

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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 CÀ CHUA

2. Thành phần:

Vất 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(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: Cà chua tươi (80 g/kg), dầu cọ, hành tây, tương ớt, cà chua cô đặc (37 g/kg), đường, tỏi, nước, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), ngò gai, nước tương, maltodextrin, mỡ bò (3,5 g/kg), bột gia vị (hành tây, tỏi, tiêu đen, ớt), cốt phở bò gia vị (1,8 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), chiết xuất nấm men, đậm thực vật thủy phân, 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 cartonBao 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: 02/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



01-2026



Hướng dẫn sử dụng:



THÀNH PHẦN
Vết 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 dành dành, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên.
Các gói gia vị: Cà chua tươi (80 g/kg), dầu cọ, hành tây, tương ớt, cà chua cô đặc (37 g/kg), đường, tỏi, nước, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), ngô gai, nước tương, maltodextrin, mề bô (3,5 g/kg), bột gia vị (hành tây, tỏi, tiêu đen, ớt), cốt phở bò gia vị (1,8 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), chiết xuất nấm men, đậm thực vật thủy phân, chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.



Mì TIỂU NHỊ Spaghetti

Mỹ
Tuyệt
trộn khô

VỊ BÒ SỐT CÀ CHUA

Úp 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

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

Năng lượng (Energy):	412 kcal
Chất đạm (Protein):	8,2 g
Carbohydrat (Carbohydrate):	53,9 g
Đường tổng số (Total Sugars):	5,6 g
Chất béo (Total Fat):	18,2 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat):	9,9 g
Natri (Sodium):	1164 mg

Sản phẩm của:



CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM
Địa chỉ: Số 16-18-20 Đường DT 743, Khu công nghiệp Sóng Thần 2,
Phường Dĩ An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Số tự công bố: 02/UPVN/2026



Hệ thống quản lý thông qua tiêu chuẩn ISO 22000



Tư Vấn Khách Hàng
ĐT: 0274 3789884

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

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



Mì TIỂU NHỊ Spaghetti

Mỹ
Tuyệt
trộn khô

VỊ BÒ SỐT CÀ CHUA

Úp 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

BẢNG THÔNG TIN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ TÔ		TCCS số: 02/UPVN/2026
	MÌ TIÊU NHỊ SPAGHETTI VỊ BÒ BẮM CÀ CHUA		

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 TÓ VỊ 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	288 – 536
2	Chất đạm (Protein)	g/105 g	5,7 – 10,7
3	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/105 g	37,7 – 70,1
4	Đường tổng số (Total Sugars)	g/105 g	3,9 – 7,3
5	Chất béo (Total Fat)	g/105 g	12,7 – 23,7
6	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/105 g	6,9 – 12,9
7	Natri (Sodium)	mg/105 g	815 – 1513

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

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

CHIEN WEN HSU

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345200-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: 25-345200

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 CÀ CHUA

Lab ID: 25-345200-1A

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 (vết 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	17.3	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein (Nx6.25)	7.78	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Độ ẩm (vết mì)/ Moisture (noodle only)	3.48	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Đường tổng/ Total sugar	5.29	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060:2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri/ Sodium (Na)	1109	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-030:2023 (Ref. AOAC 2013.06)
Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate (excluding dietary fiber)	51.3	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	392	kcal/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. (AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Saturated Fat	9.40	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033: 2024 (Ref. AOAC 996.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-345200-A

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345200-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: 25-345200

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 CÀ CHUA

Lab ID: 25-345200-1B

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)

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

CÔNG TY TNHH MNAQ VIỆT NAM

NGUYỄN HIỆP

7-C.T.T.N.H.H.
TY
H
T NAM
P HỒ CHÍ MINH

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345200-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: 25-345200

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 CÀ CHUA

Lab ID: 25-345200-1C

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
Chì/ Lead (Pb)	0.021	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	0.012	mg/kg	AOAC 2013.06

Remark/ Ghi chú: Nil/Không

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY
TNHH
MNAQ VIỆT NAM
NGUYỄN HIỆP

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-345200-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: 25-345200

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 CÀ CHUA

Lab ID: 25-345200-1D

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



NGUYỄN HIỆP