

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

-----

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 24/UPVN/2023

**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: UNIF – BÒ RAU THƠM**

**2. THÀNH PHẦN:**

**Vất mì:** Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây, muối, bột nếp, chất điều vị (621, 627, 631), nước tương, chất làm dày (451(i), 452(i), 466, 415, 424), chất ổn định (500(ii), 500(i)), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất trái dành dành, bột cà ri, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên.

**Các gói gia vị:** Dầu cọ, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), đường, muối, nguyên liệu sấy (cà rốt, protein lúa mì, hành lá), mỡ bò (13 g/kg), bột gia vị (ngũ vị hương, hồi, quế, ớt, tiêu đen, ngò gai, gừng), tỏi, hành tây, ngò gai (5 g/kg), cà chua cô đặc, hành củ đỏ, hành lá, gừng, bột thịt bò (2,5 g/kg), chiết xuất nấm men, bột chiết xuất gà, ớt, hương liệu giống tự nhiên và hương liệu tự nhiên, bột gia vị hỗn hợp (xì dầu từ đậu nành, dextrin, muối), húng quế, chất chống đông vón (551), chất tạo màu caramen nhóm IV tổng hợp, chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên.

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): 85 g
- Quy cách bao gói: Thùng 12 tô \* 85 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 06 năm 2023

**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: 24/UPVN/2023
	UNIF - BÒ RAU THƠM (85 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 vắtt mì	%	$\leq 10,0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006
2	Chỉ số acid của vắtt mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$	
3	Calories	kcal/tô	$\geq 300$	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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 2$
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 4$
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 3$
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 750$

Bình Dương, ngày 12 tháng 06 năm 2023

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN I SHEN

TEST REPORT  
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-117329-1A

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: 28-Apr-2023

BVAQ Reference: 23-117329

Sample(s) Received: 21-Apr-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Apr-2023 to 28-Apr-2023

## 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: Mi tô Unif - Bò Rau Thơm

Lab ID: 23-117329-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in box/ Mi đựng trong 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))	80	cfu/g	ISO 4833-1:2013 TCVN 4884-1: 2015
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
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
Bacillus cereus	<10	cfu/g	AOAC 980.31:2016

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:

23-117329-1B

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: 28-Apr-2023

BVAQ Reference: 23-117329

Sample(s) Received: 21-Apr-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Apr-2023 to 28-Apr-2023

## 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: Mi tô Unif - Bò Rau Thơm

Lab ID: 23-117329-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in box/ Mi đựng trong 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 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) *	453	kcal/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25,FAO,Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate	62.7	g/100 g	FLAB-FC- MTHD- 033:2021 (Ref. AOAC 986.25,FAO,Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Âm của vắt (Moisture)	3.07	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Đạm (Protein)	9.53	g/100 g	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Béo (Fat)	18.2	g/100 g	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:

23-117329-1C

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: 28-Apr-2023

BVAQ Reference: 23-117329

Sample(s) Received: 21-Apr-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Apr-2023 to 28-Apr-2023

## 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: Mi tô Unif - Bò Rau Thơm

Lab ID: 23-117329-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodle in box/ Mi đựng trong 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 (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

MDL/ GHPH: Method Detection Limit/ Giới hạn phát hiện của phương pháp  
MLQ/ 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 mẫuThis 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

## TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

23-117329-1D

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: 28-Apr-2023

BVAQ Reference: 23-117329

Sample(s) Received: 21-Apr-2023

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 21-Apr-2023 to 28-Apr-2023

### 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 tô Unif - Bò Rau Thơm**

Lab ID: 23-117329-1D

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





# Unif

## Bò Rau Thơm

Beef with Herbs



Khối lượng tịnh: 85 g

# Unif

## Bò Rau Thơm

Beef with Herbs



**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:** nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng.

**Sản xuất tại Việt Nam**

Giá trị dinh dưỡng 1 tô (85 g)  
 trong bình có trong 1 bowl (85 g)  
**Nutrition Facts** 1 bowl  
 Năng lượng / Energy: 385 Kcal  
 Carbohydrate: 53,3 g  
 Protein: 8,1 g  
 Chất đạm / Fat: 15,5 g

Sản phẩm của  
 UNIPRESIDENT VIETNAM CO., LTD.  
 UNIPRESIDENT VIETNAM  
 CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM  
 Số 16-18-20 Đường ĐT743, KCN Sóng  
 Thần 2, P. Dĩ An, Tp. Dĩ An, Tỉnh Bình  
 Dương, Việt Nam. / Fax: (84 274) 3790810  
 ĐT: (84 274) 3790811 / Fax: (84 274) 3790810  
 Website: www.unif-president.com.vn

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

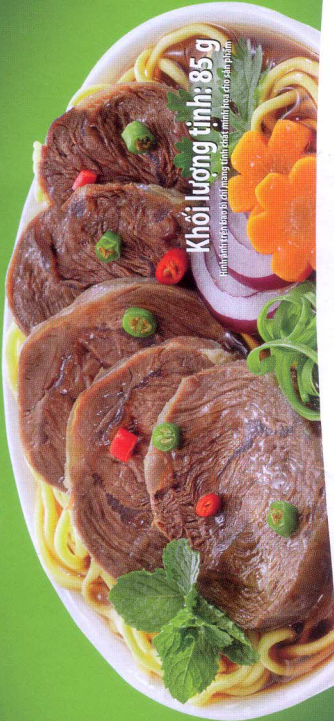


Số tự công bố: 24/UP/PIN/2023



8 9301800 820284 4  
 Hệ thống quản lý hàng qua thời gian (ISO 22000:2018)

Khối lượng tịnh: 85 g



# Unif

## Bò Rau Thơm

Beef with Herbs

Khối lượng tịnh: 85 g



### Hướng dẫn sử dụng:

1. Mở nắp, cho vắt mì, tất cả các gói gia vị vào trong tô.
2. Chở nước sôi đến vạch trong tô và đậy kín nắp trong 3 phút.
3. Mở nắp, trộn đều, ta có được một tô mì tuyệt hảo.

### THÀNH PHẦN:

**Vắt mì:** Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, tinh bột khoai tây, muối, bột nẹp, chất điều vị (621, 627, 631), nước tương, chất làm dày (451(i), 452(i), 466, 415, 424), chất ổn định (500(ii), 500(i)), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất trái dành dành, bột cà ri, chất tạo màu riboflavin từ *Bacillus subtilis* tự nhiên.

**Các gói gia vị:** Dầu cọ, chất điều vị (621, 627, 631, 364(i)), đường, muối, nguyên liệu sấy (cà rốt, protein lúa mì, hành lá), mỡ heo (13 g/kg), bột gia vị (ngũ vị hương, hồi, quế, ớt, tiêu đen, nghệ gai, gừng), sò, hành tây, ngô gai (5 g/kg), cà chua cô đặc, hành củ đỏ, hành lá, gừng, bột thịt heo (2,5 g/kg), chiết xuất nấm men, bột chiết xuất gà, ớt, hương liệu gừng tự nhiên và hương liệu tự nhiên, bột gia vị hỗn hợp (xà dầu từ đậu nành, dextin, muối), hương quế, chất chống đông von (551), chất tạo màu caramel nhóm IV tổng hợp, sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.



# Unif

## Bò Rau Thơm

Beef with Herbs



Khối lượng tịnh: 85 g

Số tư công bố: 24/UPVM/2023



Hệ thống quản lý hàng qua mã QR: 150 22008-2018

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

Tư Vấn Khách Hàng  
ĐT: (84-274) 3749804

Giá trị dinh dưỡng	
Trung bình có trong 1 tô	
Nutrition Facts 1 bowl	
Năng lượng / Energy:	(85 g) 385 kcal
Carbohydrate:	53,3 g
Chất đạm / Protein:	8,1 g
Chất béo / Fat:	15,5 g

**Sản phẩm của**  
CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM CO., LTD  
Số 16-18-20 Đường DT743, KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An, TP. Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.  
ĐT: (84-274) 3790811 / Fax: (84-274) 3790810  
Website: www.unif-president.com.vn

**Hướng dẫn bảo quản:**  
bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng trực tiếp với ánh sáng mặt trời.  
Thành vật phẩm tiếp xúc trực tiếp với phẩm nặng mùi.  
Thông tin cảnh báo: nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã quá hạn sử dụng.  
Sản xuất tại Việt Nam



# Bò R

## Beef

