

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-11/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: **BỘT NĂNG ĐA DỤNG**

2. Thành phần: Tinh bột khoai mì 100%.

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 bộ Y tế.

+ Chất liệu: PET/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 100 g ; 150 g ; 200 g ; 300 g ; 350 g ; 400 g ; 450 g ; 500 g ; 900 g ; 1 kg ; 1,5 kg ; 2 kg ; 2,5 kg ; 3 kg ; 4,5 kg ; 5 kg ; 7 kg ; 8 kg ; 10 kg ; 12 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

(Dùng cho món xào, món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.

2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.

3. Đun món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.



* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

6. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.

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 : Khô, rời, không vón cục.
- Màu sắc : Màu trắng sáng đến trắng ngà tự nhiên.
- Mùi, vị: Mùi 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	279,2 ~ 418,8
2	Carbohydrate	g/100g	69,8 ~ 104,8
3	Lipid	g/100g	< 1
4	Protein	g/100g	< 1
5	Độ ẩm	%	< 15
6	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	< 2
7	Hàm lượng tro tổng	%	< 1
8	pH		4,8 ~ 7,1

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 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 8-2:2011/BYT: quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng 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	0,1

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)	$\mu\text{g/kg}$	4
2	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
3	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	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 19 tháng 3 năm 2020
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



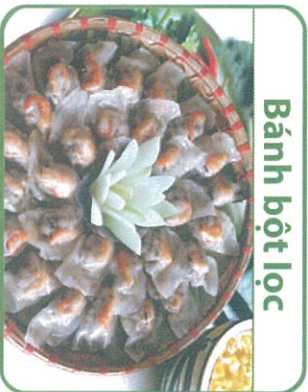
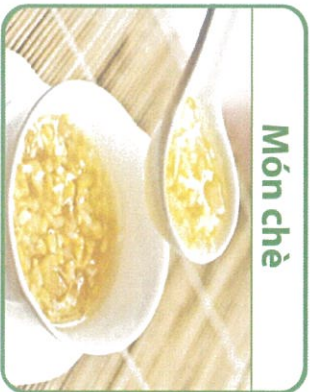
GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

(Dùng cho món xào,món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.
2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.
3. Đun món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

Món súp**Bánh bột lọc****Món chè**

Barcode

Khối lượng tịnh: **g****Miwon®****Bột Năng**
*đa dụng**Ngon hơn
Sạch quỳ hơn***KHÔNG**
Chất bảo quản

Theo Quy Định
ATVSTP
BỘ Y TẾ

Khối lượng tịnh:

g**Tapioca starch****Bột Năng**
đa dụng

Bột năng còn gọi là tinh bột sắn (tinh bột khoai mì) hay bột đao. Bột năng được sử dụng nhiều trong chế biến các món ăn truyền thống hay món ăn hiện đại.

Bột năng tạo độ sệt, đặc và kết dính, phù hợp với các món ăn như: món xào, món sốt, món súp... và là nguyên liệu không thể thiếu khi chế biến các món chè hay các món bánh nổi tiếng như: bánh da lợn, bánh bột lọc, bánh xù xê...

Thành phần: Tinh bột khoai mì 100%.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
(Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm)

Năng lượng:	279,2 ~ 418,8 kcal
Carbohydrate:	69,8 ~ 104,8 g

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.

Số tự công bố: HD-11/Miwon/2020

TU VẤN KHÁCH HÀNG

024. 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

(Dùng cho món xào, món súp, món chè,...)

1. Hòa một lượng bột năng vừa đủ với nước và khuấy đều.

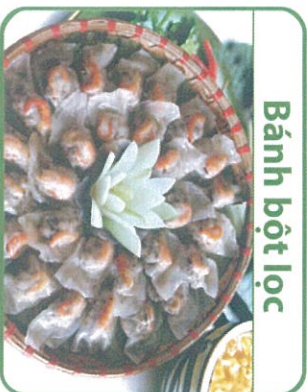
2. Khi món ăn chín, vừa đổ hỗn hợp bột năng vào món ăn vừa khuấy đều tay để bột năng không bị vón cục.

3. Đun món ăn thêm 2 phút thì tắt bếp.

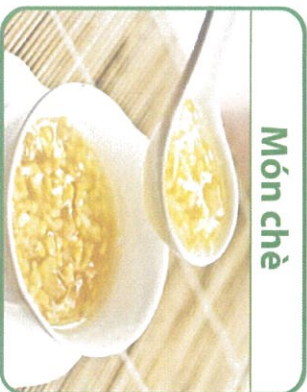
Món súp



Bánh bột lọc



Món chè



Barcode

Khối lượng tịnh: **kg**

Miwon®

BỘT NĂNG

đa dụng

Ngon hơn
Sinh quyền hơn

KHÔNG
Chất bảo quản



Theo Quy Định
ATVSTP
BỘ Y TẾ

Khối lượng tịnh:

kg

Tapioca starch

BỘT NĂNG
đa dụng

Bột năng còn gọi là tinh bột sắn (tinh bột khoai mì) hay bột đao. Bột năng được sử dụng nhiều trong chế biến các món ăn truyền thống hay món ăn hiện đại.

Bột năng tạo độ sệt, đặc và kết dính, phù hợp với các món ăn như: món xào, món sốt, món súp... và là nguyên liệu không thể thiếu khi chế biến các món chè hay các món bánh nổi tiếng như: bánh da lợn, bánh bột lọc, bánh xù xê...

Thành phần: Tinh bột khoai mì 100%.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có nguồn gốc từ khoai mì.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

(Giá trị dinh dưỡng trên 100g sản phẩm)

Năng lượng:	279,2 ~ 418,8 Kcal
Carbohydrate:	69,8 ~ 104,8 g

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.

Số tự công bố: HD-11/Miwon/2020

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG

024. 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX:

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00009572
Mã số kết quả: AR-20-VD-012004-01 / EUVNHC-00092759



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: BỘT NĂNG ĐA DỤNG
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 12/02/2020
Thời gian thử nghiệm: 12/02/2020 - 17/02/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 17/02/2020
Mã số PO của khách hàng: SWL2200211055-HN



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	5.7x10 ³
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <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	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	g/100g	AOAC 986.25 mod.	87.3
9	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
10	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	349
12	VD578 VD <i>Tinh bột</i>	%	AOAC 920.44	85.8
13	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	12.6

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD241 VD (a) pH		AOAC 943.02	5.95
15	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.04
16	VD290 VD Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/kg	AOAC 962.16	Không phát hiện (LOD=3)
17	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.11
18	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
20	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
21	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
22	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
24	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
25	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
26	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vĩ 18/02/2020

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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.

Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

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 phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD 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

