

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-12/Miwon/2019

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 ƯỚP THỊT HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG**

2. Thành phần:

Nước tương, đường, đường ngô, hành tây, muối, tỏi, gừng, hành tím, chất làm dày (E1422, E415), dứa, bột nước tương, chất điều vị (E621, E627, E631), cón thực phẩm, tiêu, chanh leo, màu tự nhiên (E150c), ớt, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất bảo quản (E202).

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: 50 g; 80 g; 100 g; 240 g; 250 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:

Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào, ram, kho... Lắc đều trước khi sử dụng.

- Bước 1: Ướp với tỷ lệ 20 g sốt cho 100 g thịt trong 15 phút.

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp, chế biến các món ăn mong muốn. Không cần thêm gia vị khác.



* 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 dùng để nấu, không dùng để chấm trực tiếp. Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng

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 nâu sáng đến nâu đen.

- Mùi, vị: Mùi 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	Hàm lượng muối (NaCl)	%	5,2 ~ 10,8
2	Brix	%	≥ 40
3	pH		4 ~ 6
4	Năng lượng	kcal/100g	132,8 ~ 199,2
5	Carbohydrate	g/100g	31,04 ~ 46,56
6	Protein	g/100g	1,5 ~ 3,5
7	Lipid	g/100g	≤ 1

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	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	Arsen (As)	mg/kg	5,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
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 tổng số	$\mu\text{g}/\text{kg}$	15
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	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 30 tháng 11 năm 2019
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



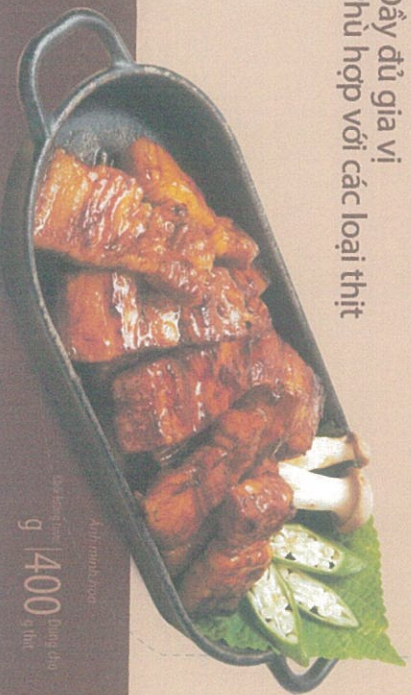
정정원 O'Food

Sốt ướp thịt Hàn Quốc

vi truyền thống

한국 고기양념 | 오리지널

Đầy đủ gia vị
Phù hợp với các loại thịt



400g
400g



정정원 O'Food

Sốt ướp thịt Hàn Quốc

vi truyền thống



Sản xuất theo công thức di truyền hơn 30 năm của Hàn Quốc (từ năm 1984). Với nguyên liệu tự nhiên tươi ngon: hành tây, hành tím, chanh leo, dưa... giúp thịt mềm, ngọt, tăng vị ngon của thịt lên nhiều lần. Sản phẩm phù hợp các loại thịt heo, thịt bò, thịt gà...

Thành phần: Nước tương, đường, đường ngô, hành tây, muối, tỏi, gừng, hành tím, chất làm dày (E142, E415), dứa, bột nước tương, chất điều vị (E621, E627, E631), chất thực phẩm, tiêu, chanh leo, màu tự nhiên (E150c), axit citric điều chỉnh độ acid (E330), chất bảo quản (E202).

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.

Khuyến cáo: Sản phẩm dùng để nấu, không dùng để chiên trực tiếp. Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

MON AN DE XUAT

Thịt bò nướng
Thịt lợn nướng
Thịt gà Kim chi

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 NHÃNHI CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, huyện Cẩm Điền, tỉnh Hải Dương, Việt Nam
Số tư công bố: HD-12/MIWON/2019

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Hạng Năng 132,2 - 199,2
Carbohydrate 31,4 - 46,56
Protein 1,5 - 3,5
Lipid ≤ 1

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX:

Tư vấn khách hàng: (0224) 3768 0553

Barcode



정정원



Thành phần: Nước tương, đường, đường ngọt, bột ngô, bột mì, muối, bột gạo, hành khô, dầu mè, bột ớt (E422, E451), ớt, bột nước tương, chất béo vi (E321, E507, E531), cơm tẻ, phân, vôi, chất tạo màu tự nhiên (E150d, 9c, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất bảo quản (E202).

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào, rán, kho... 1kg để trước khi sử dụng.
Bước 1: Ướp với (y) từ 20 g sốt cho 100 g thịt (1 đầu sốt ướp với 12 kg thịt) trong 15 phút.
Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp, chế biến các món ăn mong muốn. 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, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh. Không sử dụng sốt để nấu, không dùng để chiên trực tiếp. Không sử dụng sốt phân biệt đã hết hạn sử dụng.
HSD: 12 tháng kể từ HXS

HSC:

Sốt ướp thịt Hàn Quốc

한국 고기양념 | 오리지널

Đầy đủ gia vị
Phù hợp với các loại thịt



Sản xuất theo đúng tiêu chí truyền thống 30 năm của Hàn Quốc (từ năm 1994) nguyên liệu tự nhiên của người dân vùng biển ven biển Hàn Quốc, gia vị từ nước ngọt, tương ớt ngon của thế giới khác nhau. Sản phẩm phù hợp các loại thịt heo, thịt bò, thịt gà...

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g
Năng lượng: 132,5 - 199,2 kcal Protein: 1,5 - 3,5 g
Carbohydrate: 31,04 - 46,56 g Lipid: ≤ 1 g
Sốt phân biệt: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
Địa chỉ: Phòng Thương Mại, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam
Số điện thoại: 024 3708 0563
Số fax: 024 3708 0563
Số tư vấn khách: 010-121Miwon27019

Net Weight: 1.2 kg
Net Weight: 1.2 kg

Barcode

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00073174
Mã số kết quả: AR-19-VD-088649-01 / EUVNHC-00078725



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 ướp thịt Hàn Quốc vị truyền thống
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong chai nhựa
Ngày nhận mẫu: 05/09/2019
Thời gian thử nghiệm: 06/09/2019 - 12/09/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 13/09/2019
Mã số PO của khách hàng: SWL2190905029-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	4.7x10 ²
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD <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)
7	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	38.8
8	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0.3)
9	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.31
10	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	166
11	VD156 VD (a) Độ Brix	°Brix	TCVN 4414:1987	51.5
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.61

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.55
14	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
16	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 12/10/2019

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. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. 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. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD 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. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế