

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THÔNG BÁO

(V/v: **Đính chính thông tin trên nhãn chính**)

Số: TB - 07/Miwon/2021

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 02103 848 717 Fax: 02103 848 721

E-mail: ngocduc0609@gmail.com

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 001011/2015/ATTP-CNDK

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

Ngày cấp: 25 tháng 11 năm 2015



Nơi cấp: Cục vệ sinh an toàn thực phẩm bộ Y Tế

II. Yêu cầu bổ sung

Để khách hàng có những thông tin chuẩn xác và biết rõ những thay đổi, bổ sung của nhà sản xuất, Công ty TNHH Miwon Việt Nam làm đơn này để được đính chính thông tin trên nhãn chính và để phù hợp với quy định của pháp luật về cách ghi nhãn hàng hóa, chúng tôi làm đơn này để được bổ sung thông tin cho nhãn phụ cho sản phẩm **Lá kim cuốn cơm – Laver for gimhap** theo Bản tự công bố số **TP-08/Miwon/2018** ngày 24 tháng 07 năm 2018.

1. **Tem nhãn mới, nhãn phụ:** Đính kèm

2. **Thông tin, chi tiết thay đổi:**

TT	Thông tin xin đính chính	Nội dung cũ	Nội dung đính chính	Lý do
1	Logo nhà sản xuất	 <small>"Lá Kim cuốn cơm Hàn Quốc" là sản phẩm được sản xuất bởi công nghệ của tập đoàn Daesang Hàn Quốc. Thương hiệu Chung Jung One luôn cung cấp các sản phẩm tươi, ngon, đảm bảo sức khỏe.</small>	 <small>"Lá Kim cuốn cơm Hàn Quốc" là sản phẩm được sản xuất bởi công nghệ của tập đoàn Daesang Hàn Quốc. Thương hiệu Chung Jung One luôn cung cấp các sản phẩm tươi, ngon, đảm bảo sức khỏe.</small>	Thay đổi thông tin từ nhà sản xuất.
2	Thông tin địa chỉ và nhà máy sản xuất	- F1: Jin Yang Co., Ltd Đ/C: 233-5 Eunbong, Ganam, Yeosu-gun, Gyeonggi-do, Hàn Quốc. - F2: IL pum Co., Ltd Đ/C: 190-404, Lyeoro, Baeksamyeon, I Cheon-si, Gyeonggi-do, Hàn Quốc.	F1: Jeong poong Co., Ltd Đ/C: 126-52, Daeyangsandan-ro125 beon-gil, Mokpo-si, Jeollanam-do, Hàn Quốc F2: Jin Yang Co., Ltd Đ/C: 1024, Gyeongchung-daero, Ganam-Eup, Yeosu-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc	
3	Thêm địa chỉ website và bộ email tư vấn khách hàng	Nhà NK&PP: Công ty TNHH Miwon Việt Nam Sông Thao, Thọ Sơn, Việt Trì, Phú Thọ, Việt Nam. ☎ Tư vấn khách hàng: 04.3768.0563 ✉ Email: tuvan@hucuong.miwon.com.vn www.miwon.com.vn	Nhà NK&PP: Công ty TNHH Miwon Việt Nam Sông Thao, Thọ Sơn, Việt Trì, Phú Thọ, Việt Nam. ☎ Tư vấn khách hàng: 024.3768.0563 http://www.miwon.vn https://ofood.com.vn	

III. **Thông tin về sản phẩm, thành phần** theo đúng các chỉ tiêu đã tự công bố số **TP-08/Miwon/2018** ngày 24 tháng 07 năm 2018.

IV. **Quy cách đóng gói:** Không thay đổi



V. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty Miwon Việt Nam kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 14/04/2017: quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy 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.

Việt Trì ngày 21 tháng 06 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC CÁ NHÂN

(Ký tên đồng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO**



1 Khan mor

종류	바우치	인내도수	4445 x 265	내방	2년	광택
규격	4445 x 265	4원식	9	4원식	PTTC	복색
대안명	클로비NC림, 인진해남	클로비NC림, 인진해남	9	4원식	PTTC	복색
대안명	CVS림, 차양 박영실	클로비NC림, 인진해남	9	4원식	PTTC	복색

2016.03.08. 한글로고 추가, F3 삭제
 2019.01.18. 왼쪽 먹판 수정
 2021.05.13. 오프트, 정품 수정



THỰC PHẨM TỰ NHIÊN TỐT CHO SỨC KHỎE

Lá Kim cuộn cơm

구운 김밥용김

Gimbar & Roll

- **Tên sản phẩm:** Lá Kim cuộn cơm.
- **Loại hình sản phẩm:** Sản phẩm chế biến nguyên liệu từ biến.
- **Thành phẩm:** Lá Kim (Rong Biển) 100% (Hàn Quốc)
- **Hạn sử dụng:** Ghi trên bao bì.
- **Chất liệu bao bì:** PP
- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- **Sản phẩm của:**

OFood
 DAESANG CORPORATION
 ĐC: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc.

Sản xuất tại:
F1: Jeong poong Co., Ltd
 Đ/C: 126-52, Daeyangсандan-ro125 beon-gil, Mokpo-si, Jeollanam-do, Hàn Quốc
F2: Jin Yang Co., Ltd
 Đ/C: 1024, Gyeongchung-daero, Ganam-Eup, Yeosu-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc
 Kỳ hiệu F1, F2, xem bên cạnh Hạn sử dụng

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
 trong 100 g

Năng lượng:	234 ~ 351 kcal
Carbohydrate:	34,64 ~ 51,96 g
Protein:	30,24 ~ 45,36 g
Chất béo:	3,92 ~ 5,88 g

INGREDIENTS: SEAWEED • 原料: 干(韓國産)
 Số tự công bố: TP-08/Miwon/ 2018

Miwon
 Thương hiệu của Miwon Việt Nam
 Công ty TNHH Miwon Việt Nam
 Sông Thao, Thọ Sơn, Việt Trì, Phú Thọ, Việt Nam.
<http://www.miwon.vn>
 024.3768 0563
<https://ofood.com.vn>

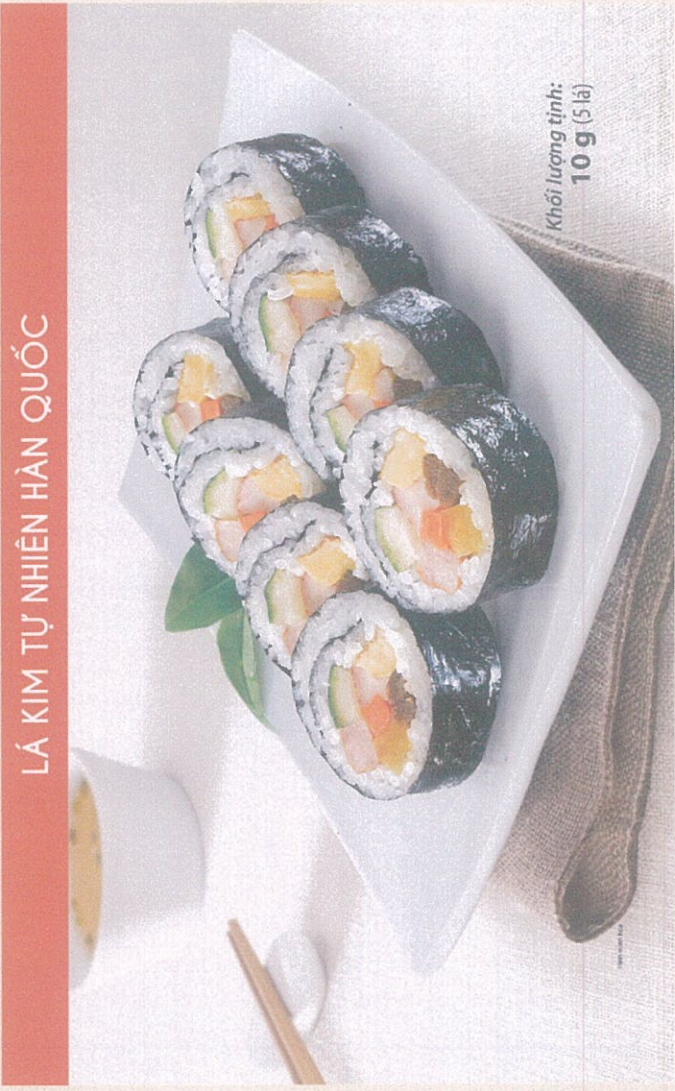


THỰC PHẨM TỰ NHIÊN TỐT CHO SỨC KHỎE

Lá Kim cuộn cơm

구운 김밥용김

Gimbar & Roll



Khối lượng tịnh: 10g (5 lá)



LÁ KIM TỰ NHIÊN HÀN QUỐC

- Sản phẩm vừa dai, vừa mềm, dễ dàng sử dụng trong cuộn cơm và sushi.
- Bao bì sử dụng có chức năng tự chống ẩm do đó không cần sử dụng chất chống ẩm mà vẫn đảm bảo.

- PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG LÁ KIM NGON NHẤT**
1. Dùng ngay trước khi bị ẩm (dai).
 2. Dùng không tiết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.
 3. Lá Kim bị ẩm (dai) cho vào lò vi sóng làm nóng trong 2 phút 30 giây, Lá Kim sẽ thơm giòn như mới.

CÔNG THỨC LÀM GIMBAR

Nguyên liệu:

- Lá Kim cuộn cơm
- Cơm trắng: 150 g
- Dầu mè: lượng vừa đủ
- Cà rốt: 1/2 củ
- Húng gà: 1 quả
- Miếng và vừng: 1 lượng vừa đủ
- Củ cải muối
- Vía ớt
- Cách chế biến:

• Chế nhỏ củ cải muối tầm 1cm chia 2 lát với độ dài bằng lá Kim.
 • Cà rốt thái nhỏ sau đó xào và thêm thêm chút muối.
 • Húng gà rửa sạch, thái nhỏ.
 • Cơm nóng sau khi đã trộn đều với dầu mè để lên mặt thì cho Lá Kim sao cho cách hai đầu 2cm.
 • Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chặt.
 • Thái đều xếp vào đĩa sau đó rắc vừng lên.
 *Lưu ý: Khi thực hiện cần phải dùng rau muối nước pho mai để làm mềm cơm cuộn, đó cũng là bí quyết.

CÔNG THỨC LÀM CÒM CUỘN SUSHI

Nguyên liệu:

- 1 Lá Kim Miwon
- Cơm trắng: 100 g
- Cà rốt, dưa chuột, 1 trái
- Cà rốt
- Củ cải muối 2 thìa
- Muối ăn: 1 lượng vừa đủ
- Đường: 2 thìa
- Cách chế biến:

• Dùng giấm làm tan muối và đường sau đó trộn đều với cơm nóng.
 • L. rửa sạch, cà rốt thái lát và cắt theo chiều dài Lá Kim.
 • Cà rốt L. làm cho cơm đã trộn sẵn vào vị vào bao cho chặt.
 • Xếp các nguyên liệu đã chuẩn bị lên vào cơm và cuộn chặt.
 • Xếp cơm ra đĩa, chuẩn bị nước tương và mù tạt để làm nước chấm.

445 x 265

- Tên sản phẩm: Lá Kim cuộn cơm.
- Loại hình sản phẩm: Sản phẩm chế biến nguyên liệu từ biển.
- Thành phần: Lá Kim (Rong Biển) 100% (Hàn Quốc)
- Hạn sử dụng: Ghi trên bao bì.
- Chất liệu bao bì: PP
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Sản phẩm của:

CHUNG JUNG ONE
 DAESANG CORPORATION
 ĐC: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc.

• Sản xuất tại:
 - F1: Jin Yang Co., Ltd
 ĐC: 233-5 Eunbong, Ganam, Yeosu-gun, Gyeonggi-do, Hàn Quốc.
 - F2: IL pum Co., Ltd
 ĐC: 190-004, Lyeoro, Baeksamyeon, I Cheon-si, Gyeonggi-do, Hàn Quốc.
 Ký hiệu F1, F2, F3 xem bên cạnh Hạn sử dụng.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG	
trong 100 g	
Năng lượng:	234 – 351 kcal
Carbohydrates:	34,64 – 51,95 g
Protein:	30,24 – 45,36 g
Chất béo:	3,92 – 5,88 g

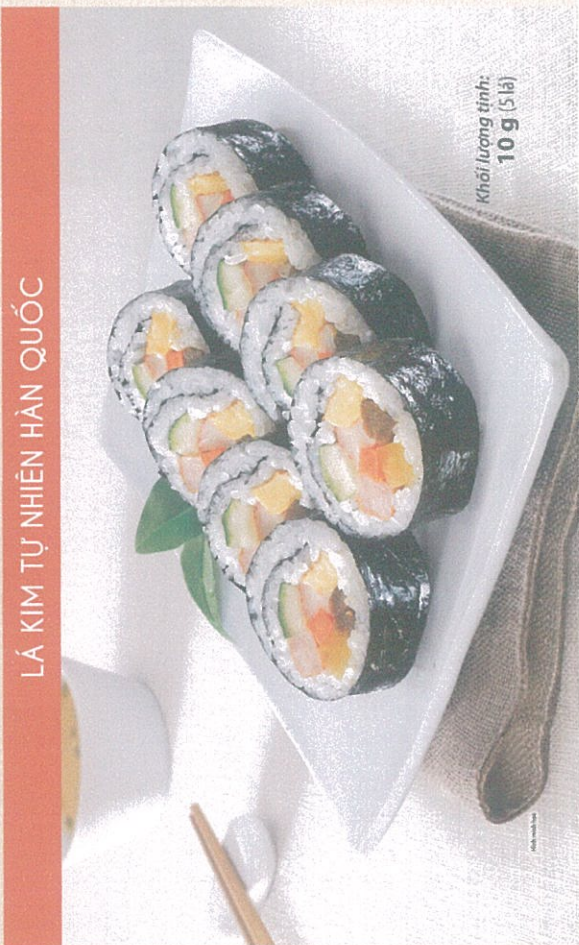
• INGREDIENTS: SEAWEED • 原材料: 海苔 (韓國産)
 Số tự công bố: TP-08/Miwon/2018



Miwon
 Công ty TNHH Miwon Việt Nam
 Sông Thao, Thọ Sơn, Việt Trì, Phú Thọ, Việt Nam.
 Email: tuvan@khachhang@miwon.com.vn
 WWW.MIWON.COM.VN



THỰC PHẨM TỰ NHIÊN TỐT CHO SỨC KHỎE
Lá Kim cuộn cơm
 구운 김밥용 김
 Gimbap & Roll



Khối lượng tịnh:
10 g (5 lá)

Thần cũ



THỰC PHẨM TỰ NHIÊN TỐT CHO SỨC KHỎE
Lá Kim cuộn cơm
 구운 김밥용 김
 Gimbap & Roll

LÁ KIM TỰ NHIÊN HÀN QUỐC
 Sản phẩm vừa dai lại vừa mềm, dễ dàng sử dụng trong cuốn cơm và sushi.
 Bao bì sử dụng có chức năng tự chống ẩm do đó không cần sử dụng chất chống ẩm mà vẫn đảm bảo.

- PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG LÁ KIM NGON NHẤT**
1. Dùng ngón trỏ nhấc khi bị ẩm (dai).
 2. Dùng ngón kết, cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.
 3. Lá Kim bị ẩm (dai) cho vào lò vi sóng làm nóng trong 2 phút 30 giây. Lá Kim sẽ thơm giòn như mới.



CÔNG THỨC LÁ KIM GIẢM BỌ
 Nguyên liệu:
 - Lá Kim Miwon
 - Dầu mè (hoặc dầu ăn)
 - Cà rốt: 1/2 củ
 - Trứng gà: 1 quả
 - Hành khô: 1 củ
 - Dầu: 1 muỗng vừa đủ
 - Giấm mè
 - Chanh tươi: 1 quả
 - Chanh muối: 1 quả
 - Muối: 1 muỗng vừa đủ
 - Cá hồi: 1 miếng
 - Cà rốt thái sợi vừa ăn và ngâm thêm chút muối.
 - Hành khô thái nhỏ và ngâm thêm chút muối.
 - Trứng gà luộc chín và thái nhỏ.
 - Công thức nấu lá Kim sau khi đã rửa sạch để ráo nước.
 - Xếp các nguyên liệu theo vào và cuộn cơm cho chặt.
 Tip: Có thể thay thế cá hồi muối bằng các nguyên liệu khác như thịt heo, thịt bò, cá mòi, cá trích...
 *Mọi thắc mắc xin liên hệ hotline 024.3768.0563

CÔNG THỨC LÁ KIM CƯỜN BUSHI
 Nguyên liệu:
 - Lá Kim Miwon
 - Cà rốt: 1 củ
 - Cà rốt: 1 củ
 - Trứng gà: 1 quả
 - Hành khô: 1 củ
 - Dầu: 1 muỗng vừa đủ
 - Giấm mè
 - Chanh tươi: 1 quả
 - Chanh muối: 1 quả
 - Muối: 1 muỗng vừa đủ
 - Cá hồi: 1 miếng
 - Cà rốt thái sợi vừa ăn và ngâm thêm chút muối.
 - Hành khô thái nhỏ và ngâm thêm chút muối.
 - Trứng gà luộc chín và thái nhỏ.
 - Công thức nấu lá Kim sau khi đã rửa sạch để ráo nước.
 - Xếp các nguyên liệu theo vào và cuộn cơm cho chặt.
 Tip: Có thể thay thế cá hồi muối bằng các nguyên liệu khác như thịt heo, thịt bò, cá mòi, cá trích...
 *Mọi thắc mắc xin liên hệ hotline 024.3768.0563



CÔNG THỨC LÁ KIM CƯỜN BUSHI
 Nguyên liệu:
 - Lá Kim Miwon
 - Cà rốt: 1 củ
 - Cà rốt: 1 củ
 - Trứng gà: 1 quả
 - Hành khô: 1 củ
 - Dầu: 1 muỗng vừa đủ
 - Giấm mè
 - Chanh tươi: 1 quả
 - Chanh muối: 1 quả
 - Muối: 1 muỗng vừa đủ
 - Cá hồi: 1 miếng
 - Cà rốt thái sợi vừa ăn và ngâm thêm chút muối.
 - Hành khô thái nhỏ và ngâm thêm chút muối.
 - Trứng gà luộc chín và thái nhỏ.
 - Công thức nấu lá Kim sau khi đã rửa sạch để ráo nước.
 - Xếp các nguyên liệu theo vào và cuộn cơm cho chặt.
 Tip: Có thể thay thế cá hồi muối bằng các nguyên liệu khác như thịt heo, thịt bò, cá mòi, cá trích...
 *Mọi thắc mắc xin liên hệ hotline 024.3768.0563