

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-02/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: **LÁ KIM CUỐN CƠM**

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%).

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): được in trên bao bì của sản phẩm.

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: PET/PE/AL/DRY/PPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 10 g (5 lá); 20 g (10 lá).

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn: cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn Sushi, trứng cuộn Lá Kim...

- Bóc bao bì nên dùng ngay.

- Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

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

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

6. Thông tin cảnh báo, khuyến cáo:

Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

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: Rong biển nghiền ép thành bản mỏng, đã qua chế biến.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

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 | 311,2 ~ 466,8 |
| 2 | Muối (NaCl) | % | ≤ 5 |
| 3 | Độ ẩm | % | ≤ 5 |
| 4 | Carbohydrate | g/100g | 36 ~ 54 |
| 5 | Protein | g/100g | 33,04 ~ 49,56 |
| 6 | Lipid | g/100g | 3,56 ~ 6,26 |

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 |
| 3 | E.coli | MPN/g | Không có |
| 4 | Cl.perfringens | CFU/g | 10 |
| 5 | B.cereus | CFU/g | 10 ² |
| 6 | Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc | CFU/g | 10 ² |

4. **Hàm lượng kim loại nặng:** (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 | Arsen vô cơ (As) | 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 tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | 15 |
| 2 | Aflatoxin B1 | µg/kg | 5 |

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





▲ Chả giò



Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Layer for gimbap

Hương dẫn sử dụng

Sử dụng kim nguyên liệu để chế biến các món ăn cơm cuộn (gimbap), cơm cuộn Sushi, bánh cuộn Lá Kim...

Match nhỏ

1. Bọc bao bì nên dùng ngày.
2. Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

Công thức làm Gimbap

- Nguyên liệu:
 - Lá Kim
 - Cơm trắng: 1 bát con
 - Cà rốt: 1/2 củ
 - Củ cải trắng
 - Trứng gà: 3 quả
 - Thịt bằm và trứng: 1 lượng vừa đủ
 - Dầu ăn: 1 muỗng cà phê
 - Các gia vị khác:
 - Củ cải muối: 1 muỗng cà phê
 - Củ cải muối đem rửa qua với nước cho bớt vị mặn.
 - Trứng gà không để chiên ngập
 - Thịt bằm đem nấu với dầu mè đến đâu ăn khoảng 2/3 một chén ăn cơm 140mm
 - Xếp các nguyên liệu trên chảo và cuộn cơm cho chắc.
 - Thái đều và xếp ra đĩa, chuẩn bị nước tương và mù tạt để淋 nước chấm.



Công thức làm cơm cuộn Sushi

- Nguyên liệu:
 - Lá Kim
 - Cơm trắng: 1 bát con
 - Lá 1 trái, xôi trắng 1 trái
 - Củ cải
 - Cà rốt: 1 thìa cà phê
 - Mù tạt: 2/3 thìa cà phê
 - Đường: 2 thìa cà phê
 - Các gia vị khác:
 - Trộn giấm, đường và muối theo tỉ lệ, sau đó trộn đều với cơm nóng.
 - Cho sushi rice, xôi trắng, gạo và thái thành sợi dài.
 - Sử dụng cả hai thìa hoặc chén quẹt với dầu ô liu.
 - Lăn đều cơm nóng đã trộn lên khoảng 2/3 mặt nhân của Lá Kim.
 - Xếp các nguyên liệu trên chảo và cuộn cơm cho chắc.
 - Thái đều và xếp ra đĩa, chuẩn bị nước tương và mù tạt để淋 nước chấm.



"Lá Kim cuộn cơm" sản xuất trên công nghệ hiện đại từ nguyên liệu trong thiên nhiên Hàn Quốc.
Sản phẩm mềm, dai, dễ dàng khi cuộn cơm.

Thành phần:

Rong biển Hàn Quốc (100%),

Hương dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
MSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

| |
|---------------------------------------|
| Giá trị dinh dưỡng trong 100 g |
| Năng lượng: 311,2 ~ 466,8 kcal |
| Carbohydrate: 36 ~ 54 g |
| Protein: 33,04 ~ 49,56 g |
| Lipid: 3,56 ~ 6,26 g |

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH MIWON 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 MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

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

Từ văn khách hàng | (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-02/Miwon/2019

Miwishin care: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm.
Không được ăn gói này.

Barcode

Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Layer for gimbap

Dai
đúng ý,
mềm
đúng kiểu



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:
9 (lá)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00073172
 Mã số kết quả: AR-19-VD-094523-01 / EUVNHC-00078725-1572405785



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: | Lá Kim cuốn cơm |
| Tình trạng mẫu: | Mẫu thành phẩm |
| Ngày nhận mẫu: | 05/09/2019 |
| Thời gian thử nghiệm: | 06/09/2019 - 25/09/2019 |
| Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: | 26/09/2019 |
| Mã số PO của khách hàng: | SWL2190905029-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) | 5.0x10 ¹ |
| 2 | VD334 VD (a) Clostridium perfringens | cfu/g | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3 | VD340 VD (a) Coliforms | cfu/g | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 4 | VD354 VD (a) Escherichia coli | MPN/g | TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) | Không phát hiện (LOD=3) |
| 5 | 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) |
| 6 | VD129 VD Carbohydrates | g/100 g | AOAC 986.25 mod. | 45.0 |
| 7 | VD165 VD (a)(f) Béo | g/100 g | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 4.70 |
| 8 | VD263 VD (a)(f) Protein | g/100 g | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 41.3 |
| 9 | VD304 VD (a)(f) Đường tổng | g/100 g | Ref. AOAC 977.20 | 0.95 |
| 10 | VD543 VD Năng lượng | kcal/100 g | FAO 2013 77 | 389 |
| 11 | VD210 VD (a)(f) Độ ẩm | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) | 0.10 |
| 12 | VD269 VD Muối (NaCl) | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 1.55 |

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|--------|----------------------------------|---------------------------|
| 13 | VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As) | mg/kg | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238) | 0.08 |
| 14 | VD821 VD (a) Aflatoxin B1 | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 15 | 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 Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 30/10/2019

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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00090260
Mã số kết quả: AR-19-VD-095430-01 / EUVNHC-00083944



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: Lá Kim cuốn cơm
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 30/10/2019
Thời gian thử nghiệm: 30/10/2019 - 01/11/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 04/11/2019
Mã số PO của khách hàng: SWL2191029225-HN

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|-------------------------------------|--------|-----------------|--------------------------|
| 1 | VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i> | cfu/g | AOAC 980.31 | Không phát hiện (LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích




Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 04/11/2019

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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

