

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/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: MÌ XÀO TIỂU NHỊ - THỊT SỐT CHUA CAY

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, chất ổn định (1420, 466, 415, 424), muối, chất làm dày (451i, 452i, 501i, 500ii), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, chất tạo màu tự nhiên (riboflavin (101i)).

Các gói gia vị: dầu thực vật, tương cà, nước tương, đường, hành tây, muối, chất điều vị (621, 627, 631), bột ớt (2.5 g/kg), chiết xuất thịt (1.5 g/kg), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))), chất điều chỉnh độ acid (330), hành lá sấy.

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: OPP/PP/MB

Bao bì đạt chất lượng trong thực phẩm

- Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh của một gói mì (gồm vất 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 12 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN I SHEN



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ XÀO TIỂU NHỊ	Số: 10/UPVN/2020
	THỊT SỐT CHUA CAY (72 g)	

• YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN: Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006

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.

2. CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU: (Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Độ ẩm của vắt mì	%	≤ 10.0
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	≤ 2.0
3	Calories	kcal/gói	≥ 250
4	Total Fat	g/gói	≤ 25
5	Total Carbohydrate	g/gói	≥ 38
6	Protein	g/gói	≤ 15



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, ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc.

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Chì (Pb)	mg/kg	≤ 0.2
2	Cadmium (Cd)	mg/kg	≤ 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, ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Trưởng Bộ Y Tế dành cho nhóm sản phẩm ngũ cốc.

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

Bình Dương, ngày 12 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN I SHEN

Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
Information provided by applicant : Mì Xào Tiêu Nhị - Thịt Sốt Chua cay
(Thông tin được khách hàng cung cấp)
Sample description (Mô tả mẫu) : Mì gói
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 10-Jan-2020
Sample tested on (Ngày phân tích) : 11-Jan-2020

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Acid value (*)	mgKOH/g as fat	0.68	Ref. TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
2	Calories	Kcal/100g	452	FST-WI08 chapter 111 Calculate from testing: Total Carbohydrate, fat, protein
3	Crude protein (N*6.25) (*)	g/100g	8.58	TCVN 6345:1998
4	Fat content (*)	g/100g	18.2	TCVN 5777:2004
5	Moisture (*)	g/100g	2.41	ISO 712:2009
6	Total carbohydrate	g/100g	63.6	FST-WI08 chapter 94 Calculation (Moisture, Protein, Ash and Fat)

Note / Ghi chú:

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
3. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch *u*



**CÔNG TY TNHH
INTERTEK VIỆT NAM
- CHI NHÁNH
CẦN THƠ**
Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Effective date: 08/06/2017



WON: FST200100752-2
Date/Ngày: 16-Jan-2020

VILAS 278

Pictures:



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
 Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Mì Xào Tiểu Nhị - Thịt Sốt Chua cay
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mì gói
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 10-Jan-2020
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 11-Jan-2020

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	Test Method / Phương pháp phân tích
1	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	<10	ISO 7932: 2004
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	<10	ISO 7937: 2004
3	<i>E. coli</i>	CFU/g	<10	ISO 16649-2: 2001
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<10	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003
5	Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc	CFU/g	<10	ISO 21527-1: 2008
6	Total Coliforms	CFU/g	<10	ISO 4832:2006
7	TPC (30°C)	CFU/g	6.0x10 ¹	ISO 4833-1:2013

Note / Ghi chú:

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
- According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Can Tho branch



Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730.8088 - (84-292) 391.7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Pictures:



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730,8088 - (84-292) 391 7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
 Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Mì Xào Tiểu Nhị - Thịt Sốt Chua cay
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mì gói
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 10-Jan-2020
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 11-Jan-2020

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Cadmium content	mg/kg	Not detected	0.025	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS
2	Lead Content	mg/kg	Not detected	0.10	AOAC 999.10:2005 Modified/AAS

Note / Ghi chú:

- This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
- (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
- According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch *ll*



Các Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn





VILAS 278

WON: FST200100752-2
Date/Ngày: 16-Jan-2020

Pictures:



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730-8088 - (84-292) 391 7887

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
 Information provided by applicant (Thông tin được khách hàng cung cấp) : Mì Xào Tiểu Nhị - Thịt Sốt Chua cay
 Sample description (Mô tả mẫu) : Mì gói
 Seal No (Số niêm) : Không niêm
 Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
 Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 10-Jan-2020
 Sample tested on (Ngày phân tích) : 11-Jan-2020

Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Aflatoxin B1	µg/kg	Not detected	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
2	Total Aflatoxin	µg/kg	Not detected	0.50	FST-WI01 chapter 14 (LC/MS/MS)
3	Deoxynivalenol (*)	µg/kg	Not detected	10.0	FST-WI01 chapter 39 (LC/MS/MS)
4	Ochratoxin A	µg/kg	Not detected	1.00	FST-WI01 chapter 39 (Ref. AOAC 2004.10) (LC/MS/MS)

Note / Ghi chú:

1. This testing result is only valid on tested sample/ Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử.
2. (*) Parameters are not accredited ISO 17025/Chỉ tiêu chưa được công nhận ISO 17025
3. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony/ Theo Phương pháp thử của vi sinh, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch



**CÔNG TY TNHH
INTERTEK VIỆT NAM
- CHI NHÁNH
CẦN THƠ**
M.S.C.N: 0107...
Q. CAI RĂNG - T. CẦN THƠ

Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730 8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Pictures:



This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:
M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

Tel.: (84-292) 730,8088 - (84-292) 391 7887
Email: cs.cantho@intertek.com
Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



10 63 126 63 10

Thịt Sốt Chua Cay
Minced meat with tomato sauce

Mì Xào ?
TIÊU NHÌ



Mì Xào



TIÊU NHÌ

Thay
26/08/20

Thịt Sốt Chua Cay
Minced meat with tomato sauce



Mì xào ăn liền / Instant fried noodles KHỐI LƯỢNG TÍNH / Net weight: 72 g / 2.5 oz

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa / Suggested Servings

Sản xuất tại Việt Nam
8 936000 829285



Thông qua đây chúng tôi 22000-2005
ĐT: (84-274) 3769884
5616-12-26, đường DT743, KCN Sóng Thần 2,
Cộng H. TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

UNI-PRESIDENT VIETNAM CO., LTD.
CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM

Giá trị dinh dưỡng trung bình	Chất béo/ Fat:	13 g
Đinh bột/ Carbohydrate:	Chất đạm/ Protein:	6.3 g
Năng lượng/ Energy:	Cholesterol:	46 g
325 kcal	Sodium:	225 mg
Shelf life: 12 months	Storage:	Keep in cool and dry place. Avoid contact with sunlight, chemicals or smelly objects.
Preparation: Boil for 3 minutes	Ingredients:	Wheat flour, water, salt, yeast, vegetable oil, tomato sauce, soy sauce, sugar, onion, chili, flavor enhancers (MSG, E621, E622, E623), chili powder (MSG, E621, E622, E623), anti-caking agent, natural color (paprika oleoresin (E160b)), acidity regulator (E330), dried green onion (E997), E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E636, E637, E638, E639, E640, E641, E642, E643, E644, E645, E646, E647, E648, E649, E650, E651, E652, E653, E654, E655, E656, E657, E658, E659, E660, E661, E662, E663, E664, E665, E666, E667, E668, E669, E670, E671, E672, E673, E674, E675, E676, E677, E678, E679, E680, E681, E682, E683, E684, E685, E686, E687, E688, E689, E690, E691, E692, E693, E694, E695, E696, E697, E698, E699, E700, E701, E702, E703, E704, E705, E706, E707, E708, E709, E710, E711, E712, E713, E714, E715, E716, E717, E718, E719, E720, E721, E722, E723, E724, E725, E726, E727, E728, E729, E730, E731, E732, E733, E734, E735, E736, E737, E738, E739, E740, E741, E742, E743, E744, E745, E746, E747, E748, E749, E750, E751, E752, E753, E754, E755, E756, E757, E758, E759, E760, E761, E762, E763, E764, E765, E766, E767, E768, E769, E770, E771, E772, E773, E774, E775, E776, E777, E778, E779, E780, E781, E782, E783, E784, E785, E786, E787, E788, E789, E790, E791, E792, E793, E794, E795, E796, E797, E798, E799, E800, E801, E802, E803, E804, E805, E806, E807, E808, E809, E810, E811, E812, E813, E814, E815, E816, E817, E818, E819, E820, E821, E822, E823, E824, E825, E826, E827, E828, E829, E830, E831, E832, E833, E834, E835, E836, E837, E838, E839, E840, E841, E842, E843, E844, E845, E846, E847, E848, E849, E850, E851, E852, E853, E854, E855, E856, E857, E858, E859, E860, E861, E862, E863, E864, E865, E866, E867, E868, E869, E870, E871, E872, E873, E874, E875, E876, E877, E878, E879, E880, E881, E882, E883, E884, E885, E886, E887, E888, E889, E890, E891, E892, E893, E894, E895, E896, E897, E898, E899, E900, E901, E902, E903, E904, E905, E906, E907, E908, E909, E910, E911, E912, E913, E914, E915, E916, E917, E918, E919, E920, E921, E922, E923, E924, E925, E926, E927, E928, E929, E930, E931, E932, E933, E934, E935, E936, E937, E938, E939, E940, E941, E942, E943, E944, E945, E946, E947, E948, E949, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E956, E957, E958, E959, E960, E961, E962, E963, E964, E965, E966, E967, E968, E969, E970, E971, E972, E973, E974, E975, E976, E977, E978, E979, E980, E981, E982, E983, E984, E985, E986, E987, E988, E989, E990, E991, E992, E993, E994, E995, E996, E997, E998, E999, E1000.

Cách sử dụng / Direction

1. Cho mì và gói sốt Sốt vào trong tô.
 Put the sauce (seasoning) into the noodles and hot water.
2. Chắt hết phần nước ra.
 Drain off water.
3. Cho gói sốt Sốt và mì vào trong tô và khuấy đều.
 Put the sauce (seasoning) into the noodles & mix thoroughly. Then ready to enjoy the easy fried noodles.

Trình bày trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa. Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.
 This product contains wheat, soybeans.



CHỮ KÝ KHÁCH HÀNG
Date:

ĐỒNG Ý

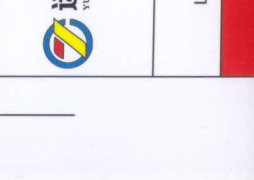
KÍCH THƯỚC MÀ VẠCH NỘI DUNG MÀU SẮC

BỐ CỤC HÌNH ẢNH

COLORS:

K	P 485 C	P 2383 C	P 2012 C	C	M	Y	W	TS
9.34%	20.54%	1.09%	31.99%	4.02%	7.79%	16.85%		

Loại Trục -
DXM402810-01.pdf
SUA 03
Size: 272.00 mm x 167.00 mm Date: 18/08/2020



Remark: Before signing for approval please check carefully all detail because any error, inaccurate contents after production we will not be responsible