

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 36/UPVN/2025

**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 cơ sở đủ điều kiện ATTP: Công ty không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (Công ty đã được cấp Giấy chứng nhận FSSC 22000).

**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, muối, tinh bột khoai tây, nước mắm, chất làm dày (451(i), 452(i), 500(i)), chất ổn định (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, rau sấy (cà rốt, protein từ lúa mì, hành lá), đường, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, mỡ bò (10 g/kg), tỏi, cà chua cô đặc, ngò gai (4 g/kg), bột gia vị (ngũ vị hương, hồi, quế, ớt, tiêu đen, ngò gai, gừng), hành tím, hành lá, gừng, ớt, húng quế, hương liệu giống tự nhiên và hương liệu tự nhiên, chiết xuất nấm men, bột thịt bò (1,5 g/kg), bột gia vị hỗn hợp (xi dầu từ đậu nành, dextrin, muối), bột chiết xuất gà, 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, cá.



**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:
  - + Ly: PP
  - + Nắp: couche/MPET/LLDPE
  - + Thùng: giấy cartonBao bì đạt chất lượng trong thực phẩm.
- Quy cách đóng gói:  
Khối lượng tịnh của một ly mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 60 g
- Quy cách bao gói: Thùng 24 ly \* 60 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.
- 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 24 tháng 03 năm 2025

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**



**CHEN WEN HSU**



## BẢNG THÔNG TIN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

| CÔNG TY TNHH<br>UNI-PRESIDENT VN                                                                       |                                 | UNIF – BÒ RAU THOM                                                                                                                                                                                   | Số: 36/UPVN/2025 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:</b>                                                                       |                                 |                                                                                                                                                                                                      |                  |
| 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 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 chất...                                                                                                   |                  |
| Yêu cầu ngoại quan đối với gói gia vị: phải kín, khô và sạch.<br>Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ. |                                 |                                                                                                                                                                                                      |                  |
| <b>2. CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ:</b>                                                                         |                                 |                                                                                                                                                                                                      |                  |
| STT                                                                                                    | TÊN CHỈ TIÊU                    | ĐƠN VỊ TÍNH                                                                                                                                                                                          | MỨC GIỚI HẠN     |
| 1                                                                                                      | Độ ẩm của vắt mì                | %                                                                                                                                                                                                    | $\leq 10,0$      |
| 2                                                                                                      | Chỉ số acid của vắt mì          | mg KOH/g                                                                                                                                                                                             | $\leq 2,0$       |
| <b>3. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:</b>                                                                    |                                 |                                                                                                                                                                                                      |                  |
| STT                                                                                                    | TÊN CHỈ TIÊU                    | ĐƠN VỊ TÍNH                                                                                                                                                                                          | MỨC CÔNG BỐ      |
| 1                                                                                                      | Tổng số vi sinh vật hiếu khí    | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^6$      |
| 2                                                                                                      | <i>Coliforms</i>                | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^3$      |
| 3                                                                                                      | <i>Escherichia Coli</i>         | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^2$      |
| 4                                                                                                      | <i>Staphylococcus Aureus</i>    | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^2$      |
| 5                                                                                                      | <i>Clostridium Perfringens</i>  | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^2$      |
| 6                                                                                                      | <i>Bacillus Cereus</i>          | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^2$      |
| 7                                                                                                      | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g                                                                                                                                                                                                | $\leq 10^3$      |



**4. GIỚI HẠN KIM LOẠI NẶNG:**

| STT | TÊN CHỈ TIÊU | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC GIỚI HẠN |
|-----|--------------|-------------|--------------|
| 1   | Chì (Pb)     | mg/kg       | $\leq 0,2$   |
| 2   | Cadmium (Cd) | mg/kg       | $\leq 0,1$   |

**5. GIỚI HẠN ĐỘC TỐ VI NẤM:**

| STT | TÊN CHỈ TIÊU      | ĐƠN VỊ TÍNH      | MỨC GIỚI HẠN |
|-----|-------------------|------------------|--------------|
| 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    | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 750$   |

**6. THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG:**

| STT | TÊN CHỈ TIÊU                     | ĐƠN VỊ TÍNH | MỨC CÔNG BỐ |
|-----|----------------------------------|-------------|-------------|
| 1   | Năng lượng (Energy)              | kcal/60 g   | $\geq 200$  |
| 2   | Chất đạm (Protein)               | g/60 g      | $\leq 15$   |
| 3   | Carbohydrat (Carbohydrate)       | g/60 g      | $\geq 25$   |
| 4   | Đường tổng số (Total Sugars)     | g/60 g      | $\leq 10$   |
| 5   | Chất béo (Total Fat)             | g/60 g      | $\leq 20$   |
| 6   | Chất béo bão hòa (Saturated Fat) | g/60 g      | $\leq 10$   |
| 7   | Natri (Sodium)                   | mg/60 g     | $\leq 2000$ |

Bình Dương, ngày 24 tháng 03 năm 2025

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

CHEN WEN HSU



**TEST REPORT**  
**BÁO CÁO THỬ NGHIỆM**

Report No./ Số báo cáo:

25-12156-1D

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: 21-Jan-2025

BVAQ Reference: 25-12156

Sample(s) Received: 15-Jan-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 15-Jan-2025 to 21-Jan-2025

**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 Rau Thơm

Lab ID: 25-12156-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu                                 | Result<br>Kết quả                         | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích                  |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|
| Deoxynivalenol (DON)                             | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=30)  | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD-025:2024<br>(Ref. BS EN 15891:2010) |
| Ochratoxin A                                     | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.1) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD-010:2024<br>(Ref. AOAC 2004.10)     |
| Aflatoxin B1                                     | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.2) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD-009:2024<br>(Ref. AOAC 999.07)      |
| Aflatoxin tổng số/<br>Total of Aflatoxin content | Not Detected/Không phát hiện<br>(MDL=0.2) | µg/kg          | FLAB-FA-MTHD-009:2024<br>(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:

25-12156-1C

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: 21-Jan-2025

BVAQ Reference: 25-12156

Sample(s) Received: 15-Jan-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 15-Jan-2025 to 21-Jan-2025

## 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 Rau Thơm

Lab ID: 25-12156-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu     | Result<br>Kết quả    | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích |
|----------------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
| Chì/ Lead (Pb)       | 0.035<br>(MDL=0.003) | mg/kg          | AOAC 2013.06                    |
| Cadimi/ Cadmium (Cd) | 0.012<br>(MDL=0.003) | mg/kg          | AOAC 2013.06                    |

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:

25-12156-1B

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: 21-Jan-2025

BVAQ Reference: 25-12156

Sample(s) Received: 15-Jan-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 15-Jan-2025 to 21-Jan-2025

**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 Rau Thơm

Lab ID: 25-12156-1B

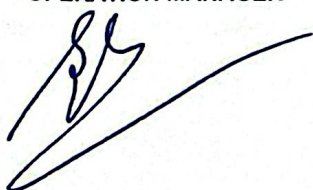
Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu                                                       | Result<br>Kết quả | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|---------------------------------------------------|
| Tổng số bào tử<br>Nấm men & nấm mốc/<br>Total Yeast and Mould Spores * | <10               | cfu/g          | Ref. ISO 21527-2:2008<br>(TCVN 8275-2:2010)       |
| Tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C)/<br>Total Plate Count (30°C)          | <10               | cfu/g          | ISO 4833-1:2013 /Amd 1:2022<br>(TCVN 4884-1:2015) |
| Bacillus cereus                                                        | <10               | cfu/g          | AOAC 980.31                                       |
| Clostridium Perfringens                                                | <10               | cfu/g          | ISO 15213-2:2023                                  |
| Coliforms                                                              | <10               | cfu/g          | ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)                    |
| Escherichia coli                                                       | <10               | cfu/g          | ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)               |
| 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:

25-12156-1A

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: 21-Jan-2025

BVAQ Reference: 25-12156

Sample(s) Received: 15-Jan-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 15-Jan-2025 to 21-Jan-2025

## 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 Rau Thơm

Lab ID: 25-12156-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in cup/ Mì đựng trong ly

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

| Test<br>Chỉ tiêu                        | Result<br>Kết quả | Unit<br>Đơn vị | Method<br>Phương pháp phân tích                                                                    |
|-----------------------------------------|-------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chỉ số axit của vữa/<br>Acid Value (AV) | 0.66              | mg KOH/g       | FLAB-FC- MTHD-026:2023<br>(Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)                                       |
| Béo tổng số/ Total Fat                  | 19.7              | g/100 g        | FLAB-FC- MTHD-018:2023<br>(Ref. AOAC 920.39)                                                       |
| Đạm/ Protein                            | 9.75              | g/100 g        | FLAB-FC- MTHD-020:2023<br>(Ref. AOAC 2001.11)                                                      |
| Âm của vữa/ Moisture                    | 1.56              | %              | FLAB-FC- MTHD-014:2023<br>(Ref. AOAC 950.46)                                                       |
| Carbohydrate *                          | 62.0              | g/100 g        | FLAB-FC- MTHD- 033:2021<br>(Ref. AOAC 986.25, FAO, Food &<br>Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9) |
| Năng lượng/ Calories *                  | 464               | kcal/100 g     | FLAB-FC-MTHD-033:2021<br>(Ref. AOAC 986.25, FAO, Food &<br>Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)   |
| Đường tổng số/ Total sugar              | 6.42              | g/100 g        | FLAB-FC-MTHD-060: 2023<br>(Ref. TCVN 4594:1988)                                                    |
| Saturated Fat                           | 8.88              | g/100 g        | FLAB-FA-MTHD-033:2024<br>(Ref. AOAC 996.06)                                                        |
| Natri/ Sodium (Na)                      | 2466              | mg/100g        | FLAB-FC-MTHD-030: 2023<br>(Ref. AOAC 2013.06)                                                      |



Report No./ Số báo cáo: 25-12156-1A

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP







## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

Mở nắp, cho tất cả các gói gia vị vào trong ly.  
Open part of the lid, cut and put all of the sachets into the cup.



**Chế nước sôi đến vạch, đậy nắp lại và chờ 3 phút.** Pour boiling water up to the inside line, close the lid and wait for 3 minutes.



Mở nắp, trộn đều, ta có được một ly mì tuyệt hảo. Stir, serve and enjoy the tasty noodles.

**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.

**HOTLINE:**  
**(84-274) 376 98 84**

**SẢN PHẨM CỦA:**



**CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT  
VIỆT NAM**  
Số 16-18-20 Đường DT 743,  
KCN Sóng Thần 2, P. Dĩ An,  
TP. Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam  
ĐT: (84 274) 3790811  
Fax: (84 274) 3790810  
[www.uni-president.com.vn](http://www.uni-president.com.vn)



**MỈ LY ĂN LIỀN**  
Sản xuất tại Việt Nam  
Made in Vietnam

Khối lượng tịnh  
**60 g**



**Bò rau thơm**

**NUTRITION FACTS**  
**THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG**

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong |          |
| 1 ly (60 g) gồm:                       |          |
| Serving size 1 cup (60 g):             |          |
| Năng lượng (Energy):                   |          |
| Chất đạm (Protein):                    | 278 kcal |
| Carbohydrate (Carbohydrate):           | 5.9 g    |
| Đường tổng số (Total Sugars):          | 37.3 g   |
| Mất béo (Total Fat):                   | 3.9 g    |
| Mỡ bão hòa (Saturated Fat):            | 11.8 g   |
| Natri (Sodium):                        | 5.3 g    |
|                                        | 1480 mg  |

## THÀNH PHẦN

Vật mĩ: Bộ nũ áo cổ tròn, tay ngắn  
mũi, viền bẻ khố tay, nước màu  
làn dầy (45/1), (45/2), 50/1, chất vải  
(66, 415, 424), chất chùng oxy hóa  
379, 320, 330), chất xuất xứ khác  
bột cà ri, chất tạo màu fluorescent  
*Ruellia nitida* từ châu Âu.

Các mĩ:

[illegible]

Sản phẩm chứa các nguyên  
nguồn gốc thực vật

Thông tin cảnh báo: nên  
dùng ngay sau khi mở bao  
không sử dụng sản phẩm  
quá hạn sử dụng.



Số tự công bố: 36/UPVN/2025  
Hệ thống thông qua tiêu chuẩn  
ISO 22000  
NSX: Xem dưới đáy ly  
HSD: Xem dưới đáy ly

T04UP282-0002

0

14-04-2025



