

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 16/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 VUA BẾP – KIM CHI HÀN QUỐC

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, chất ổn định (1420, 466, 415, 424), tinh bột khoai tây (10 g/kg), muối, chất làm dày (451i, 452i, 500i, 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, đường, rau sấy (cà rốt, hành lá, ớt), chất điều vị (621, 627, 631, 364ii), muối, bột gia vị (tỏi, ớt, gừng), nước mắm, bột kim chi (3 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), chiết xuất thịt (2 g/kg), chất tạo màu tổng hợp (caramel (150d)), chất tạo màu tự nhiên (paprika oleoresin (160c(i))), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartame (951)).

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, thủy sản, 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/MCPP

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): 85 g
- Quy cách bao gói: Thùng 30 gói * 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 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ VUA BẾP	Số: 16/UPVN/2020
	KIM CHI HÀN QUỐC (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: (Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006)

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Độ ẩm của vắtt mì	%	≤ 10.0
2	Chỉ số acid của vắtt mì	mg KOH/g	≤ 2.0
3	Calories	kcal/gói	≥ 320
4	Total Fat	g/gói	≤ 25
5	Total Carbohydrate	g/gói	≥ 40
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

KT3-07174BTP9/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

26/12/2019
Page 01/04

1. Tên mẫu : MÌ VUA BÉP – KIM CHI HÀN QUỐC
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description
Xem hình trang 04/04.
See picture at page 04/04.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 17/12/2019
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/12/2019 - 26/12/2019
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM
Customer
16-18-20 Đường ĐT743 - KCN - Sóng Thần II, TX Dĩ An, Bình Dương
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02 - 03/04*
Test results

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274
Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012
Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Độ ẩm vắt mì, g/100 g Moisture content of rice noodle	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (P.205)-1986)	-	1,42
7.2. Trị số axit vắt mì, mg KOH/g Acid value of rice noodle	QTTN/KT3 199:2019 (Ref: AOCS Cd 3d-63 (2009))	-	0,16
7.3. Năng lượng/ Calories • kcal/100 g • kJ/100 g	QTTN/KT3 024:2018	-	4,64 x 10 ² 1,94 x 10 ³
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g Total fat content	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (P.214)-1986)	-	19,9
7.5. Hàm lượng carbohydrate, g/100 g Carbohydrate content	U.S. FDA 21CFR 101.9	-	62,4
7.6. Hàm lượng protein, g/100 g Protein content	TCVN 8133-2:2011 Dumas method	-	8,93
7.7. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	0,03	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	0,03	Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng aflatoxin B ₁ , µg/kg Aflatoxin B ₁ content	TCVN 7596:2007	0,25	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂), µg/kg Total aflatoxin (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) content	TCVN 7596:2007	0,10	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg Deoxynivalenol (DON) content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20	Không phát hiện Not detected

ta



7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013	-	4,5 x 10 ¹
7.14. Coliform, CFU/g	ISO 4832:2006	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.15. <i>Escherichia coli</i> , MPN/g	ISO 16649-3:2015	-	0
7.16. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.17. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.18. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>
7.19. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/g <i>Total yeasts and moulds</i>	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ^(*) <i>Less than</i>

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ *Protein content* = 6,25 x Hàm lượng nito/ *Nitrogen content*

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa/ *According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.*

th

QUATEST 3



TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam

Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274

Tel: (84-251) 383 6212

Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012

Fax: (84-251) 383 6298

Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



ta

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3



Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam

Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam

Tel: (84-28) 3829 4274

Tel: (84-251) 383 6212
Tel: (84-28) 3742 3160

Fax: (84-28) 3829 3012

Fax: (84-251) 383 6298
Fax: (84-28) 3742 3174

Website: www.quatest3.com.vn

E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn



175mm
175mm

SUNNY

Tên SP: KIM CHI HAN QUOC

MS XM: CA00074

Lần sử: 04

MS Trục:

MS Tham Khảo: P26250G1

Size: 282*175mm

Date: 03/03/2020

P. thực in: MS

Vật liệu in: OPP

TK: Sứ

KD: tấc

Khách Hàng ký duyệt

Date:

1 K 2 Záo 3 Zcam 4 C 5 M 6 Y 7 White 8 Zh 9 Transparent

1 THIS WAY

2 THIS WAY

3 THIS WAY

4 THIS WAY

5 THIS WAY

6 THIS WAY

7 THIS WAY

8 THIS WAY

282 x 175

Tris at luo

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VIỆT NAM

56 16 - 18 - 20, đường ĐT 743, KCN Sóng Thần 2, phường
ĐI An, thành phố DI An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
ĐT: (84 274) 3790811 - Fax: (84 274) 3790810
Website: www.uni-president.com.vn

Số: 16/UPVN/2020

Tư vấn khách hàng (84-274) 37698884

Kim Chi Hàn Quốc
Korean Kimchi



Mì ăn liền / Instant noodle
KHỐI LƯỢNG TÍNH: 85 g/3.0 oz
NET WEIGHT: 85 g/3.0 oz



Thành phần:
Vật bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, chất ổn định (1420, 660, 415, 424), tinh bột khoai tây (110 g/kg), muối, chất làm dày (4511, 4521, 5001, 5001), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chất xuất chất đắng danh từ màu tự nhiên (riboflavin) (1011), (30), chiết xuất thì (2 g/kg), chất tạo màu tổng hợp (caramel (150d)), chất tạo màu tự nhiên (36d1), muối, bột gạo (13 g/kg), nước mằm, bột kim chi (3 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (paprika oleoresin (160c1)), chất tạo ngọt tổng hợp (aspartame (951)), (E951).
Seasoning sachets: vegetable oil, sugar, dried vegetables (carrot, green onion, chili), flavor enhancers (E621, E627, E631, E641), salt, spice powders (garlic, chili, ginger), fish sauce, kimchi powder (3 g/kg), acidity regulator (E330), meat extract (2 g/kg), artificial color (caramel (E150d)), natural color (paprika oleoresin (E160c1)), artificial sweetener (aspartame (E951)).
Noodle Cake: wheat flour, vegetable oil, tapioca starch, stabilizers (E1420, E466, E415, E424), potato starch (110 g/kg), salt, thickeners (E451, E452, E500, E500ii), anti-oxidants (E307b, E319, E320, E330), gardenia extract, natural color (riboflavin (E101)).
Ingredients:
Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, chấy sắn, đậu nành.

This product contains wheat, seafood, soybeans.

Giá trị dinh dưỡng 1 gói (85 g)
Nutrition Facts 1 package (85 g)

Năng lượng/Energy: 394 kcal

Carbohydrate: 53 g

Chất đạm/Protein: 7.6 g

Chất béo/Fat: 16.9 g

Ngày sản xuất (NSX): (xem trên bao bì)
Hạn sử dụng (HSD): (xem trên bao bì)
Manufacturing date: (see on the bag)
Expiry date: (see on the bag)

Sản xuất tại Việt Nam
Made in Vietnam

Storage: keep in cool and dry place. Avoid contact with sunlight, chemicals or smelly objects.
Tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời. Tránh tiếp xúc với hóa chất hoặc vật phẩm nặng mùi.
Cách bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường



Mì Vua bếp
Kim Chi Hàn Quốc



Kim Chi Hàn Quốc
Korean Kimchi

Cách sử dụng:

1. Cho vật mì, gói bí quyết gia vị và tất cả các gói sốt vào và khuấy đều, ta có được một tô mì tuyệt hảo.
2. Chế khoảng 400 ml nước sôi vào và khuấy đều trong 3 phút.
3. Mò nắp, trộn đều, ta có được một tô mì tuyệt hảo.

2. Pour about 400 ml boiling water and cover the bowl for 3 minutes.

3. Stir, serve and enjoy the tasty noodles.

Direction:
1. Put noodles, secret seasoning sachet and all hot sauce sachets into a bowl, mix well.

