

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-15/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: SÓT TOKPOKKI TRUYỀN THỐNG HÀN QUỐC**

2. Thành phần: Đường, đường ngô (HFCS), tương ớt gochujang, tỏi, cà chua cô đặc, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), muối, cón thực phẩm, ớt, chất làm dày (INS1422, INS415), vừng, màu tự nhiên (INS160c(i)), chiết xuất hải sản (mực, tôm, cá), chiết xuất hành, chất điều chỉnh độ acid (INS330), bột vi khuẩn lactic lên men, maltodextrin, 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 120g sôt, 350 g bánh gạo Hàn Quốc, 300 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 hải sản, tinh bột, đường.

#### 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 đỏ cam đến đỏ nâu
- 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	213,6 ~ 320,4
2	Carbohydrate	g/100g	48,3 ~ 72,48
3	Protein	g/100g	2,9 ~ 4,5
4	Lipid	g/100g	0,8 ~ 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	$10^2$
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 hoá học trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	15
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	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 truyền thống Hàn Quốc

## 떡볶이양념

Dễ dàng chế biến món Tokpokki Hàn Quốc  
Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

**Dùng cho 3-4 người ăn**

Làm từ tương ớt Gochujang

Cay & ngọt tự nhiên



Khối lượng tịnh **9 g**



# Sốt Tokpokki truyền thống Hàn Quốc

## 떡볶이양념

**Thành phần:**

Đường, đường ngọt (HFCS), tương ớt gochujang, tỏi, cà chua cô đặc, chất điều vị (INS27, INS31, INS27), muối, cơm thực phẩm, ớt, chất làm dày (INS1422, INS415), vừng, màu tự nhiên (INS160a(i)), chiết xuất hạt sắn (mức: cơm, củ), chiết xuất hành, chiết xuất chính độ acid (INS330), bột vi khuẩn lacte lên men, maltopectin, chiết xuất Yucca.

**Hương 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.

**Hướng dẫn sử dụng:**

**Bước 1** Cho gói sốt, 350 g bánh gạo Hàn Quốc, 300 ml nước vào chảo/xeom, đảo đều.

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

**Bước 3** Tắt bếp và thưởng thức.



**< mịch thơ >**  
Hải sản... cho ngon ăn thêm người hơn.  
Gọt thêm ớt cá hành là

**•** dễ dàng chế biến món Tokpokki Hàn Quốc  
**•** Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g			
Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
2136 ~3204 kcal	48,3 ~72,8 g	2,9 ~4,5 g	0,8 ~1,5 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:**

**CN CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**

Là 10,1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

**Tư vấn khách hàng** (024) 3768 0563

Số tự động bán: HD-15/Miwon/2021

# Barcode

HSD: 12 tháng kể từ NSX  
NSX:

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2021-00034048
Mã số kết quả	AR-21-VD-036842-01 / 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 TRUYỀN THỐNG 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:	005-32410-10856

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)	9.5x10 <sup>3</sup>
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 &amp; 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	267
8	VW0A2 VW (a) <i>Carbohydrates</i>	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	60.4
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)	3.73
11	VD156 VD (a) <i>Độ Brix (20°C)</i>	%	TCVN 4414:1987	71.2
12	VD269 VD (a) <i>Muối (NaCl)</i>	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.48
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	0.05
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)	5.06

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 SẮC KÝ HẢI ĐĂNG.(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 SẮC KÝ HẢI ĐĂNG tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.