

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-18/Miwon/2020

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 TRÒN VỊ PHÔ MAI – KHÔNG CAY

2. Thành phần:

- Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước.
- Gói sốt: Đường, đường ngô, phô mai (5%), tỏi, chất làm dày (INS1422, INS415), muối, còn thực phẩm, vừng, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất bảo quản (INS211, INS202), hương phô mai tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): Xem trên bao bì.

+ 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: 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:

Trước khi mở túi bánh gạo, vò nhẹ túi để bánh gạo tách ra.

Cách 1: Sử dụng nước nóng

(1) Cho bánh gạo vào cốc. Rót nước sôi trên 90C đến vạch trong cốc, đậy nắp.

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

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

Cách 2: Sử dụng 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 800w 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, khuyến cáo:

- 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	163,2 ~ 244,8
2	Carbohydrate	g/100g	36,9 ~ 55,4
3	Protein	g/100g	2,8 ~ 4,2
4	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 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 (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	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 24 tháng 12 năm 2020
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00112981
Mã số kết quả: AR-20-VD-118350-01 / EUVNHC-00122846



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 tròn vị phô mai - Không cay
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu: 18/12/2020
Thời gian thử nghiệm: 18/12/2020 - 21/12/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 21/12/2020
Mã số PO của khách hàng: NGM2201218096-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD21P VD <i>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</i>	cfu/g	AOAC 2014.05	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW012 VW (a)(f) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a)(f) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a)(f) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW019 VW (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW00G VW (a)(f) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW025 VW (a)(f) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.61
9	VW0A2 VW <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	46.2
10	VW0A4 VW <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	204
11	VW066 VW <i>Protein</i>	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.45
12	VD855 VD (a)(f) <i>Cadimi (Cd)</i>	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD861 VD (a)(f) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
14	VD856 VD (a)(f) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.06
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
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



Nguyễn Thị Phượng Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vi 24/12/2020

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.

(!): Thông tin này được cung cấp bởi khách hàng

"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. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế.

"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.

