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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-04/Daesang/2022

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Daesang 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
Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/3/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH GẠO HÀN QUỐC**
2. Thành phần: Gạo (85%), muối, nước.
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: Ny/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 350 g; 650 g; 800 g; 1 kg; 1,2 kg; 1,5 kg; 2 kg; 5 kg; 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Dùng để nấu món Tokpokki , bánh gạo xào, chiên, lắc phô mai, canh bánh gạo....

* 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, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa tinh bột.
- Sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không ăn gói này.

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

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG 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 Daesang 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:

- Màu sắc: màu trắng đặc trưng, không lẫn tạp chất.
- Mùi, vị: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, 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	Độ ẩm	%	≤ 52
2	Năng lượng	kcal/100g	182,4 ~273,6
3	Carbohydrate	g/100g	41,36 ~ 62,04
4	Protein	g/100g	3,1 ~ 5,2
5	Lipid	g/100g	≤ 1,5

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	10^6
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 bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10^3

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	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,4

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 tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
2	Ochratoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2

**** 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 7 tháng 4 năm 2022

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

M.S.D.N: 2600169933-009-C.T.T.N.H.H
CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
H. CẨM GIÀNG - T. HẢI DƯƠNG

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH

SHIN SANGHO

청정원 O'Food

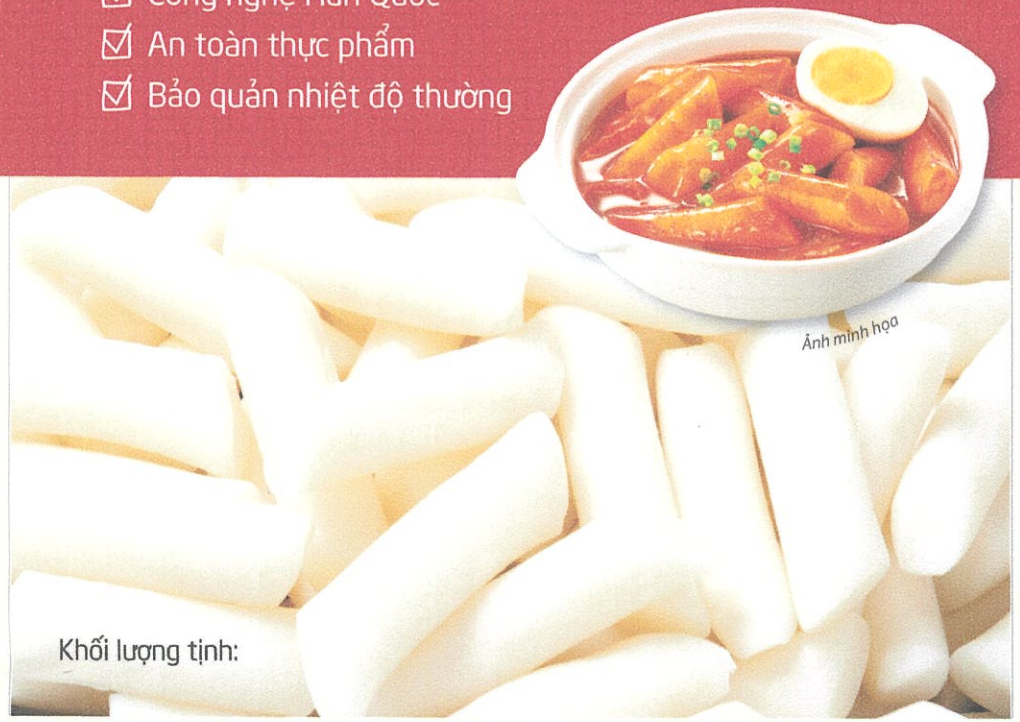
DAESANG

Bánh gạo Hàn Quốc

순쌀떡볶이떡 | Korean rice cake

Chế biến Tokpokki Hàn Quốc thật dễ dàng

- ☑ Công nghệ Hàn Quốc
- ☑ An toàn thực phẩm
- ☑ Bảo quản nhiệt độ thường



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:

M.S.D.N:2600109933-009-C.T.N.H.H
CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
H. CẨM GIÀNG - T. HẢI D

Bánh gạo Hàn Quốc

순쌀떡볶이떡 | Korean rice cake

Tự tin, tự hào cung cấp bánh gạo sạch, chuẩn Hàn Quốc.

- Nguyên liệu gạo sạch, lựa chọn kỹ càng.
- Công nghệ đỉnh cao của Hàn Quốc.
- Kế thừa kinh nghiệm hơn 30 năm từ Hàn Quốc.
- Bánh gạo mềm, dẻo, an toàn.

Thành phần: Gạo (85%), muối, nước.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
182,4 ~ 273,6	41,36 ~ 62, 04	3,1 ~ 5,2	≤ 1,5
kcal	g	g	g

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

Sản phẩm của:
CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG 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

Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-04/Daesang/2022

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng để nấu món tokpokki, bánh gạo xào, chiên, lắc phô mai, canh bánh gạo...

MÓN ĂN ĐỀ XUẤT

>> Tokpokki truyền thống Hàn Quốc <<

Nguyên liệu Bánh gạo Hàn Quốc 1 kg, hành baro (hoặc hành lá), 1 củ hành tây, chả cá 300 g, sốt tokpokki Hàn Quốc vị truyền thống 3 gói 120 g, 1 lít nước.

Chế biến

1. Cho bánh gạo, sốt tokpokki cùng 1lít nước vào chảo/ nồi, đảo đều. Bật bếp.
2. Khi sôi, cho thêm hành tây, chả cá vào, đảo đều. Đun sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
3. Cho hành baro (hoặc hành lá) thái nhỏ vào, đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

>> Bánh gạo xào thịt bò <<

Nguyên liệu Bánh gạo Hàn Quốc 1 kg, thịt bò 120 g, nấm mộc nhĩ khô, 1 củ hành tây, dầu ăn 6 thìa, nước tương 6 thìa, nước 3 thìa, đường 1 thìa.

Chế biến

1. Luộc bánh gạo cho đến khi bánh gạo mềm.
2. Làm nóng chảo, cho dầu ăn, đảo qua thịt bò sau đó cho hành tây, nấm mộc nhĩ.
3. Cho bánh gạo đã luộc vào chảo cùng với nước, nước tương và đường.
4. Xào với lửa nhỏ cho đến khi chín đều.

Cảnh báo: *Sản phẩm có chứa tinh bột.*
Sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không ăn gói này.

BARCODE

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00031020
Mã số kết quả : AR-22-VD-033589-02 / EUVNHC-00163641

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG 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 : Bánh gạo Hàn Quốc
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 18/03/2022
Thời gian thử nghiệm : 18/03/2022 - 24/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 24/03/2022
Mã số PO của khách hàng : NGM2220318162-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) *Clostridium perfringens*	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) *Coliforms*	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) *Bacillus cereus*	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	214
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	48.8
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.6
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.54
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	46.9
13	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.04
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW073 VW (a) **Cadimi (Cd)**	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	**Không phát hiện (LOD=0.01)**

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG TẠI THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Phạm Thị Nhàn
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 12/04/2022

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.
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 bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này 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.
"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-033589-01/743-2022-00031020, xuất ngày 25/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)