

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD -11/Miwon/2021

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: **TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ PHÔ MAI**

2. Thành phần:

- Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước

- Gói sốt: Đường, đường ngô (HFCS), hành, tỏi, phô mai (4,5%), muối, chất làm dày
(INS1422, INS415), cồn thực phẩm, vừng, ớt, chất điều vị (INS621, INS631,
INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS330), hành lá, màu tự nhiên (INS160c(i)),
hương phô mai tổng hợp, maltodextrin, bột vi khuẩn lactic lên men, chiết xuất Yucca.

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: cốc (giấy), nắp (PET), gói sốt (Ny/VM-PET/LLDPE)

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 103 g; 105 g; 110 g; 200 g; 310 g

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng với nước nóng:

(1) Rót nước sôi 90°C – 100°C ngập bánh gạo, đậy nắp

(2) Đợi trong 2 phút 30 giây chất bỏ hết nước đi

(3) Cho gói sốt vào, trộn đều và thưởng thức.

- Nấu bằng lò vi sóng:

(1) Cho bánh gạo, sốt, 25 ml nước và trộn đều

(2) Cho vào lò vi sóng, nấu trong 1 phút 30 giây với 800 W hoặc 1 phút với 1000W

(3) Trộn đều 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

- Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì

6. Thông tin, cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa phô mai, tinh bột, đường,

- Cần thận với nước nóng khi sử dụng

- Không ăn gói hút ẩm

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:

- Màu sắc:

+ Bánh gạo: màu trắng đặc trưng, không lẫn tạp chất

+ Sốt: màu vàng đến vàng cam đặc trưng của sản phẩm

- 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	174,4 ~ 261,6
2	Carbohydrate	g/100g	40,1 ~ 60,1
3	Protein	g/100g	2,8 ~ 4,2
4	Lipid	g/100g	< 1

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	10^6
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	Asen (As)	mg/kg	1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2

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	Aflatoxin B1	µg/kg	3
3	Ochratoxin A	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 08 tháng 06 năm 2021

CN Công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**





O'Food
정정원

• Thường thực Tokpokki Hàn Quốc thật đơn giản, chỉ với nước nóng ăn liền một tô, mọi lúc
 • Bánh gạo mềm, dẻo, kết cánh mịn và vị phô mai hấp dẫn tan chảy vị giòn + 2 phút - 30 giây có hương thơm Tokpokki hoàn hảo

Thành phần:
 Bánh gạo (85%), muối, nước
Gia vị sốt: Đường, đường ngô (HFCS), bột mì, phô mai (4.5%), muối, chất làm dày (MS1422, MS415), các thực phẩm, vừng, ớt, chất béo v.v (MS623, MS551, MS627), chất điều chỉnh độ ẩm v.v (MS330), hành lá, màu tự nhiên (MS166(II)), hương phô mai tổng hợp, methylxanthin

Hương dẫn bảo quản:
 Béo quaternary ammonium chloride, methylxanthin

Sử dụng hết sản khi đã mở bao bì

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 Điền, Lương Điền, xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Từ văn khách hàng: 0241 3768 0265
 Số tư vấn hot: HD-11/Miwon/2021
 Website: <https://ofood.com.vn>

Tokpokki Hàn Quốc vị phô mai

떡볶이 | 치즈맛



Khối lượng tịnh: 9g

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g
Năng lượng (kcal) 174,4 ~ 261,6
Carbohydrate (g) 40,1 ~ 60,1
Protein (g) 2,8 ~ 4,2
Lipid (g) < 1

Thông tin cảnh báo:
 1. Sản phẩm có chứa phô mai, Lactose, Gluten.
 2. Các giá trị dinh dưỡng là ước tính.
 3. Không ăn quá hạn sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng

Trước khi mở túi bánh gạo, và ngay túi để đảm bảo vệ sinh và an toàn.

Cách 1: Sử dụng nước nóng
 1. Cho bánh gạo vào cốc > 50%
 2. Cho nước sôi trên 90°C đến vạch tương ứng, đợi nhanh.
 3. Đợi trong 2 phút 30 giây rồi khuấy đều.
 4. Cho sốt vào, trộn đều và thưởng thức.

Cách 2: Sử dụng lò vi sóng
 1. Cho bánh gạo, sốt, 25 ml nước vào lò vi sóng.
 2. Cho vào lò vi sóng, nấu trong 1 phút 30 giây với 800W hoặc 1 phút với 1000W.
 3. Trộn đều và thưởng thức.

Barcode

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

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00034044
 Mã số kết quả: AR-21-VD-036737-01 / EUVNHC-00133329



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: TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ PHỞ MAI
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa
 Ngày nhận mẫu: 23/04/2021
 Thời gian thử nghiệm: 23/04/2021 - 29/04/2021
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 29/04/2021
 Mã số PO của khách hàng: NGM2210423102-HN
 Mã số mẫu Eol: 005-32410-10850

105 g

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW012 VW (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.1x10 ¹
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW0AA VW <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2003 77	218
9	VW0A2 VW (a) <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	50.1
10	VW062 VW (a) <i>Béo</i>	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.4
11	VW066 VW <i>Protein</i>	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.5
12	VW068 VW (a) <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VW068 VW (a) <i>Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)</i>	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)




KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.05
15	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.10
16	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	Không phát hiện (LOD=0.5)

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 05/05/2021

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.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ 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 Sac Kỳ Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ Hải Đăng.

