

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 23/UPVN/2022

**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: IND.20.4024/FM/U - Ngày cấp: 01/12/2020 - Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Bureau Veritas.

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. TÊN SẢN PHẨM: TIỂU NHỊ SPAGHETTI – BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA**

**2. THÀNH PHẦN:**

**Vất mì:** bột mì, dầu thực vật, 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 quả dành dành, chất tạo màu riboflavin tự nhiên.

**Các gói gia vị:** cà chua tươi (80 g/kg), dầu thực vật, 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, mỡ bò (5 g/kg), nước tương, maltodextrin, bột gia vị (hành tây, tỏi, tiêu đen, ớt), thịt bò (2,5 g/kg), hỗn hợp bò dạng dịch (1,5 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), chiết xuất nấm men, bột đạm thực vật thủy phân, chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp.

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:
  - + 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
- Quy cách bao gói: Thùng 12 tô \* 105 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 29 tháng 08 năm 2022

**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 TÔ	Số: 23/UPVN/2022
	TIÊU NHỊ SPAGHETTI – BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA (105 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:**

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	Calories	kcal/tô	$\geq 350$	Tự công bố
4	Total Fat	g/tô	$\leq 25$	
5	Total Carbohydrate	g/tô	$\geq 40$	
6	Protein	g/tô	$\leq 15$	



**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	$\leq 10$
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	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 2$
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 4$
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 3$
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g/kg}$	$\leq 750$

Bình Dương, ngày 29 tháng 08 năm 2022

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



CHEN I SHEN

# TEST REPORT

## BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

**22-188211-A**

Revision: 00

Company/ Công ty:

**CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM**

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 05-Aug-2022

BVAQ Reference: 22-188211

Sample(s) Received: 20-Jul-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 28-Jul-2022 to 05-Aug-2022

### 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: **Tiểu nhệ Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua**

Lab ID: 22-188211-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic box/ Mì đựng trong hộp nhựa

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 TCVN 4884-1: 2015
Presumptive Bacillus cereus	<10	cfu/g	ISO 7932:2004/ Amd 1: 2020 TCVN 4992: 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
Tổng số bào tử Nấm men & nấm mốc (Total Spore of Yeasts and Moulds) *	<10	cfu/g	Ref. ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)
Clostridium Perfringens	<10	cfu/g	ISO 7937:2004 TCVN 4991: 2005

**Remark/ Ghi chú:** The result is expressed as <10 cfu/g when there is no colony growth on the dish at 10 ten-fold dilution/  
 Kết quả vi sinh được hiển thị <10 cfu/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa ở độ pha loãng 10 lần.

OPERATION MANAGER

NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

22-188211-B

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 26-Jul-2022

BVAQ Reference: 22-188211

Sample(s) Received: 20-Jul-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 20-Jul-2022 to 26-Jul-2022

### 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: Tiểu nhĩ Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 22-188211-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic box/ Mì đựng trong hộp 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 vắt (Acid Value (AV))	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Năng lượng (Calories) *	403	kcal/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate	57	%	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture)	1.05	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Đạm (Protein)	7.67	%	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Béo (Fat)	16	%	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)

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:

22-188211-C

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 26-Jul-2022

BVAQ Reference: 22-188211

Sample(s) Received: 20-Jul-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 20-Jul-2022 to 26-Jul-2022

### 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: Tiểu nhĩ Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 22-188211-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic box/ Mì đựng trong hộp 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)
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:

22-188211-D

Revision: 00

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

Address/ Địa chỉ:

Số 16-18-20, Đường ĐT 743, Khu Công Nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành Phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam

Report Issued: 26-Jul-2022

BVAQ Reference: 22-188211

Sample(s) Received: 20-Jul-2022

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 20-Jul-2022 to 26-Jul-2022

### 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: **Tiểu nhệ Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua**

Lab ID: 22-188211-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in plastic box/ Mì đựng trong hộp nhựa

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))	Not Detected/Không phát hiện (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





# Tiểu Nhi Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Mỹ vị  
trộn khô  
DRIED MIXED NOODLE

Ùp 4 phút  
SET 4 MINUTES

Hình ảnh trên bao bì chỉ có tính  
mình họa cho sản phẩm



Khối lượng tịnh: 105 g



# TIỂU NHỊ! Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Úp 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.



**Mỹ Vị  
Trộn khô**

Hương dẫn bảo quản: độ ẩm thấp, nhiệt độ bảo quản ở nhiệt độ phòng, 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: nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng.

Sản xuất tại Việt Nam

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

423 kcal
59,8 g
8 g
16,8 g

Chất béo/ Fat:

Sản phẩm của



UNIPRESIDENT VIETNAM CO., LTD.  
CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM  
Số 16-18 p. Di An, Tp. Di An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.  
ĐT: (84-274) 3790811 / Fax: (83-274) 3790810  
Website: www.uni-president.com.vn

Số tự công bố: 23.10/PVN/2022



Hệ thống quản lý thông qua mã vạch chính ISO 22000:2018

Tư Vấn Khách Hàng  
ĐT: (84-274) 3769884

Ngày sản xuất (NSX): (xem dưới đây tờ)  
Hạn sử dụng (HSD): (xem dưới đây tờ)

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.



# TIỂU NHỊ! Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Úp 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

**Mỹ Vị  
Trộn khô**

tiêu nhanh  
thực  
gặt

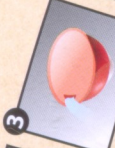
### Hướng dẫn sử dụng:



Cho vớt mì, gói rau vào trong túi.



Chần khoảng 400ml nước sôi vào vỉ đáy kín trong 4 phút.



Chắt bỏ hết nước trong tô qua các lỗ chắt nước trên nắp.



Mỡ nắp, cho hết gói sốt vào trộn đều, mì tuyệt hảo.

### THÀNH PHẦN:

- Vớt mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(i)), chất xuất nấm men, chất làm bánh (451(i), 452(i), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, chất tạo màu riboflavin tự nhiên.  
- Các gói gia vị: cà chua tươi (80 g/kg), dầu thực vật, 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, mỡ bò (5 g/kg), nước tương, maltodextrin, bột gia vị (hành tây, tỏi, tiêu, điều chỉnh độ acid (270, 330), chiết xuất nấm men, bột đậm thực tự nhiên, chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin). Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.

# TIỂU NHỊ!

## Spaghetti

### BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Mỳ Ý Bớt khô



Chỉ 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

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

Carbohydrate:	423 kcal
Năng lượng / Energy:	59,8 g
Chất đạm / Protein:	8 g
Chất béo / Fat:	16,8 g



Sản phẩm của

CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIETNAM CO., LTD.  
Số 16-18-20 Đường B1743, KCN Dương, Việt Nam  
ĐT: (84 274) 3798811 / Fax: (83 274) 3798870  
Website: www.unip-president.com.vn

Số tự công bố: 23/UPVN/2022



8 936000 820071

Hệ thống mã QR thông qua tiêu chuẩn ISO 22000:2018



Ngày sản xuất (NSX): (Xem dưới đây tờ)  
Hạn sử dụng (HSD): (Xem dưới đây tờ)

Từ Văn Khẩu - Hàng  
ĐT: 04-274379884

Mỳ Ý Bớt khô

