

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-14/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: **SỐT TOKPOKKI VỊ PHÔ MAI HÀN QUỐC**

2. Thành phần:

Đường, đường mạch nha, phô mai (4,5%), hành tây, muối, chất làm dày (E1422,
E415), tỏi, cồn thực phẩm, hành lá, ớt, gừng, màu tự nhiên (E160c(i)), chất điều vị
(E621, E631, E627), chất bảo quản (E202), hương phô mai tổng hợp.

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/AL/HI-RCPP(CPR), PET, thủy tinh/sắt tây.

+ Bao bì ngoài: Hộp carton.

- Quy cách bao gói: 100 g; 120 g; 150 g; 180 g; 200 g; 240 g; 300 g; 500 g; 1 kg; 2 kg;
2,1 kg; 5 kg; 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Cho 120 g sốt, 350 g bánh gạo Hàn Quốc, 220 ml nước vào chảo/ xoong, đảo
đều.

Bước 2: Đun sôi trong 5 phút với lửa nhỏ.

Bước 3: Tắt bếp 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. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo, khuyến cáo:

Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định. Sản phẩm có chứa phô mai.

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 sốt, sánh.
- Màu sắc: Màu vàng đến vàng cam.
- 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	144,8 ~ 217,2
2	Carbohydrate	g/100g	32,88 ~ 49,32
3	Protein	g/100g	1,36 ~ 2,04
4	Lipid	g/100g	≤ 2
5	pH		4,2 ~ 6,2
6	Hàm lượng muối	%	≤ 10
7	Hàm lượng Brix	%	≥ 40

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 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	Arsen (As)	mg/kg	5,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	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 B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15

* **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 11 năm 2020
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



Sốt Tokpokki vị phô mai Hàn Quốc

Để dùng chế biến món Tokpokki vị phô mai Hàn Quốc
Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

(Chung dụng 3 x 4 người ăn)



Trần vi
phô mai
Thơm ngon,
tạm chảy

Khối lượng tịnh
9 g



Sốt Tokpokki vị phô mai Hàn Quốc

Thành phần:
Đường, đường mạch nha, phô mai (4,5%), hành tây, muối, chất làm dày (E1422, E415), bột, chất nhũ hóa, hành lá, ớt, vừng, màu tự nhiên (E160c0), chất điều vị (E621, E631, E627), chất bảo quản (E202), hương phô mai tổng hợp.

Hướng dẫn nấu nướng:
Đeo quần áo bảo hộ, rửa tay kỹ lưỡng trước khi chế biến.
Sử dụng nước sôi, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Hướng dẫn sử dụng:
Cho gói sốt, 350 g hành tây Hàn Quốc,
220 ml nước vào chảo/xông, đun sôi.

Barcode: Đun sôi trong 5 phút với lửa nhỏ.
Barcode: Tái sấy và thường thức.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Hàm lượng	Calories/energy	Protein	Lipid
100g - 2172	3228 - 6432	136 - 274	5.7
Kcal	0	0	0

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
Phố Song Thảo, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh
Phủ Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:

CN CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HÀI DUONG
Lũ 101 đường số 1, khu Công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên,
Xã Lương Diên, Huyện Cẩm Diên, Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tư vấn khách hàng: 0241 3788 0553
Số tư vấn bán hàng: 1900-1419/miwon/2020



• Tất cả đường sử dụng đều là đường tinh khiết.
• Không chứa chất bảo quản.
• Không chứa chất tạo màu nhân tạo.
• Không chứa chất tạo ngọt nhân tạo.

Có thể thêm các gia vị khác như hành lá, tỏi, ớt... cho món ăn thêm ngon hơn.
Thưởng thức sản phẩm ở nhiệt độ phòng từ nhiều góc độ khác nhau để tận hưởng trọn vẹn hương vị.
Sản phẩm có chứa phô mai.

Barcode

HSN: 12 tháng kể từ HSN
HSC:

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00099322
Mã số kết quả: AR-20-VD-104291-01-VI / EUVNHC-00118572



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: Sốt tokpokki vị phô mai Hàn Quốc
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 06/11/2020
Thời gian thử nghiệm: 06/11/2020 - 11/11/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 11/11/2020
Mã số PO của khách hàng: NGM2201106024-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW012 VW (a)(f) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.5x10 ⁴
2	VW015 VW (a)(f) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a)(f) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW020 VW (a)(f) Salmonella	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
6	VW030 VW (a)(f) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
7	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.12
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	41.1
9	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	181
10	VW066 VW Protein	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.7
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	47.7
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	5.59
13	VD269 VD (a)(f) Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.07

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD855 VD (a)(f) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	VD861 VD (a)(f) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
16	VD856 VD (a)(f) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD857 VD (a)(f) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
18	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 13/11/2020

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 Sack Ky Hai Dang. (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 Sack Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

