

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 28/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: UNIF – BÒ CAY

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định (1420, 500(ii), 500(i)), chất điều vị (621, 627, 631), nước tương, chất làm dày (451(i), 452(i), 466, 415, 424), 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, muối, đường, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), bột ớt (12 g/kg), hành tím, mỡ bò (5 g/kg), tương ớt (4 g/kg), tỏi, ớt, bột gia vị (hành tây, gừng, tiêu đen, quế), gừng, cà chua cô đặc, nước tương, bột thịt bò (1 g/kg), hành lá sấy, chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, đậm thực vật thủy phân, chiết xuất nấm men, bột gia vị hỗn hợp (xì dầu từ đậu nành, dextrin, muối), chất tạo màu caramen nhóm IV tổng hợp, chất chống đông vón (551), bột chiết xuất gà, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt aspartame 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:
 - + Màng: OPP/MCPP
 - + Thùng: giấy cartonBao 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 04 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN KUO PENG



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	UNIF - BÒ CAY	Số: 28/UPVN/2024
----------------------------------	---------------	------------------

• YÊU CẦU KỸ THUẬT:

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

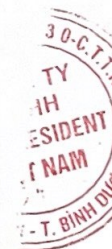
STT	TÊN CHỈ TIÊU	MỨC YÊU CẦU
1	Trạng thái	Dạng khối hoặc có hình dạng xác định, đồng đều và phù hợp với từng loại bao bì, không vụn nát, không có vật lạ. Sau khi ngâm trong nước sôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất thì sợi mì không bị đứt, nát, không dính.
2	Màu sắc	Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại 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 vắ t mì	%	$\leq 10,0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006
2	Chỉ số acid của vắ t mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$	
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	



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	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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 04 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-1A

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: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-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: **Unif - Bò Cay**

Lab ID: 24-13134-1A

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))	5.3x10 ²	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

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-1B

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: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-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: **Unif - Bò Cay**

Lab ID: 24-13134-1B

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

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

24-13134-1C

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: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-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: Unif - Bò Cay

Lab ID: 24-13134-1C

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 vắt (Acid Value (AV))	0.83	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD- 026:2021 (Ref. TCVN 6127: 2010 ISO 660 : 2009)
Béo (Fat)	21.2	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 018:2021 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm (Protein)	8.56	g/100g	FLAB-FC- MTHD- 020 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vắt (Moisture)	2.54	%	FLAB-FC- MTHD- 014: 2021 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate	61.7	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) *	472	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)	5.45	g/100g	FLAB-FC-MTHD-060: 2021 (Ref. TCVN 4594:1988)
Natri (Sodium (Na))	1849	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-034
Saturated Fat	12.0	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033: 2021 (Ref. AOAC 996.06)

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 names/
 Thông tin do khách hàng cung cấp: công ty, địa chỉ, tên mẫu

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

Report No./ Số báo cáo: 24-13134-1C

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:

24-13134-1D

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: 22-Jan-2024

BVAQ Reference: 24-13134

Sample(s) Received: 17-Jan-2024

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 17-Jan-2024 to 22-Jan-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 nhân được.

Customer Sample Name/ Tên mẫu: **Unif - Bò Cay**

Lab ID: 24-13134-1D

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))	0.03 (<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





GIA TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH
CỠ TRONG 1 GÓI (72g)
Nutrition Facts 1 Package (72g)

Năng lượng (Energy):	339.8 kcal
Chất đạm (Protein):	6.2 g
Carbohydrat (Carbohydrate):	44.4 g
Dường lỏng sô (Total Sugars):	3.9 g
Chất béo (Total Fat):	15.3 g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat):	0.6 g
Natri (Sodium):	1331 mg

Sản xuất tại Việt Nam | Made in Vietnam

- HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**
- Cho vật m, tất cả các gói gia vị vào nồi.
 - Nấu khoảng 350 ml nước sôi vào và đậy nắp lại trong 3 phút.
 - Phủ nước sôi vào nồi và đậy nắp lại trong 3 phút.
 - Mở nắp, trộn đều, trộn được mặt là m (nấu chín).



Unif Bò Cay

Thơm vị bò - Nồng vị cay

Hot Beef Flavor Noodle

Khối lượng tịnh: **72 g/2.5 oz**

MÌ ĂN LIỀN
INSTANT NOODLES

Số tự công bố: 28/PVN/2024

Sản phẩm của:

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

Địa chỉ: 16-20 Đường DT. 743, KCN Sông Thành 2, P. An Bình, Quận Bình Dương, Việt Nam.
ĐT: (84 274) 3790811 Fax: (84 274) 2790810
www.unif-president.com.vn

Ngày sản xuất (NSX): (xem trên bao bì)

Hạn sử dụng (HSD): (xem trên bao bì)

Hương dãn bao quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời.

Thành tiếp xúc với hóa chất hoặc vật phẩm nặng mùi.

Thông tin cảnh báo: Nên sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng sau khi mở bao bì. Không sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng.

Tên sản phẩm: (84-274) 3769884

THÀNH PHẦN/Ingredients:

Vật m: Bột mì, dầu cõ, tinh bột khoai mì, muối, chất ổn định n, chất tạo màu riboflavin từ Bacillus subtilis tự nhiên, oxy hóa (0.07%, 319, 320, 330), chất xuất trái dầm dầm, bột (1420, 500(II), 500(I)), chất điều vị (621, 627, 631), nước tương, chất làm dày (451(I), 452(I)), 466, 415, 424), chất chống (202), chất tạo ngọt aspartame tổng hợp.

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành/ This product contains wheat, soybeans.

NG KỸ DUYỆT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

QUẢN LÝ SẢN PHẨM

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Oil line

Tên SP: bò cay

MS Trục: C103059-S4

MS Tham Khảo: MS Tham Khảo

Size: 272*167mm

Date: 24/02/2024

P. thực in: V. thực in: TK. THANG

KD: NHUEN

Thủy Hằng

FlexiBowl

PLASTIC

NGAI MEE PACKAGING