

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 31/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

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: MÌ XÀO TIÊU NHỊ – THỊT SỐT CHUA CAY

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, chất ổn định (1420, 501(i), 466, 500(ii)), muối, 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: Dầu cọ, cà chua cô đặc (30 g/kg), nước tương, đường, hành tây, muối, chất điều vị (621, 627, 631), bột ớt (2,5 g/kg), đạm thực vật thủy phân, chiết xuất thịt (1,5 g/kg), hành lá sấy, chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất điều chỉnh độ acid (330).

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, 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:
 - + Màng: OPP/PP/MB
 - + Thùng: giấy carton

Bao bì đạt chất lượng trong thực phẩm.

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh của một gói mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 72 g

- Quy cách bao gói: Thùng 30 gói * 72 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 24 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



0030
CỘNG
HÒA
XÃ HỘI
VIỆT
NAM
DI AN -

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN		MÌ XÀO TIÊU NHỊ - THỊT SỐT CHUA CAY	Số: 31/UPVN/2024																																																							
• YÊU CẦU KỸ THUẬT: 1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN: Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006 <table><tr><th>STT</th><th>TÊN CHỈ TIÊU</th><th>MỨC YÊU CẦU</th></tr><tr><td>1</td><td>Trạng thái</td><td>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.</td></tr><tr><td>2</td><td>Màu sắc</td><td>Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không bị cháy, hai mặt ít có sự khác biệt.</td></tr><tr><td>3</td><td>Mùi vị</td><td>Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, ăn không thấy sống, không có mùi vị lạ như mốc, khét, vị chất..</td></tr></table> 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: <table><tr><th>STT</th><th>TÊN CHỈ TIÊU</th><th>ĐƠN VỊ TÍNH</th><th>MỨC CÔNG BỐ</th><th>TIÊU CHUẨN</th></tr><tr><td>1</td><td>Độ ẩm của vắt mì</td><td>%</td><td>≤ 10,0</td><td rowspan="2">TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006</td></tr><tr><td>2</td><td>Chỉ số acid của vắt mì</td><td>mg KOH/g</td><td>≤ 2,0</td></tr><tr><td>3</td><td>Năng lượng (Energy)</td><td>kcal/gói</td><td>≥ 250</td><td rowspan="7">Tự công bố</td></tr><tr><td>4</td><td>Chất đạm (Protein)</td><td>g/gói</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>5</td><td>Carbohydrat (Carbohydrate)</td><td>g/gói</td><td>≥ 35</td></tr><tr><td>6</td><td>Đường tổng số (Total Sugars)</td><td>g/gói</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>7</td><td>Chất béo (Total Fat)</td><td>g/gói</td><td>≤ 25</td></tr><tr><td>8</td><td>Chất béo bão hòa (Saturated Fat)</td><td>g/gói</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>9</td><td>Natri (Sodium)</td><td>mg/gói</td><td>≤ 2000</td></tr></table>				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 chất..	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	Năng lượng (Energy)	kcal/gói	≥ 250	Tự công bố	4	Chất đạm (Protein)	g/gói	≤ 15	5	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/gói	≥ 35	6	Đường tổng số (Total Sugars)	g/gói	≤ 15	7	Chất béo (Total Fat)	g/gói	≤ 25	8	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/gói	≤ 15	9	Natri (Sodium)	mg/gói	≤ 2000
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 chất..																																																								
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	Năng lượng (Energy)	kcal/gói	≥ 250	Tự công bố																																																						
4	Chất đạm (Protein)	g/gói	≤ 15																																																							
5	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/gói	≥ 35																																																							
6	Đường tổng số (Total Sugars)	g/gói	≤ 15																																																							
7	Chất béo (Total Fat)	g/gói	≤ 25																																																							
8	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/gói	≤ 15																																																							
9	Natri (Sodium)	mg/gói	≤ 2000																																																							

0630
CÔNG TY
TH
SIDE
NAM
BINH D

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 (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	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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

Bình Dương, ngày 24 tháng 04 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN KUO PENG



BVAQ Food Testing Laboratory (Bureau Veritas – Assure 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:

24-70984-2A

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: 20-Mar-2024

BVAQ Reference: 24-70984

Sample(s) Received: 14-Mar-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 14-Mar-2024 to 20-Mar-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: Mì Xào Tiêu Nhị - Thịt Sốt Chua Cay

Lab ID: 24-70984-2A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

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))	<10	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/ 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, samples name/ Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

F05-SOP-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:
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 - 3 888 779
Email: ctiab@bvaq.com

Page 1 of 1



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:

24-70984-2B

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: 20-Mar-2024

BVAQ Reference: 24-70984

Sample(s) Received: 14-Mar-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 14-Mar-2024 to 20-Mar-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: Mì Xào Tiêu Nhị -Thịt Sốt Chua Cay

Lab ID: 24-70984-2B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

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 (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

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp
MQU/ 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, samples names/
Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

F05-SOP-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:
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 - 3 888 779
Email: ctiab@bvaq.com

Page 1 of 1



BVAQ Food Testing Laboratory (Bureau Veritas – Assure 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:

24-70984-2C

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: 20-Mar-2024

BVAQ Reference: 24-70984

Sample(s) Received: 14-Mar-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 14-Mar-2024 to 20-Mar-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: Mì Xào Tiêu Nhị -Thịt Sốt Chua Cay

Lab ID: 24-70984-2C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

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 vật (Acid Value (AV))	0.74	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Béo (Fat)	20.3	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (Protein)	8.27	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vật (Moisture)	1.51	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	62.1	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) *	464	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)	6.28	g/100g	FLAB-FC-MTHD-060: 2021 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri (Sodium (Na))	1124	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-034
Saturated Fat	11.3	g/100g	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
MQU/ GHHC: 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, samples names/
Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

F05-SOP-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
Khách hàng cần tham 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@bvaq.com

Page 1 of 1



BVAQ Food Testing Laboratory (Bureau Veritas – Assure 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:

24-70984-2D

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: 20-Mar-2024

BVAQ Reference: 24-70984

Sample(s) Received: 14-Mar-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 14-Mar-2024 to 20-Mar-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: Mì Xào Tiêu Nhị -Thịt Sốt Chua Cay

Lab ID: 24-70984-2D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in plastic bag/ Mẫu đựng trong túi nhựa

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

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: NPH: 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

F05-SOP-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:
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) 3 888 878 - 3 888 779
Email: ctiab@bvaq.com

Page 1 of 1

