

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-03/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: **RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN**

2. Thành phần: Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm (15%), đường, muối gia vị, chất chống oxy hóa (INS392).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 7 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): 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: OP/PET/PE/AL/PE/PPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 30 g; 40 g; 50 g; 100 g; 1 kg; 2 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xôi...

* 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:

Sản phẩm có chứa hải sản (cá, tôm).

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 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 hỗn hợp rong biển cắt nhỏ trộn với hải sản (cá, tôm).
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển kết hợp với màu đặc trưng của hải sản sấy khô.
- 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	352,1 - 653,9
2	Muối (NaCl)	%	≤ 7
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrate	g/100g	23,17 - 43,03
5	Protein	g/100g	18,5 - 32,5
6	Lipid	g/100g	21 - 39
7	Đường tổng	g/100g	13,5 - 21,5
8	Chỉ số peroxyt	meqO ₂ /kg	≤ 3

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 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10 ²
3	E.coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Salmonella	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

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 14 tháng 04 năm 2021
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

KT: 160x210 (mm)



Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood

Đơn giản, tiện lợi, giàu dưỡng chất

Lại rai thơm giòn



Khối lượng tịnh: 30 g

Ảnh minh họa



Rong biển giòn trộn hải sản

돌자반김 해산물 | Crispy laver mixed seafood



Thành phần: Dầu ngô, rong biển Hàn Quốc (21,64%), cá cơm (15%), tôm (15%), đường, muối gia vị, chất chống oxy hóa (INS392).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng (kcal)	352,1 - 653,9
Carbohydrate (g)	23,17 - 43,03
Protein (g)	18,5 - 32,5
Lipid (g)	21 - 69

Rong biển sấy khô cắt nhỏ kết hợp cùng hải sản thơm giòn... mang đến hương vị hấp dẫn. Đây chuyên sản xuất hiện đại giúp giảm sự thấm dầu, tăng độ giòn và giữ nguyên vị thơm ngon của sản phẩm.

Hương dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xôi...



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.

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 Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-03/Miwon/2021

Cảnh báo: Sản phẩm có chứa hải sản (cá, tôm). Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gỏi này.



8 933304 200783

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2021-00016325
Mã số kết quả AR-21-VD-018576-01 / EUVNHC-00128551



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: RONG BIỂN GIÒN TRỘN HẢI SẢN
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu: 05/03/2021
Thời gian thử nghiệm: 05/03/2021 - 11/03/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 11/03/2021
Mã số PO của khách hàng: NGM2210305012-HN
Mã số mẫu Eol: 005-32410-2656

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)	2.6x10 ³
2	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	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)
4	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)
5	VW020 VW (a) <i>Salmonella</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
6	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
7	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	33.1
8	VD165 VD (a) <i>Béo</i>	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	30.0
9	VD263 VD (a) <i>Protein</i>	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3495) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	25.0
10	VD304 VD (a) <i>Đường tổng</i>	g/100 g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	17.9
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2003 77	503
12	VD210 VD (a) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3496)	2.42



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.50
14	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3623)	Phát hiện vết (<0.6)
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)
17	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3601) (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	0.17

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 17/03/2021

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 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.

