+ Khối lượng tịnh của một tô mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 105 g

+ Số lượng tô/thùng: 12 tô/thùng hoặc tùy theo yêu cầu của thị trường.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo mẫu 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.
- 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.
- Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS số: 01/UPVN/2026

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 01 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN WEN HSU



D=112 MM





Hướng dẫn sử dụng:

- Cho nước sôi vào nồi nấu.
- Cho mì vào nồi nấu.
- Nấu mì trong 4 phút.
- Mì chín, vớt ra, trộn sốt.

THÀNH PHẦN

Vật mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(i)), chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(ii), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất trái chanh, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên. Các gói gia vị: nước tương, nước, cà chua tươi, chất điều vị (621, 627, 631, 634(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), bột ớt, cốt phở bò gia vị (2,8 g/kg), đạm thực vật thủy phân, ớt, chất làm dày (1422), chất điều chỉnh độ acid (330, 270), chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.



Mỳ Ý Trộn khô

Mì TIỂU NHỊ Spaghetti

VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

Chỉ 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh minh họa chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói (105 g)

Năng lượng (Energy):	427 kcal
Chất đạm (Protein):	8,1 g
Carbohydrat (Carbohydrate):	52,8 g
Đường tổng số (Total Sugars):	6,2 g
Chất béo (Total Fat):	20,4 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat):	10,8 g
Natri (Sodium):	1090 mg

Sản phẩm của:



UNI-PRESIDENT VIETNAM CO., LTD.

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Địa chỉ: Số 16-18 Đường DT 743, khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Dĩ An, Bình Dương, Việt Nam.

Số tự công bố: 01/UPVN/2026



Hệ thống quản lý thông qua tiêu chuẩn ISO 22000



Tư vấn Khách Hàng
ĐT: 0274 3788884

Ngày sản xuất (NSX): (xem dưới đáy gói)
Hạn sử dụng (HSD): (xem dưới đáy gói)

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 vật phẩm nặng mùi.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần trong sản phẩm. Nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng.

Sản xuất tại Việt Nam



Mỳ Ý Trộn khô

Mì TIỂU NHỊ Spaghetti

VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

Chỉ 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh minh họa chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm

Y&C P&S 2024

BẢNG THÔNG TIN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN		MÌ TÔ	TCCS số: 01/UPVN/2026
		MÌ TIỂU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SỐT CHUA CAY	
1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:			
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 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 HÓA LÝ:			
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN
1	Độ ẩm của vắt mì	%	≤ 10,0
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	≤ 2,0
3. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:			
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	≤ 10 ³
3	Escherichia Coli	CFU/g	≤ 10 ²
4	Staphylococcus Aureus	CFU/g	≤ 10 ²
5	Clostridium Perfringens	CFU/g	≤ 10 ²
6	Bacillus Cereus	CFU/g	≤ 10 ²
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ³



4. GIỚI HẠN KIM LOẠI NẶNG:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Cadmium (Cd)	mg/kg	$\leq 0,1$

5. GIỚI HẠN ĐỘC TỐ VI NẤM:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	≤ 3
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g/kg}$	≤ 750
5	Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	≤ 75

6. THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng (Energy)	kcal/105 g	299 – 555
2	Chất đạm (Protein)	g/105 g	5,7 – 10,5
3	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/105 g	37,0 – 68,6
4	Đường tổng số (Total Sugars)	g/105 g	4,3 – 8,1
5	Chất béo (Total Fat)	g/105 g	14,3 – 26,5
6	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/105 g	7,6 – 14,0
7	Natri (Sodium)	mg/105 g	763 – 1417

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 01 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**TỔNG GIÁM ĐỐC**

CHEN WEN HSU

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345149-A

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI – PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An,
Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 17-Dec-2025

MNAQ Reference: 25-345149

Sample(s) Received: 10-Dec-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 10-Dec-2025 to 17-Dec-2025

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: MÌ TIÊU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SÓT CHUA CAY

Lab ID: 25-345149-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Canned sample/ Mẫu đóng hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Chỉ số acid (vắt mì) / Acid Value (AV) (noodle only) (Calculated on fat basis)	0.83	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)
Béo tổng số/ Total Fat	19.4	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein (Nx6.25)	7.73	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Độ ẩm (vắt mì)/ Moisture (noodle only)	3.39	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Đường tổng/ Total sugar	5.86	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060:2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri/ Sodium (Na)	1038	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-030:2023 (Ref. AOAC 2013.06)
Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate (excluding dietary fiber)	50.3	g/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Năng lượng/ Calories	407	kcal/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Saturated Fat	10.3	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033: 2024 (Ref. AOAC 996.06)

LOD/ GHPH: Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện

LOQ/ GHDL: Limit of Quantitation/ Giới hạn định lượng

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 MNAQ company/
Không được trích sao một phần báo cáo thử nghiệm này mà không có sự đồng ý bằng văn bản của công ty MNAQ.

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 - 3.734.476

Email: customerservices_vietnam@mxnsaq.com

Report No./ Số báo cáo: 25-345149-A

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345149-B

Revision: 00

Company/ Công ty: CÔNG TY TNHH UNI – PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ: 16-18-20 Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An,
Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 17-Dec-2025

MNAQ Reference: 25-345149

Sample(s) Received: 10-Dec-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 10-Dec-2025 to 17-Dec-2025

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: MÌ TIÊU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

Lab ID: 25-345149-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Canned sample/ Mẫu đóng hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	<10	cfu/g	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (TCVN 4884-1: 2015)
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 15213-2:2023
Coliforms	<10	cfu/g	ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)
Escherichia coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)
Staphylococcus aureus	<10	cfu/g	AOAC 975.55
Nấm men & nấm mốc/ Yeasts and Moulds	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-1:2010)

Report No./ Số báo cáo: 25-345149-B

Remark/ Ghi chú: Nil/Không



GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN HIỆP



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345149-C

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI – PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An,
Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 17-Dec-2025

MNAQ Reference: 25-345149

Sample(s) Received: 10-Dec-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 10-Dec-2025 to 17-Dec-2025

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: MÌ TIÊU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

Lab ID: 25-345149-1C

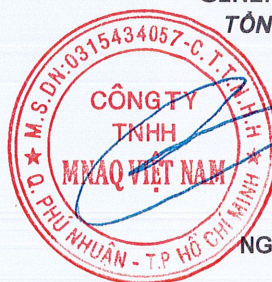
Sample Description/ Mô tả mẫu: Canned sample/ Mẫu đóng hộp

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)	0.022	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345149-D

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI – PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

16-18-20 Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An,
Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Report Issued: 17-Dec-2025

MNAQ Reference: 25-345149

Sample(s) Received: 10-Dec-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 10-Dec-2025 to 17-Dec-2025

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: MÌ TIÊU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ SỐT CHUA CAY

Lab ID: 25-345149-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Canned sample/ Mẫu đóng hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Deoxynivalenol (DON)	Not Detected/Không phát hiện (LOD=30)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025: 2024 (Ref. BS EN 15891:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010: 2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Zearalenone (ZEN)	Not Detected/Không phát hiện (LOD=5.0)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-026:2024 (Ref. TCVN 9591:2013, ISO 17372:2008/Amd 1: 2013)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
TNHH
MNAQ VIỆT NAM
P. HỒ CHÍ MINH
NGUYỄN HIỆP