CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
CÔNG VĂN ĐẾN Số 2561 ngày 30/9/2026
CHUYỂN
Lãnh đạo CC
Phòng
Sao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 41/UNIBEN/2026

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY CỔ PHẦN UNIBEN**

Địa chỉ: Số 32 VSIP II-A đường số 30, Khu công nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 1800 6877

E-mail: info@unibenfoods.com Website: www.unibenfoods.com

Mã số doanh nghiệp: 0301442989

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MÌ ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ GÀ HIỆU REEVA

2. Thành phần:

Vắt mì (91,3%): Bột mì, dầu thực vật (dầu cọ, dầu hướng dương có hàm lượng axit oleic cao), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (E501(i), E330), chất ổn định (E452(i), E451(i)), phẩm màu tổng hợp (E160a).

Gói gia vị (6,5%): Muối, chất điều vị (E621, E631, E627), maltodextrin, đường, bột cà chua (0,2%), hương liệu giống tự nhiên, bột hành (0,08%), ngò tây sấy (0,07%), tinh bột khoai tây, ớt bột, dầu thực vật (dầu cọ, dầu hướng dương có hàm lượng axit oleic cao), phẩm màu tổng hợp (E101(i)).

Gói dầu (2,2%): Dầu hướng dương, hương liệu giống tự nhiên, chất chống oxy hóa (E306).

Sản phẩm có thể chứa một lượng nhỏ: cần tây, đậu nành, mù tạt và sữa.

Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Sử dụng tốt nhất trước ngày: xem trên bao bì

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

+ **Quy cách đóng gói**: đóng gói kín, **Khối lượng tịnh**: 60 g/ gói .

Hoặc quy cách khác tùy theo yêu cầu của khách hàng được thể hiện rõ trên bao bì sản phẩm.

+ **Chất liệu bao bì**: Sản phẩm được đựng trong gói cấu trúc PET/MCPP, bên ngoài là thùng carton.

Cam kết bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại:

+ CÔNG TY CỔ PHẦN UNIBEN

B: Số 32 VSIP II-A đường số 30, Khu công nghiệp Việt Nam – Singapore II-A, Phường Vĩnh Tân, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Chứng nhận Food Safety System Certification 22000: FSSC 782103. Ngày cấp 12/12/2025. Nơi cấp: CÔNG TY TNHH BSI VIỆT NAM.

Sản xuất tại:

+ CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN UNIBEN TẠI HƯNG YÊN

E: Khu Công Nghiệp Phố Nối A mở rộng, Xã Lạc Đạo, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Chứng nhận Food Safety System Certification 22000: FSSC 783872. Ngày cấp 21/11/2025. Nơi cấp: CÔNG TY TNHH BSI VIỆT NAM.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: *Nghị định 37/2026/NĐ-CP Quy định chi tiết một số điều và biện pháp tổ chức hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa) – Có nhãn sản phẩm đính kèm.*

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

+ 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: Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

+ Tiêu Chuẩn Việt Nam TCVN 7879 : 2008 : Sản Phẩm Ngũ Cốc Dạng Sợi Ăn Liền.

+ Tiêu chuẩn nhà sản xuất kèm theo.

+ Và các văn bản quy phạm pháp luật khác liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 9 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0301442989
CÔNG TY CỔ PHẦN UNIBEN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

NGUYỄN THẾ ANH

Tổng giám đốc

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM

MÌ ĂN LIỀN HƯƠNG VỊ GÀ HIỆU REEVA

(Đính kèm bản tự công bố số 41/UNIBEN/2026)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu tiêu hóa lý: Tham khảo theo tiêu chuẩn CODEX STAN 249-2006, TCVN 7879:2008.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Độ ẩm của vắt mì	%	10,0
2	Chỉ số acid của béo vắt mì	mg KOH/g fat	2,0

1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^6
2	*Coliforms*	CFU/g	10^3
3	*E.coli*	CFU/g	10^2
4	*S.aureus*	CFU/g	10^2
5	*Cl. perfringens*	CFU/g	10^2
6	*B.cereus*	CFU/g	10^2
7	Tổng số nấm men nấm mốc	CFU/g	10^3

1.3. Các chỉ tiêu kim loại nặng: Phù hợp quy định của nhóm lúa mì, ngũ cốc trong QCVN 8-2:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm) .

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa	QCVN 8-2:2011/BYT
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2	Mục 2.20
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,2	Mục 3.18

1.4. Giới hạn độc tố vi nấm: Phù hợp quy định của nhóm ngũ cốc trong QCVN 8-1:2011/BYT (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa	QCVN 8-1:2011/BYT
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2	Mục 1.6
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4	Mục 1.6
3	Ochratoxin A	µg/kg	3	Mục 2.2
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750	Mục 4.4
5	Zearalenone	µg/kg	75	Mục 5.3

1.5. Các chỉ tiêu thành phần dinh dưỡng:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố	Khoảng dao động
1	Năng lượng	kcal/100g	408	286 - 530
2	Chất béo	g/100g	18,4	12,88 – 23,92
3	Chất béo bão hòa	g/100g	3,5	2,45 – 10,70
4	Carbohydrat	g/100g	51,6	36,12 – 68,08
5	Đường tổng số	g/100g	1,6	1,12 – 2,08
6	Chất xơ	g/100g	2,6	1,82 – 4,16
7	Chất đạm	g/100g	7,5	5,25 – 11,15
8	Muối	g/100g	5,7	3,99 – 7,41
9	Natri	mg/100g	2241	1569 - 2913

