

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/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: **SỐT ME HOÀN CHỈNH**

2. Thành phần:

Đường mạch nha maltodextrin, đường, muối, cốt me (2%), chất làm dày (INS1422, INS415), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), bột ớt, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), Oleoresin Capsicum (dầu ớt, dầu thực vật), chất bảo quản (INS202, INS211), hương me tổng hợp, hương cốt dừa tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (INS955).

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 của bộ Y tế

+ Chất liệu: HDPE (chai), PP (nắp), túi PET//AL//PA//RCPE, PET

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 45 g, 50 g, 70 g, 80 g, 100 g, 120 g, 180g, 200 g, 220 g, 240 g, 250 g, 270 g, 300 g, 310 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm sốt rang hay xào me cho các món cút lộn, tôm, cua, mực, sườn heo (80 g sốt cho khoảng 500 g nguyên liệu)

Dùng làm sốt chấm bánh tráng, món cuốn, món chiên

Món ăn gợi ý “trứng cút lộn xào me”

Bước 01: Trứng cút lộn luộc chín, bóc vỏ

Bước 02: Cho trứng đã bóc và sốt me vào chảo, đảo đều trên bếp, đun đến khi sốt sánh lại

Bước 03: Tắt bếp, cho ra đĩa và thưởng thức

* 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.

Bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.

6. Thông tin, cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

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:

- Trạng thái: Dạng sốt, sánh

- Màu sắc: Màu nâu đen đến đen

- 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	Năng lượng	kcal/100g	101 ~ 153
2	Carbohydrate	g/100g	24,8 ~ 37,2
3	Protein	g/100g	0,3 ~ 0,5
4	Lipid	g/100g	< 0,5
5	pH		2,5 ~ 4
6	Hàm lượng muối	%	3,6 ~ 5,4
7	Hàm lượng Brix	%	30 ~ 45

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 khuẩn 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	/25 g	0
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	Asen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1

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	10
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5
3	Ochratoxin A	µg/kg	30



** 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 27 tháng 4 năm 2022

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

195mm

0.5



O'food



O'food

Tamarind Sauce

◊ SỐT ME ◊
HOÀN CHỈNH

Không cần thêm gia vị nào khác



Chua, ngọt
từ cốt me
tươi

daesang
DAESANG

Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:
250 g

Tamarind Sauce

THÀNH PHẦN:

Đường mạch nha maltodextrin, đường, muối, cốt me (2%), chất làm dày (INS1422, INS415), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), bột ớt, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), màu tự nhiên (INS160c(i), INS150c), Oleoresin Capsicum (đầu ớt, đầu thực vật), chất bảo quản (INS202, INS211), hương me tổng hợp, hương cốt dừa tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (INS955).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Dùng làm sốt rang hay xào me cho các món cút lòn, tôm, cua, mực, sườn heo (80 g sốt cho khoảng 500 g nguyên liệu).
- Dùng làm sốt chấm bánh tráng, món cuốn, món chiên.

★ **Món ăn gợi ý "Trứng cút lòn xào me"**

Bước 01: Trứng cút lòn luộc chín, bóc vỏ

Bước 02: Cho trứng đã bóc vỏ sốt me vào chảo, đảo đều trên bếp, đun đến khi sốt sánh lại

Bước 03: Tắt bếp, cho ra đĩa và thưởng thức



HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRONG 100G:

Năng lượng	101 – 153 kcal
Carbohydrate	24,8 – 37,2 g
Protein	0,3 – 0,5 g
Lipid	< 0,5 g

*Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

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 Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Số tư công bố: 10/Daesang/2022 Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX:



8 935304 201889

Hở màng

Overlap area = 7mm

7

4

7

2

2

7

2

7

2

7

2

정정원
O'Food

so'p
DAESANG



Sốt me hoàn chỉnh

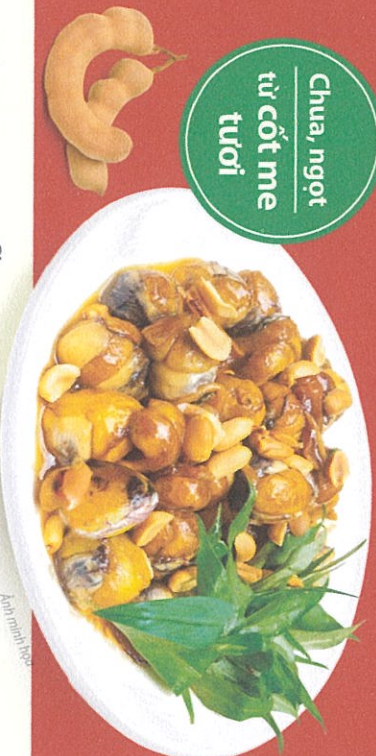


Sốt me hoàn chỉnh

Tamarind Sauce

- Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

Chua, ngọt
từ cốt me
tươi



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:

g

Dùng cho **g** nguyên liệu

Thành phần

Đường mạch nha maltodextrin, đường, muối, cốt me (2%), chất làm dày (INS1402, INS145), chất điều chỉnh độ acid (INS330, INS270), bột ớt, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), màu tự nhiên (INS160C0), INS1500, Oleoresin capicum (đầu ớt, đầu thực vật), chất bảo quản (INS202, INS211), hương me tổng hợp, hương cốt dứa tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (INS955).

Hướng dẫn sử dụng

- Dùng làm sốt rang hay xào me cho các món cắt lợn, tôm, cua, mực, sườn heo.
- Dùng làm sốt chấm hành trứng, món cuốn, món chiên.

★ *Không ăn quá? Tráng cứu tòn xáo me*



Bước 01: Tráng cứu tòn xáo me



Bước 02: Cho tương ớt vào và sốt me vào chảo đun đến khi sệt, đun đến khi sôi sánh lại



Bước 03: Đốt bếp, cho rau dứa và hương thực

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản lạnh sâu khi mở bao bì.

Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

Phố Song Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
Số nhà xuất tại: **CHI NHÃNH CÔNG TY TNHH DAESANG 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
Số tư công bố: 10/Daesang/2022


Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: Xem trên bao bì

BARCODE

Thùng ăn dành cho: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00042147	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-045495-01 / EUVNHC-00166422	

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 :	SỐT ME HOÀN CHỈNH
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	12/04/2022
Thời gian thử nghiệm :	12/04/2022 - 17/04/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	18/04/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220412120-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	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)
6	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)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	127
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	31.0
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	Phát hiện vết (<0.3)
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	0.37
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	37.2
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.46
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)	Không phát hiện (LOD=0.01)
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)
19	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)
20	VW051 VW (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	3.14

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



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



Phạm Thị Nhân
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 18/04/2022

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.

