

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 37/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

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 – LẨU KIM CHI CHUA CAY

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, đường, muối, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), rau sấy (cà rốt, hành lá, ớt), tỏi, nước mắm, gừng, bột gia vị (tỏi, ớt, gừng), ớt, bột kim chi (4 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), bột chiết xuất gà, chiết xuất nấm men, đậm thực vật thủy phân, chất chống đông vón (551), chất tạo màu caramen nhóm IV tổng hợp, chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt aspartame tổng hợp.

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): 62 g
- Quy cách bao gói: Thùng 24 ly * 62 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



BẢNG THÔNG TIN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	UNIF - LẨU KIM CHI CHUA CAY	Số: 37/UPVN/2025
--	------------------------------------	-------------------------

1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN:

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.
Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ.

2. CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ:

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	$\leq 2,0$

3. CÁC CHỈ TIÊU VI SINH VẬT:

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 TÔ VI NẤM:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN
1	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	$\mu\text{g/kg}$	≤ 4
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	≤ 3
4	Deoxynivalenol	$\mu\text{g/kg}$	≤ 750

6. THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng (Energy)	kcal/62 g	≥ 200
2	Chất đạm (Protein)	g/62 g	≤ 15
3	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/62 g	≥ 25
4	Đường tổng số (Total Sugars)	g/62 g	≤ 10
5	Chất béo (Total Fat)	g/62 g	≤ 20
6	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/62 g	≤ 10
7	Natri (Sodium)	mg/62 g	≤ 2500

Bình Dương, ngày 24 tháng 03 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC

HEN WEN HSU

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-12156-2D

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 - Lẩu Kim Chi Chua Cay

Lab ID: 25-12156-2D

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

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-025:2024 (Ref. BS EN 15891:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010:2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (Ref. AOAC 999.07)
Aflatoxin tổng số/ Total of Aflatoxin content	Not Detected/Không phát hiện (MDL=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009:2024 (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:

25-12156-2C

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 - Lẩu Kim Chi Chua Cay

Lab ID: 25-12156-2C

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

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)	0.051 (MDL=0.003)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	0.012 (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:

25-12156-2B

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 - Lẩu Kim Chi Chua Cay

Lab ID: 25-12156-2B

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

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)	<10	cfu/g	ISO 4833-1:2013 /Amd 1:2022 (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:

25-12156-2A

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 - Lẩu Kim Chi Chua Cay

Lab ID: 25-12156-2A

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

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 vắ/ Acid Value (AV)	0.74	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)
Béo tổng số/ Total Fat	18.4	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein	9.20	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vắ/ Moisture	1.63	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
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)
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)
Đường tổng số/ Total sugar	6.46	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Saturated Fat	8.22	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 996.06)
Natri/ Sodium (Na)	2921	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030: 2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-12156-2A

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

OPERATION MANAGER



NGUYEN DUY TIEN

BVAQ MANAGER



NGUYEN HIEP





