

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 09-MAL/TRIBECO BÌNH DƯƠNG/2025

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH TRIBECO BÌNH DƯƠNG

Địa chỉ: Số 8 đường số 11, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 0650 3768780

Fax: 0650 3766149

Email: hens.bd@tribeco.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3702023469

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: MÌ TÔ POTALA CÀ CHUA TÔM CAY

2. THÀNH PHẦN:

Vất mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột khoai mì, chất ổn định (1420, 501(i), 500(i)), muối, chiết xuất nấm men, chất làm dày (451(i), 452(i), 415, 424), chất làm ẩm (420(ii)), chất điều vị (621, 627, 631), chất nhũ hóa (322(i), 475), 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: Cà chua dạng sệt (60 g/kg), nước, đường, muối, dầu cọ, cà chua tươi (20 g/kg), rau sấy (cà rốt, hỗn hợp protein sấy vị tôm, hành lá), chất điều vị (621, 627, 631, 364(ii)), bột gia vị (cà chua, tỏi, hành tây), tương ớt đậu, nước mắm, hành tím, ngò gai, bột ớt (6 g/kg), tỏi, bột tôm (3 g/kg), chất ổn định (415, 1422), bột chiết xuất gà, chất điều chỉnh độ acid (330, 270), hương liệu tổng hợp, đậm thực vật thủy phân, chất chống đông vón (551), chất tạo màu paprika oleoresin tự nhiên, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt aspartame tổng hợp.

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): 95 g
- Quy cách bao gói: Thùng 12 tô * 95 g

5. TÊN VÀ ĐỊA CHỈ CƠ SỞ SẢN XUẤT SẢN PHẨM:

- Tên: Công ty TNHH Uni-President Việt Nam
- Địa chỉ: Số 16-18-20 đường ĐT 743, khu công nghiệp Sóng Thần 2, Phường Dĩ An, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

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.
- Tiêu chuẩn cơ sở: TCCS số: 09-MAL/TBCBD/2025

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.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

TỔNG GIÁM ĐỐC



DAI ZHILIN

BẢNG THÔNG TIN KỸ THUẬT SẢN PHẨM

CÔNG TY TNHH TRIBECO BÌNH DƯƠNG	MÌ TÔ POTALA CÀ CHUA TÔM CAY	TCCS số: 09-MAL/TBCBD/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 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 HÓA LÝ:			
STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC GIỚI HẠN
1	Độ ẩm của vắt mì	%	≤ 10,0
2	Chỉ số acid của vắt mì	mg KOH/g	≤ 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	≤ 10 ⁶
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	≤ 10 ³
3	<i>Escherichia Coli</i>	CFU/g	≤ 10 ²
4	<i>Staphylococcus Aureus</i>	CFU/g	≤ 10 ²
5	<i>Clostridium Perfringens</i>	CFU/g	≤ 10 ²
6	<i>Bacillus Cereus</i>	CFU/g	≤ 10 ²
7	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	≤ 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 TỔ 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
5	Zearalenone	$\mu\text{g/kg}$	≤ 75

6. THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	ĐƠN VỊ TÍNH	MỨC CÔNG BỐ
1	Năng lượng (Energy)	kcal/95 g	300
2	Chất đạm (Protein)	g/95 g	≤ 15
3	Carbohydrat (Carbohydrate)	g/95 g	≥ 40
4	Đường tổng số (Total Sugars)	g/95 g	≤ 15
5	Chất béo (Total Fat)	g/95 g	≤ 25
6	Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	g/95 g	≤ 15
7	Natri (Sodium)	mg/95 g	≤ 2500

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 09 năm 2025

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
TỔNG GIÁM ĐỐC 梁神

DAI ZHILIN

200602400



112mm

TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-188039-A

Revision: 01

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH TRIBECO BÌNH DƯƠNG

Address/ Địa chỉ:

Số 8 đường số 11, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Report Issued: 30-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-188039

Sample(s) Received: 09-Jul-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 09-Jul-2025 to 16-Jul-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 Tô Potala Cà Chua Tôm Cay**

Lab ID: 25-188039-1A

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in box/ Mẫu 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 vi sinh vật hiếu khí (30°C)/ Total Plate Count (30°C)	50	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/ Yeasts and Moulds	<10	cfu/g	ISO 21527-1:2008 (TCVN 8275-1:2010)

Remark/ Ghi chú: Revision 01 is revised and replaces revision 00 issued on 16-Jul-2025 due to customer request to adjust sample name and address/ Bản sửa đổi 01 được hiệu chỉnh và thay thế cho bản sửa đổi 00 được ban hành ngày 16-07-2025 do khách hàng yêu cầu điều chỉnh tên mẫu và địa chỉ.

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP

TEST REPORT

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-188039-B

Revision: 01

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH TRIBEKO BÌNH DƯƠNG

Address/ Địa chỉ:

Số 8 đường số 11, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Report Issued: 19-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-188039

Sample(s) Received: 09-Jul-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhân mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 09-Jul-2025 to 19-Jul-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 Tô Potala Cà Chua Tôm Cay**

Lab ID: 25-188039-1B

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in box/ Mẫu 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)	Not Detected/Không phát hiện (LOD=30)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-025:2024 (Ref. BS EN 15891:2010)
Ochratoxin A	Not Detected/Không phát hiện (LOD=0.1)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-010:2024 (Ref. AOAC 2004.10)
Aflatoxin B1	Not Detected/Không phát hiện (LOD=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 (LOD=0.2)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-009: 2024 (Ref. AOAC 999.07)
Zearalenone (ZEN)	Not Detected/Không phát hiện (LOD=5)	µg/kg	FLAB-FA-MTHD-026:2024 (Ref. TCVN 9591:2013, ISO 17372:2008/Amd 1: 2013)

Remark/ Ghi chú:

- Revision 01 is revised and replaces revision 00 issued on 16-Jul-2025 due to customer request to add test Zearalenone (ZEN)/ *Bản sửa đổi 01 được hiệu chỉnh và thay thế cho bản sửa đổi 00 được ban hành ngày 16-07-2025 do khách hàng yêu cầu kiểm thêm chỉ tiêu Zearalenone (ZEN).*

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP

TEST REPORT

BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-188039-C

Revision: 01

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH TRIBECO BÌNH DƯƠNG

Address/ Địa chỉ:

Số 8 đường số 11, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Report Issued: 30-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-188039

Sample(s) Received: 09-Jul-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 09-Jul-2025 to 16-Jul-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 Tô Potala Cà Chua Tôm Cay**

Lab ID: 25-188039-1C

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in box/ Mẫu 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 vats/ Acid Value (AV)	<LOQ=0.6	mg KOH/g	FLAB-FC- MTHD-026:2023 (Ref. TCVN 6127:2010; ISO 660:2020)
Béo/ Fat	16.1	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-018:2023 (Ref. AOAC 920.39)
Đạm/ Protein (Nx6.25)	8.80	g/100 g	FLAB-FC- MTHD-020:2023 (Ref. AOAC 2001.11)
Âm của vats/ Moisture	2.59	%	FLAB-FC- MTHD-014:2023 (Ref. AOAC 950.46)
Năng lượng/ Calories	406	kcal/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Carbohydrate (không bao gồm chất xơ)/ Carbohydrate (excluding dietary fiber)	56.4	g/100 g	FLAB-FCMTHD-033:2024 (Ref. AOAC 986.25 FAO, Food & Nutrition P. 77, US FDA 21 CFR 101.9)
Đường tổng/ Total sugar	9.02	g/100 g	FLAB-FC-MTHD-060: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
Saturated Fat	8.32	g/100 g	FLAB-FA-MTHD-033:2024 (Ref. AOAC 996.06)
Natri/ Sodium (Na)	2044	mg/100 g	FLAB-FC-MTHD-030: 2023 (Ref. AOAC 2013.06)

Report No./ Số báo cáo: 25-188039-C

Remark/ Ghi chú: Revision 01 is revised and replaces revision 00 issued on 16-Jul-2025 due to customer request to adjust sample name and address/ *Bản sửa đổi 01 được hiệu chỉnh và thay thế cho bản sửa đổi 00 được ban hành ngày 16-07-2025 do khách hàng yêu cầu điều chỉnh tên mẫu và địa chỉ.*

**GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC**



NGUYỄN HIỆP



TEST REPORT BÁO CÁO THỬ NGHIỆM

Report No./ Số báo cáo:

25-188039-D

Revision: 01

Company/ Công ty:

CÔNG TY TNHH TRIBECO BÌNH DƯƠNG

Address/ Địa chỉ:

Số 8 đường số 11, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, Phường An Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Report Issued: 30-Jul-2025

MNAQ Reference: 25-188039

Sample(s) Received: 09-Jul-2025

Ngày phát hành báo cáo

Tham chiếu MNAQ

Ngày nhận mẫu

Testing Period/ Thời gian phân tích: 09-Jul-2025 to 16-Jul-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 Tô Potala Cà Chua Tôm Cay**

Lab ID: 25-188039-1D

Sample Description/ Mô tả mẫu: Sample in box/ Mẫu 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)	0.021	mg/kg	AOAC 2013.06
Cadimi/ Cadimium (Cd)	<LOQ=0.01	mg/kg	AOAC 2013.06

Remark/ Ghi chú: Revision 01 is revised and replaces revision 00 issued on 16-Jul-2025 due to customer request to adjust sample name and address/ Bản sửa đổi 01 được hiệu chỉnh và thay thế cho bản sửa đổi 00 được ban hành ngày 16-07-2025 do khách hàng yêu cầu điều chỉnh tên mẫu và địa chỉ.

GENERAL DIRECTOR
TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN HIỆP