

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-16/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: **SỐT TOKPOKKI VỊ PHÔ MAI HÀN QUỐC**

2. Thành phần: Đường, đường ngô (HFCS), hành, tỏi, phô mai (4,5%), muối, chất làm dày (INS1422, INS415), cồn thực phẩm, vừng, ớt, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất điều chỉnh độ acid (INS330), hành lá, màu tự nhiên (INS160c(i)), hương phô mai tổng hợp, maltodextrin, bột vi khuẩn lactic lên men, chiết xuất Yucca.

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: 100 g; 120 g; 150 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:

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	169,6 ~ 254,4
2	Carbohydrate	g/100g	39,1 ~ 58,7
3	Protein	g/100g	2,3 ~ 3,5
4	Lipid	g/100g	0,9 ~ 1,5
5	pH		4 ~ 5
6	Hàm lượng muối	%	2 ~ 5
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

109933-
CHI NHÁNH
CÔNG TY TNHH
MIWO
VIỆT NAM
HẢI DƯƠNG
YANG - T.1

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 08 tháng 06 năm 2021

CN Công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**





Sốt Tokpokki

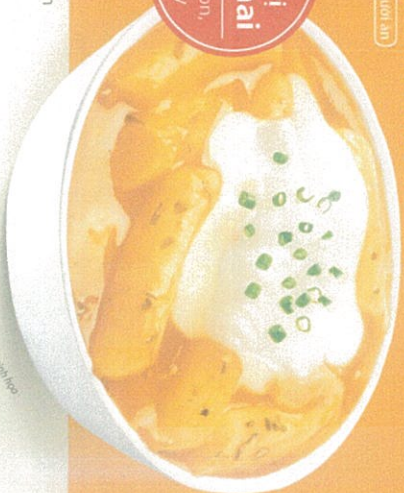
vi phở mai Hàn Quốc

차즈떡볶이 소스

Để dàng chế biến món Tokpokki vi phở mai Hàn Quốc
Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác
(Dùng cho 3-4 người ăn)

Trần vi
phở mai
Thơm ngon,
tan chảy

Khối lượng tịnh
9 g



Sốt Tokpokki

vi phở mai Hàn Quốc

차즈떡볶이 소스

Thành phần:

Đường, đường ngọt (HFCS), hành, tỏi, phở mai (4,5%), muối, chất làm dày (MS1422, MS415), chất thực phẩm, vừng đen, chất điều vị (MS621, MS631, MS627), chất điều chỉnh độ acid (MS330), hành lá, màu tự nhiên (MS160C(1)), hương phở mai tổng hợp, maltodextrin, bột vi khuẩn lactic lên men, chất tạo ngọt, Xycan.

Hương dãn 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.

Hương dãn sử dụng:

Bước 1 Cho gói sốt, 350 g hành gạo Hàn Quốc, 220 ml nước vào chảo/xeung, đảo đều.

Bước 2 Đun sôi trong 5 phút với lửa nhỏ.

Bước 3 Tắt bếp và thưởng thức.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Hàng năng	189,6 - 254,4	Carbohydrate	39,1 - 38,7	Protein	2,3 - 3,5	Lipid	0,9 - 1,5
Kcal	9	9	9	9	9	9	9

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:

CN CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Là 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 0241 3768 0563

Số tự công bố: HD-16/MIWON/2021



• Vui lòng chế biến món Tokpokki Hàn Quốc
• Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

Ghi chú: Thêm tỏi củ, hành lá, hành sả... cho món ăn thêm ngon hơn

Hương dãn: Sản phẩm đã được phân tích và chứng minh về độ tinh khiết, tự nhiên đối với lượng sản phẩm như ăn uống.

Sản phẩm có chứa phở mai.

Barcode

HSD: 12 tháng kể từ NSK

NSK:



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2021-00034049
Mã số kết quả	AR-21-VD-036843-01 / EUVNHC-00133329



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 đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu :	23/04/2021
Thời gian thử nghiệm:	23/04/2021 - 29/04/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	29/04/2021
Mã số PO của khách hàng :	NGM2210423102-HN
Mã số mẫu Eol:	005-32410-10857

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)	9.1x10 ¹
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	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2003 77	212
8	VW0A2 VW (a) <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	48.9
9	VW062 VW (a) <i>Béo</i>	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.1
10	VW066 VW <i>Protein</i>	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.49
11	VD156 VD (a) <i>Độ Brix (20°C)</i>	%	TCVN 4414:1987	54.7
12	VD269 VD (a) <i>Muối (NaCl)</i>	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.51
13	VW068 VW (a) <i>Aflatoxin B1</i>	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) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VW074 VW 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)	4.56

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 05/05/2021

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