

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 35/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 – TÔM 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, rau sấy (cà rốt, hành lá, ớt), chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), tỏi, bột gia vị (tỏi, ớt, hành tây), bột tôm (7 g/kg), sả, nước mắm, hành tím, ớt (3 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (330), gừng, riềng, bột chiết xuất gà, hương liệu giống tự nhiên, chiết xuất nấm men, đậm thực vật thủy phân, chất chống đông vón (551), 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, giáp xác.

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.
- 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 09 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	UNIF – TÔM CHUA CAY	Số: 35/UPVN/2024																																																							
• YÊU CẦU KỸ THUẬT: 1. CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN: Theo TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006 <table><tr><th>STT</th><th>TÊN CHỈ TIÊU</th><th>MỨC YÊU CẦU</th></tr><tr><td>1</td><td>Trạng thái</td><td>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.</td></tr><tr><td>2</td><td>Màu sắc</td><td>Đồng nhất, đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không bị cháy, hai mặt ít có sự khác biệt.</td></tr><tr><td>3</td><td>Mùi vị</td><td>Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, ăn không thấy sống, không có mùi vị lạ như mốc, khét, vị chất...</td></tr></table> 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: <table><tr><th>STT</th><th>TÊN CHỈ TIÊU</th><th>ĐƠN VỊ TÍNH</th><th>MỨC CÔNG BỐ</th><th>TIÊU CHUẨN</th></tr><tr><td>1</td><td>Độ ẩm của vắt mì</td><td>%</td><td>$\leq 10,0$</td><td rowspan="2">TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006</td></tr><tr><td>2</td><td>Chỉ số acid của vắt mì</td><td>mg KOH/g</td><td>$\leq 2,0$</td></tr><tr><td>3</td><td>Năng lượng (Energy)</td><td>kcal/ly</td><td>≥ 200</td><td rowspan="7">Tự công bố</td></tr><tr><td>4</td><td>Chất đạm (Protein)</td><td>g/ly</td><td>≤ 18</td></tr><tr><td>5</td><td>Carbohydrat (Carbohydrate)</td><td>g/ly</td><td>≥ 25</td></tr><tr><td>6</td><td>Đường tổng số (Total Sugars)</td><td>g/ly</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>7</td><td>Chất béo (Total Fat)</td><td>g/ly</td><td>≤ 25</td></tr><tr><td>8</td><td>Chất béo bão hòa (Saturated Fat)</td><td>g/ly</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>9</td><td>Natri (Sodium)</td><td>mg/ly</td><td>≤ 2500</td></tr></table>			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 chất...	STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ	TIÊU CHUẨN	1	Độ ẩm của vắt mì	%	$\leq 10,0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006	2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$	3	Năng lượng (Energy)	kcal/ly	≥ 200	Tự công bố	4	Chất đạm (Protein)	g/ly	≤ 18	5	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/ly	≥ 25	6	Đường tổng số (Total Sugars)	g/ly	≤ 15	7	Chất béo (Total Fat)	g/ly	≤ 25	8	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/ly	≤ 15	9	Natri (Sodium)	mg/ly	≤ 2500
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 chất...																																																							
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ	TIÊU CHUẨN																																																					
1	Độ ẩm của vắt mì	%	$\leq 10,0$	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006																																																					
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	$\leq 2,0$																																																						
3	Năng lượng (Energy)	kcal/ly	≥ 200	Tự công bố																																																					
4	Chất đạm (Protein)	g/ly	≤ 18																																																						
5	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/ly	≥ 25																																																						
6	Đường tổng số (Total Sugars)	g/ly	≤ 15																																																						
7	Chất béo (Total Fat)	g/ly	≤ 25																																																						
8	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/ly	≤ 15																																																						
9	Natri (Sodium)	mg/ly	≤ 2500																																																						

6630-C
CÔNG TY
NH
RESIDENT
I NAM
T. BÌNH DƯƠNG

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	$\mu\text{g/kg}$	≤ 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

Bình Dương, ngày 09 tháng 05 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



CHỖ KÝ KEO PENG

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-101137-A

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: 17-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-101137

Sample(s) Received: 11-Apr-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 11-Apr-2025 to 17-Apr-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: Mì ly Unif- Tôm Chua cay

Lab ID: 25-101137-1A

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 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
Nấm men & nấm mốc/ Yeast and Mould	<10	cfu/g	ISO 21527-2:2008 (TCVN 8275-2:2010)

Photo of the submitted sample (if any)/ Hình ảnh mẫu phân tích (nếu có)



Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

HEAD OF BVAQ VIETNAM



NGUYEN HIEP

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-101137-B

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: 17-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-101137

Sample(s) Received: 11-Apr-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 11-Apr-2025 to 17-Apr-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: Mì ly Unif- Tôm Chua cay

Lab ID: 25-101137-1B

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

HEAD OF BVAQ VIETNAM

NGUYEN HIEP

Photo of the submitted sample (if any)/ Hình ảnh mẫu phân tích (nếu có)



---THE END---

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-101137-C

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: 17-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-101137

Sample(s) Received: 11-Apr-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 11-Apr-2025 to 17-Apr-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: Mì ly Unif- Tôm Chua cay

Lab ID: 25-101137-1C

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)	0.58 (<MQL=0.6)	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)
Béo tổng số/ Total Fat	19.2	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein (Nx6.25)	8.81	%	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Ẩm của vắ/ Moisture	1.33	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate *	62.8	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 *	459	kcal/100 g	FLAB-FC-MTHD-033:2021 (Ref. AOAC 986.25, FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Trị số peroxit của vắ/ Peroxide Value (PV)	2.50	mEq/kg	FLAB-FC-MTHD-028:2023 (Ref. TCVN 6121:2018, ISO 3960:2007)
Đường tổng số/ Total sugar	8.34	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Saturated Fat	9.70	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033: 2024 (Ref. AOAC 996.06)
Natri/ Sodium (Na)	2077	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030:2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Photo of the submitted sample (if any)/ Hình ảnh mẫu phân tích (nếu có)



Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

HEAD OF BVAQ VIETNAM



NGUYEN HIEP

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-101137-D

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: 17-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-101137

Sample(s) Received: 11-Apr-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 11-Apr-2025 to 17-Apr-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: Mì ly Unif- Tôm Chua cay

Lab ID: 25-101137-1D

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)	0.032 (MDL=0.003)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	0.008 (<MQL=0.01) (MDL=0.003)	mg/kg	AOAC 2013.06

Photo of the submitted sample (if any)/ Hình ảnh mẫu phân tích (nếu có)



Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

HEAD OF BVAQ VIETNAM

NGUYEN HIEP

670015950- Nắp ly Mì Dzai Tôm Chua Cay 60g D95 TK05.24-Unif



KHUÔN BẾ D=95 (+_ 1) mm
Mở ra: 9 (+_ 1) mm

Màu chữ UNIF giống 2 thiết kế Dzai kim chi và bò rau thơm
Màu nền: giống thiết kế cũ
Tôm Chua Cay - file 11.05.2024