

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-05/Miwon/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 266/2019/NNPTNT-320 cấp ngày 28/11/2019 tại Hải Dương

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT SPAGHETTI ARRABBIATA – VỊ CAY**

2. Thành phần:

Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (E1422), muối, dầu cọ, chất điều vị (E621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (E260, E330), ớt tươi, bột thịt gà chiết xuất, bột ớt, lá Basil, lá Oregano, chất bảo quản (E211, E202), màu tự nhiên (E150c, E160c), hương thịt bò tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): Được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bao bì: Phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: Thủy tinh, sắt tây, PET/AL/Hi-RCPP(CPR), PET.

+ Bao bì ngoài: Hộp carton.

- Quy cách bao gói: 120 g; 220 g; 240 g; 360 g; 500 g; 1 kg; 2 kg; 2,1 kg; 5 kg; 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Bước 1: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

- Bước 2: Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích...để món ăn thêm thơm ngon.



* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở bao bì cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo, khuyến cáo: Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

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

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại: Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái : Dạng sốt, sánh, sệt.

- Màu sắc : Màu sắc đặc trưng của sản phẩm.

- Mùi, vị: Mùi thơm, vị đặc trưng của cà chua, không có mùi vị lạ.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	64 ~ 96
2	Carbohydrate	g/100g	11,84 ~ 17,76
3	Protein	g/100g	1,07 ~ 1,61
4	Lipid	g/100g	≤ 3
5	pH		3,3 ~ 5,5

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2
3	E.coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10^2
5	Salmonella	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10^2

4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo 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	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm: (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)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15

* Hàm lượng các chất phụ gia nằm trong giới hạn cho phép (Theo thông tư 24/2019/TT-BYT).

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.

Hải Dương, ngày 30 tháng 11 năm 2019
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



Sốt spaghetti ARRABBIATA

- vị cay



- Chọn học sự tinh tế và kết hợp hài hòa của món ăn Á-Âu, cả chua ngọt sạch, vị cay nóng nàn.
- Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bán chạy số 1 Hàn Quốc.

Thành phần: Gà chua tươi (43%), nước, cà chua đỏ đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (E1422), muối, dầu cọ, chất điều vị (E321), iốt, chất điều chỉnh độ acid (E330, E330), ớt tươi, bột gạo chất xuất bột mì, B. Basil, là Oregono, chất bảo quản (E211, E202), màu tự nhiên (E150c, E150d), hương thực bào tổng hợp.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Khuyến cáo: Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vận ổn định.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Hàng lượng	64 - 96	Carbohydrate	11,94 - 17,76	Protein	1,07 - 1,91	Lipid	≤ 3
------------	---------	--------------	---------------	---------	-------------	-------	-----

Hướng dẫn sử dụng

Bước 1
Lược mì vừa chín, vắt n để ráo nước.



Bước 2
Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đun nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.



Mẹo nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Phố Song Thọ, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại: CHI NHÃNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10, 1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Khê - Lương Biện, xã Lương Thiện, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

Số tự động bộ: HD-05/Miwon/2019

HSD: 12 tháng kể từ NSX

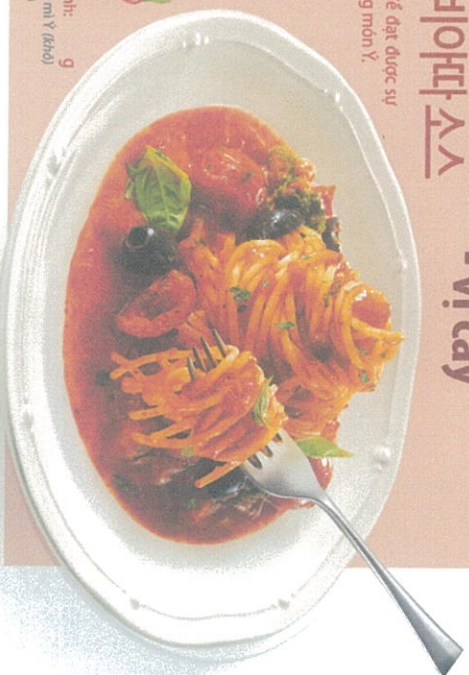
NSX:

Barcode

Sốt spaghetti ARRABBIATA

- vị cay

Đơn giản để đạt được sự
tinh tế trong món Ý.



Khối lượng tịnh: **9**
Dùng với 75 g mì Ý (chả)
cho 1 người ăn

Ảnh minh họa

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00073103
Mã số kết quả: AR-19-VD-088644-01 / EUVNHC-00078705-1570849961



CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1
Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền
Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng
Tỉnh Hải Dương
Việt Nam



Tên mẫu: Sốt spaghetti ARRABBIATA – vị cay
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu: 05/09/2019
Thời gian thử nghiệm: 05/09/2019 - 26/09/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 26/09/2019
Mã số PO của khách hàng: SWL2190905028-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD368 VD (a) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	14.8
8	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.70
9	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.34
10	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 g	Ref. AOAC 977.20	9.28
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	80
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.27

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.62
14	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
16	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)



LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 12/10/2019

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế