

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-22/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](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: **TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ TƯƠNG ĐEN**

2. Thành phần:

- Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước.

- Gói sốt: Đường, bột tương đen Jajang (19%), đường ngô, hành tây, dầu cọ, bột thịt gà chiết xuất, chất làm dày (INS1422, INS415), nước tương, tỏi, cón thực phẩm, muối, bột ớt, chất điều vị (INS631, INS627), tiêu.

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 tương đen, tinh bột, đường.
- Cảnh 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 nâu đen đến đen 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	175,2 ~ 262,8
2	Carbohydrate	g/100g	37,6 ~ 56,5
3	Protein	g/100g	3,0 ~ 4,6
4	Lipid	g/100g	≤ 2,5

**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 <sup>6</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>3</sup>
3	E.coli	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	S.aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Cl.perfringens	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	B.cereus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</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 (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**



정밀원  
O'Food

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

**Cách 1: Sử dụng nước nóng**  
 Trước khi mở túi bột gạo, và nhẹ túi để bột gạo rơi ra.  
 Cho bột gạo vào cốc 2 gói (30 gói)  
 Cho nước sôi (nhiệt độ 80°C) vào cốc, khuấy đều, để nguội.  
 Cho gói sào, gói đậu và tương thức.  
 Bật trong 2 phút 30 giây

**Cách 2: Sử dụng lò vi sóng**  
 Cho bột gạo, gói sào, gói đậu vào bát.  
 Cho vào lò vi sóng, nấu trong 1 phút 30 giây với 100W.  
 Cho gói sào, gói đậu và tương thức.

**GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG**  
TRONG 100 G

Năng lượng (kcal)	175.2 - 262.8
Carbohydrate (g)	37.6 - 56.5
Protein (g)	3.0 - 4.6
Lipid (g)	≤ 2.5

\*Thành phần chất béo:  
 1. Chất béo bão hòa  
 2. Chất béo không bão hòa  
 3. Chất béo trans

**Tokpokki Hàn Quốc vị tương đen 떡볶이 | 짜장마**



g

Chỉ cần nước nóng bột cứ khi nào bắt cứ nơi đâu

**Chiều dài:** 1.2m (3.9ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)  
**Chiều rộng:** 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)  
**Chiều cao:** 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)  
**Chiều dài:** 1.2m (3.9ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)  
**Chiều rộng:** 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)  
**Chiều cao:** 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft) x 0.3m (1.0ft)

**Thành phần dinh dưỡng:**  
 Năng lượng: 175.2 - 262.8 kcal  
 Carbohydrate: 37.6 - 56.5 g  
 Protein: 3.0 - 4.6 g  
 Lipid: ≤ 2.5 g

**Thành phần chất béo:**  
 1. Chất béo bão hòa  
 2. Chất béo không bão hòa  
 3. Chất béo trans

**Website:** <https://ofood.com.vn>

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00112982  
Mã số kết quả: AR-20-VD-118351-01 / 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 vị tương đen  
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)	9.9x10 <sup>2</sup>
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)	1.68
9	VW0A2 VW <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	47.1
10	VW0A4 VW <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	219
11	VW066 VW <i>Protein</i>	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.86
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	0.07
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 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 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.

