

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-06/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/NNP/TPNT-320 cấp ngày 28/11/2019 tại Hải Dương

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT GÀ CHIÊN VỊ PHÔ MAI HÀN QUỐC O'FOOD**
2. Thành phần: Đường, đường mạch nha, hành tây, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu thực vật, muối, chiết xuất dừa, bột phô mai (3%), còn thực phẩm, bột lòng đỏ trứng, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS260, INS330), tiêu, hương phở mai tổng hợp, chất tạo ngọt tự nhiên (INS960a), chất bảo quản (INS202, INS211).

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 của bộ Y tế

+ Chất liệu: PET/AL/HI-RCPP(CPR), PET, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 45 g, 50 g, 70 g, 80 g, 100 g, 120 g, 180 g, 200 g, 220 g, 240 g, 250 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Dùng để phủ sốt lên món gà rán
- Dùng để chấm các món chiên rán

* 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, gói kín, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin, cảnh báo:

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa, trứng.

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

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 sáng đến vàng nâu 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	183,2 ~ 274,8
2	Carbohydrate	g/100g	33,4 ~ 49,7
3	Protein	g/100g	1,4 ~ 2,2
4	Lipid	g/100g	5,1 ~ 7,6
5	pH		>4,2
6	Hàm lượng muối	%	<8
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 khuẩn 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	/25 g	0
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	Asen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1

5. Hàm lượng độc tố vi nấm: (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	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 12 tháng 7 năm 2021

CN Công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**



Sốt gà chiên vị phô mai Hàn Quốc 치즈 치킨 소스

Sáng tạo từ món gà chiên được yêu thích nhất

Thơm, ngọt
tự nhiên
từ phô mai
cao cấp



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh: **g**

Dùng cho **g** thịt gà chiên

Sốt gà chiên vị phô mai Hàn Quốc



Thành phần

Đường, đường mạch nha, hành tây, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu thực vật, muối, chiết xuất dừa, bột phô mai (3%), cồn thực phẩm, bột lòng đỏ trứng, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS260, INS330), tiêu, hương phô mai tổng hợp, chất tạo ngọt tự nhiên (INS960a), chất bảo quản (INS202, INS211).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
183,2 ~ 274,8	33,4 ~ 49,7	1,4 ~ 2,2	5,1 ~ 7,6
kcal	g	g	g

Hướng dẫn sử dụng



Dùng để phủ sốt lên món gà



Dùng để chấm các món chiên

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì, gói kín, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-06/Miwon/2021

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

Barcode

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ sữa, trứng.
Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2021-00056337

Mã số kết quả AR-21-VD-059742-01 / EUVNHG-00139623

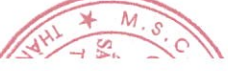
CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI
HẢI DƯƠNG

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:
Tình trạng mẫu:
Ngày nhận mẫu :
Thời gian thử nghiệm:
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:
Mã số PO của khách hàng :
Mã số mẫu Eoi:

SỐ TÀ CHẾ BIẾN VỊ PHÒ MAI HÀN QUỐC OFOOD
Mẫu đựng trong chai nhựa
23/06/2021
23/06/2021 - 29/06/2021
29/06/2021
NGM2210622118-HN
005-32410-24134

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
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 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) <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 18649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2003 77	229
8	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	g/100g	AOAC 986.25 mod.	41.4
9	VW062 VW (a) Béo	g/100g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	6.3
10	VW066 VW Protein	g/100g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.823
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	48.6
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.83
13	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VW073 VW (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
19	VW051 VW (a) PH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.73

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thi Nghiệm Chi Nhánh Hà NộiPhạm Thị Nhân
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 30/06/2021

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) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VV": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội; (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

