

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-03/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](mailto: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 TÂM DẦU Ô LIU**

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (47,2%), dầu ngô, muối gia vị, dầu Ô Liu (4%), dầu mè, chiết xuất hương thảo (E392).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSSX): 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: túi bao ngoài (PET/PE/AL/DL/ CPP), khay nhựa (PET).

+ Bao bì trung gian: OPP/DL/ CPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 5 g; 10 g (2 gói x 5 g); 15 g (3 gói x 5 g).

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, cuốn với cơm trắng, làm trứng cuộn Lá Kim...

\* 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 Giang, 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 bán 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	487,2 ~ 730,8
2	Muối (NaCl)	%	≤ 7
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrate	g/100g	15,88 ~ 32,32
5	Protein	g/100g	17,68 ~ 26,52
6	Lipid	g/100g	35,92 ~ 56,88
7	Chỉ số peroxyt	meqO <sub>2</sub> /kg	≤ 4

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

**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

\* 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 NHÀNH  
SHIN SANGHO





Lá Kim tằm dầu Ô Liu được làm từ những lá rong biển tươi ngon nhất tại vùng biển phía Nam Hàn Quốc. Trải qua 2 công đoạn nướng hảo hạng giúp sản phẩm giòn, thơm ngon, đầy đủ dinh dưỡng.

**Giá trị dinh dưỡng trong 100 g**

Năng lượng:	487,2 ~ 730,8 kcal
Carbohydrate:	15,88 ~ 32,32 g
Protein:	17,68 ~ 26,52 g
Lipid:	35,92 ~ 56,88 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 Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Từ văn khách hàng (024) 3768 0563  
 Số tự công bố: HD-03/Miwon/2019  
 Không được ăn gỏi nộm.  
 Trong sản phẩm có chứa gỏi nộm.  
 Với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Barcode

## Lá Kim Tằm dầu Ô Liu



9  
 Khối lượng tịnh:

▲ Chỗ mở



Lá Kim Tằm dầu Ô Liu  
 올리브 차래김  
 Olive oil traditional layer

Thành phần:  
 Rong biển Hàn Quốc (47,2%),  
 Dầu ngô, muối gia vị, dầu Ô Liu (4%), dầu mè, chiết xuất hương thảo (E392).

Hướng dẫn sử dụng:  
 Ăn liền, cuộn với cơm trắng, làm trứng cuộn Lá Kim...



Hướng dẫn bảo quản

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

**O'Food**  
**Lả Kim**  
**Tằm dầu Olive Oil**  
 올리브유 제래김  
 Olive oil traditional laver



**Thành phần:**  
 Hỗn hợp lả Hàn Quốc (47,2%), dầu nghệ, muối gia vị, dầu Olive (4%), bột gạo, bột mì, bột sắn, bột năng, bột bắp, bột khoai mì, bột gạo lứt, bột mì đen, bột mì cứng, bột mì mềm, củ cải, cơm trắng, làm tương cuốn.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.  
**Mẹo dùng:** Xem trên bao bì trực tiếp của sản phẩm.  
**Sản phẩm của:**  
**CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM**  
 Số 10/1 đường Thọ, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**Sản xuất tại:**  
**CHI NHÃN 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 Điền, tỉnh Hải Dương, Việt Nam  
 [Số văn bản hàng: 102.21.3768.0563]

Số tự công bố: HD-03/MIWON/2019  
**Khuyến đọc:** Không dùng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.  
*Trong sản phẩm có chứa chất bột ăn. Không được ăn gỏi này.*

\* Là sản phẩm được sản xuất theo quy trình công nghệ tiên tiến của Việt Nam. Thành phần: Hỗn hợp lả Hàn Quốc, muối gia vị, bột sắn, bột năng, bột bắp, bột khoai mì, bột gạo lứt, bột mì đen, bột mì cứng, bột mì mềm, củ cải, cơm trắng, làm tương cuốn.  
 \* Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Giá trị dinh dưỡng trong 100g	
Năng lượng:	487,2 – 730,8 kcal
Carbohydrate:	15,88 – 32,32 g
Protein:	17,69 – 24,52 g
Lipid:	35,92 – 54,88 g

Barcode

Khối lượng tịnh: (6 gói x 6g)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2019-00073171  
Mã số kết quả AR-19-VD-094511-01 / EUVNHHC-00078725-1572405184



### 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: Là Kim tâm dầu Ô Liu  
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)	2.6x10 <sup>3</sup>
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.	23.6
7	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	47.4
8	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	22.1
9	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 g	Ref. AOAC 977.20	1.05
10	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	609
11	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )	0.15
12	VD238 VD (a)(d) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)	1.98



## 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)	2.55
14	VD900 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-238)	0.028
15	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	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 Khách Tịch



Lý Hoàng Hải

Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 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 DƯƠNG; (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238; (d) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thực An Chấn Nước; (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN và An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2019-00090259

Mã số kết quả

AR-19-VD-095429-01 / EUVNHHC-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 tấm dầu Ô Liu

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 Phương Vy Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích	 Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc
---	---

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 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, đội không đảm bảo độ của kết quả sẽ được công bố 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 đã không đảm bảo độ của từng chủng.

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 kỹ thuật VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINIS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238

