

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-18/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](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: **SỐT KHO TIÊU**
2. Thành phần: Đường, nước mắm (cá, muối), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), muối, tiêu (6%), hành, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu cọ, tỏi, màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i), INS164), còn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS202, INS211), chất tạo ngọt tự nhiên (INS960a).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng

+ Ngày sản xuất (NSSX): 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, 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:

Bước 1: Uớt 50 g sốt với 400 g thịt trong khoảng 15 phút

Bước 2: Cho thêm nước ngập mặt thịt

Bước 3: Đun sôi, kho nhỏ lửa đến khi nước sốt sánh, thịt chín mềm, không cần thêm gia vị khác

**Mách nhỏ: có thể thêm tiêu, ớt, hành lá cho món ăn thêm ngon hơn**

\* 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:

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 Mivwon 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 nâu đến nâu đậm
- 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	136,8 ~ 205,2
2	Carbohydrate	g/100g	26 ~ 39
3	Protein	g/100g	5,9 ~ 8,89
4	Lipid	g/100g	1,04 ~ 1,56
5	pH		<4,5
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 kho tiêu

- Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác
- Phù hợp với các loại thịt và cá
- Dễ dàng chế biến món kho, nướng, hầm

Tiêu cay thơm, cơm ngon đậm đà



Khối lượng tịnh: **g**  
Dùng cho **g** thịt

Ảnh minh họa

## Sốt kho tiêu



### Thành phần

Đường, nước mắm (cá, muối), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), muối, tiêu (6%), hành, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu cọ, tỏi, màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i), INS164), cồn thực phẩm, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS202, INS211), chất tạo ngọt tự nhiên (INS960a).

### Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
136,8 - 205,2 kcal	26 - 39 g	5,9 - 8,89 g	1,04 - 1,56 g

### Hướng dẫn sử dụng



1. Lấp 50 g sốt với 400 g thịt trong khoảng 15 phút



2. Cho thêm nước ngập mặt thịt



3. Đun sôi, kho nhỏ lửa đến khi nước sốt sánh, thịt chín mềm, không cần thêm gia vị khác



### 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.

### — Mách nhỏ —

Có thể thêm tiêu, ớt, hành lá cho món ăn thêm ngon hơn.

### 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 tư công bố: HD-18/Miwon/2021

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX  
NSX:

Barcode

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2021-00054618  
Mã số kết quả AR-21-VD-057924-01 / EUVNH-C-00139131



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 kho tiêu  
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa  
Ngày nhận mẫu: 18/06/2021  
Thời gian thử nghiệm: 18/06/2021 - 24/06/2021  
Ngày hiện trả kết quả khách hàng: 24/06/2021  
Mã số PO của khách hàng: NGM2210617096-HN  
Mã số mẫu Eoi: 005-32410-23116

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)	8.8x10 <sup>2</sup>
2	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) 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) Salmonella	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020)	Không phát hiện
6	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
7	VD543 VD Năng lượng	Kcal/100 g	FAO 2003 77	171
8	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	32.5
9	VW062 VW (a) Béo	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.3
10	VW066 VW Protein	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	7.42
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	57.1
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	12.5
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	0.28
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.17)
17	VW073 VW (a) Cadimi (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)	5.6

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung  
Trưởng Phòng Thi 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 28/06/2021

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



Phạm Thị Nhân  
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2021-00059374

Mã số kết quả

AR-21-VD-061722-01-VI / EUVNHG-00140549



### 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 hạn trả kết quả khách hàng:

Mã số PO của khách hàng :

Mã số mẫu Eoi:

SỐT KHO TIÊU

Mẫu đựng trong túi nhựa

01/07/2021

01/07/2021 - 04/07/2021

05/07/2021

NGM2210701002-HN

005-32410-25877

STT	CHI 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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung

Trường Phòng Thử 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 08/07/2021

#### 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 và cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận điện 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 Kỳ Hải Dương(a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

\*\*VM\*\*: Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Dương tại Hà Nội. (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

EUROFINS SẮC KỶ HẢI DƯƠNG COMPANY LIMITED

Lot E2b-3, Street D6, Saigon High-Tech Park, Thu Duc City, HCMC

Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC

Hanoi branch: 4F, B Building, 103 Van Phuc, Ha Dong District, Hanoi

Can Tho branch: KVIP, Tra Noc 2 IP, O Mon District, Can Tho City

Web : [www.eurofins.vn](http://www.eurofins.vn)

Phone : (84.28) 7107 7879

Email : [VN01\\_ASM\\_HCMC@eurofins.com](mailto:VN01_ASM_HCMC@eurofins.com)

Document number

Version

Effective date

: EVN-P-AR-FO3559

: 07

: 01/05/2021