

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23/UPVN/2022

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: IND.20.4024/FM/U - Ngày cấp: 01/12/2020 - Nơi cấp: Tổ chức chứng nhận Bureau Veritas.

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. TÊN SẢN PHẨM: TIỂU NHỊ SPAGHETTI – BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(i)), chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(i), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, chất tạo màu riboflavin tự nhiên.

Các gói gia vị: cà chua tươi (80 g/kg), dầu thực vật, hành tây, tương ớt, cà chua cô đặc (37 g/kg), đường, tỏi, nước, chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), muối, rau sấy (cà rốt, hành lá), ngò gai, mỡ bò (5 g/kg), nước tương, maltodextrin, bột gia vị (hành tây, tỏi, tiêu đen, ớt), thịt bò (2,5 g/kg), hỗn hợp bò dạng dịch (1,5 g/kg), chất điều chỉnh độ acid (270, 330), chiết xuất nấm men, bột đậm thực vật thủy phân, chất bảo quản (202), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất tạo ngọt acesulfame potassium 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:
 - + Tô: Giấy/PE
 - + Nắp: PP
 - + Thùng: giấy cartonBao bì đạt chất lượng trong thực phẩm
- Quy cách đóng gói:
Khối lượng tịnh của một tô mì (gồm vắt mì và các gói gia vị): 105 g
- Quy cách bao gói: Thùng 12 tô * 105 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 29 tháng 08 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN I SHEN

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

NHÀ SẢN XUẤT TỰ CÔNG BỐ

CÔNG TY TNHH UNI-PRESIDENT VN	MÌ TÔ	Số: 23/UPVN/2022
	TIÊU NHỊ SPAGHETTI – BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA (105 G)	

- YÊU CẦU KỸ THUẬT:**
 - 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.

- CÁC CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG CHỦ YẾU:**

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ	TIÊU CHUẨN
1	Độ ẩm của vắt mì	%	≤ 10,0	TCVN 7879:2008, Codex Stan 249:2006
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	≤ 2,0	
3	Calories	kcal/tô	≥ 350	Tự công bố
4	Total Fat	g/tô	≤ 25	
5	Total Carbohydrate	g/tô	≥ 40	
6	Protein	g/tô	≤ 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 (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 29 tháng 08 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC



CHEN I SHEN



TIỂU NHỊ *Spaghetti*

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Mỹ
trộn khô
DRIED MIXED NOODLE

Hình ảnh trên bao bì chỉ có tính
mình họa cho sản phẩm

Ủp 4 phút
SET 4 MINUTES



Khối lượng tịnh: 105 g



TIỂU NHỊ! Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA

Úp 4 phút



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.



**Mỹ Vị
Trộn khô**

Hương dẫn ở nhiệt độ bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời, tiếp xúc với ẩm ướt hoặc vật phẩm nặng mùi.
Thông tin cảnh báo: nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không hạn sử dụng phẩm đã qua hạn sử dụng.

Sản xuất tại Việt Nam

Giá trị dinh dưỡng trung bình

Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói (105 g)	423 kcal
Năng lượng / Energy:	59,8 g
Carbohydrate:	8 g
Chất đạm / Protein:	16,8 g
Chất béo / Fat:	

Sản phẩm của



UNIPRESIDENT VIETNAM CO., LTD.
CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM
Số 16-18-20 Đường DT743, KCN Sóng
Thần 2, Việt Nam.
Đường 2, Việt Nam.
ĐT: (04-274) 3790811 / Fax: (83-274) 3790810
Website: www.uni-president.com.vn

Úp 4 phút



TIỂU NHỊ! Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA



Khối lượng tịnh: 105 g

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Tư Vấn Khách Hàng
ĐT: (04-274) 3769884



Ngày sản xuất (NSX): (xem dưới đây tờ)
Hạn sử dụng (HSD): (xem dưới đây tờ)

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

Số tự công bố: 23/UPVN/2022



Hệ thống quản lý thông qua mã vạch chuẩn ISO 22000:2018

Hướng dẫn sử dụng:



Cho vớt mì, gói rau vào trong tô.



Cho nước sôi vào và khuấy đều.



Chắt bỏ hết nước trong tô qua các lỗ.



Múi nắp, cho hết gói sốt vào trộn đều, mì được một tô mì tuyệt hảo.

THÀNH PHẦN:

- Vớt mì: bột mì, dầu thực vật, tinh bột khoai mì, bột nếp, tinh bột khoai tây, muối, chất tạo xốp (500(ii)), chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(ii), 415, 424), chất chống oxy hóa (307b, 319, 320, 330), chiết xuất quả dành dành, chất tạo màu riboflavin tự nhiên.

- Các gói gia vị: cà chua tươi (80 g/kg), dầu thực vật, hành tây, tỏi, ớt, thịt bò (2,5 g/kg), hỗn hợp bột gia vị (hành tây, tỏi, ớt, hành tây, ớt), chất bảo quản (202), chiết xuất nấm men, bột đậm thực vật thủy phân, chất tạo ngọt acesulfame potassium tổng hợp, chất tạo màu paprika oleoresin.

Sản phẩm chứa các nguyên liệu có nguồn gốc từ lúa mì, đậu nành.

TIỂU NHỊ Spaghetti

BÒ BẮM SỐT CÀ CHUA



Chỉ 4 phút

Khối lượng tịnh: 105 g

Giá trị dinh dưỡng trung bình có trong 1 gói (105 g)	
Năng lượng / Energy:	423 kcal
Carbohydrate:	59,8 g
Chất đạm / Protein:	8 g
Chất béo / Fat:	16,8 g



Sản phẩm của
CÔNG TY TNHH UNIPRESIDENT VIỆT NAM
Số 16-18-20 Đường DT743, KCN Sông Dương, Việt Nam, TP. Dĩ An, Tỉnh Bình Dương.
ĐT: (84 234) 3798811 / Fax: (83 374) 3798810
Website: www.unip-president.com.vn

Hướng dẫn bảo quản: bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời hoặc vật phẩm nóng ẩm.

Thông tin cảnh báo: nên sử dụng ngay sau khi mở bao bì, không sử dụng sản phẩm đã qua hạn sử dụng.

Sản xuất tại Việt Nam

Mỹ Ý Trộn Khô

Tại Văn Khách Hàng
ĐT: (84 234) 3798811



Ngày sản xuất (NSX): (xem dưới đây rõ)
Hạn sử dụng (HSD): (xem dưới đây rõ)



Số tự công bố: 23/UPVN/2022

Hệ thống mã vạch quốc gia Việt Nam

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-88807-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: 05-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-88807

Sample(s) Received: 29-Mar-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 29-Mar-2025 to 05-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: Tiểu Nhị Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 25-88807-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in box/ Mi đựng trong hộp

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

HEAD OF BVAQ VIETNAM



NGUYEN HIEP

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-88807-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: 05-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-88807

Sample(s) Received: 29-Mar-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 29-Mar-2025 to 05-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: Tiểu Nhị Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 25-88807-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in box/ Mì đựng trong hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Deoxynivalenol (DON)	63 (<MQL=100) (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

TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-88807-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: 05-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-88807

Sample(s) Received: 29-Mar-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 29-Mar-2025 to 05-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: Tiểu Nhị Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 25-88807-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in box/ Mì đựng trong hộp

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)	0.66	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010 ISO 660:2020)
Béo tổng số/ Total Fat	18.6	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein	8.18	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vắ/ Moisture	2.23	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Carbohydrate *	56.9	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 *	428	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	7.95	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Saturated Fat	9.40	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033: 2024 (Ref. AOAC 996.06)
Natri/ Sodium (Na)	1034	mg/100g	FLAB-FC-MTHD-030:2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-88807-C

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

HEAD OF BVAQ VIETNAM



NGUYEN HIEP



TEST REPORT
BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-88807-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: 05-Apr-2025

BVAQ Reference: 25-88807

Sample(s) Received: 29-Mar-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu BVAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 29-Mar-2025 to 05-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: Tiểu Nhị Spaghetti - Bò Bằm Sốt Cà Chua

Lab ID: 25-88807-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Noodles in box/ Mi đựng trong hộp

Sample Condition/ Tình trạng mẫu: Acceptable/ Chấp nhận

Test Chỉ tiêu	Result Kết quả	Unit Đơn vị	Method Phương pháp phân tích
Chi/ Lead (Pb)	0.014 (MDL=0.003)	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadmium (Cd)	0.007 (<MQL=0.01) (MDL=0.003)	mg/kg	AOAC 2013.06

Remark/ Ghi chú: Nil/ Không

HEAD OF BVAQ VIETNAM



NGUYEN HIEP