

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-04/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: SÓT SPAGHETTI NGUYỄN BÀN

2. Thành phần:

Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (E1422), muối, dầu cò, chất điều vị (E621), tói, chất điều chỉnh độ acid (E260, E330), bột thịt gà chiết xuất, lá Basil, lá Oregano, chất bảo quản (E211, E202), màu tự nhiên (E150c, E160c), hương thịt bò tổng hợp.

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 bộ Y tế.

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

+ Bao bì ngoài: Hộp carton.

- Quy cách bao gói: 120 g; 220 g; 240 g; 360 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: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 2: Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.



* 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 cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo, khuyến cáo:

Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

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 Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, 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 sệt, sánh, sệt.
- Màu sắc : Màu sắc đặc trưng của sản phẩm.

- Mùi, vị: Mùi thơm, vị đặc trưng của cà chua, 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	64,8 ~ 97,2
2	Carbohydrate	g/100g	11,68 ~ 17,52
3	Protein	g/100g	0,94 ~ 1,42
4	Lipid	g/100g	≤ 3
5	pH		3,3 ~ 5,5

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	Không có
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	2,0
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 B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15

* 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



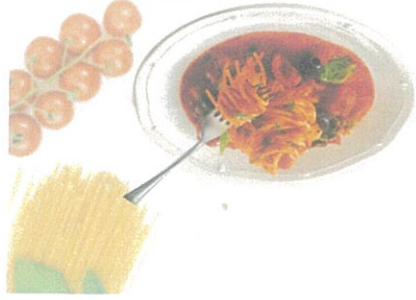
GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO





Sốt spaghetti nguyên bản

원본 스파게티 소스



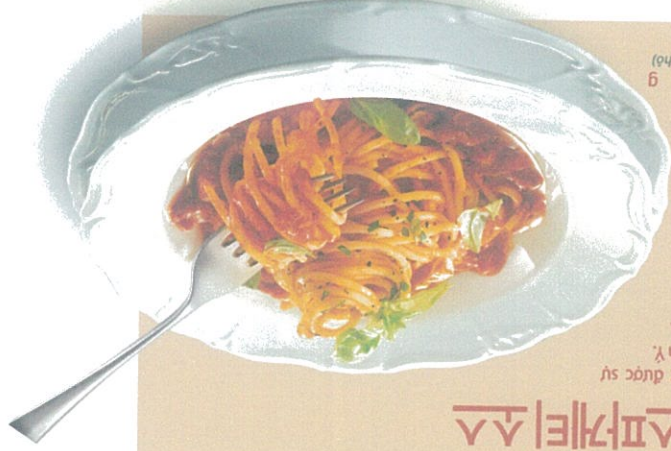
Sốt spaghetti nguyên bản

원본 스파게티 소스

Đơn giản để đạt được sự tinh tế trong món Ý. Dậm đặc cả chua.



Khối lượng tịnh: 90g
Dùng với 75g mì Ý (khô)
Cho 1 người ăn



Hướng dẫn sử dụng

Bước 1

Lướt mì vừa chín, vắt ráo nước.



Bước 2

Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.



Mách nhỏ: Có thể cho thêm thịt bò băm, xúc xích... để món ăn thêm thơm ngon.

Giá trị dinh dưỡng trong 100g
Hạng lượng 64,8 ~ 97,2
Carbohydrate 17,68 ~ 17,52
Protein 0,94 ~ 1,42
Lipid ≤ 3

Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày [E1422], muối, dầu cò, chất điều vị [E621], tỏi, chất điều chỉnh độ acid [E260, E330], bột thiếc gà chiết xuất, lá Basil, lá Oregano, chất bảo quản (E211, E202), màu tự nhiên [E150c, E160c], hương thực bò tổng hợp.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi mở bao bì cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Khuyến cáo: Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

- Chọn lọc sự tinh tế và kết hợp hài hòa của món ăn Á-Âu, cà chua tươi sạch, hàm lượng cao tạo nên loại sốt chuẩn vị.
- Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bản chân số 1 Hàn Quốc.

Barcode

NSX:

HSD: 12 tháng kể từ NSX

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 NHANH 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 tư công bố: HD-04/HMwon/2019

Mã	Giá trị dinh dưỡng trong 100 g
64,8 - 97,2	Carbohydrate
11,68 - 17,52	Protein
0,94 - 1,42	Lipid
≤ 3	

Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (E1422), muối, dấm cô, chất điều vị (E321), tảo, chất điều chỉnh độ acid (E250, E330), bột nhão gạo chẻ vụn, là Basil, là Oregano, chất bảo quản (E211, E202), màu tự nhiên (E150c, E150d), hương liệu tạo tăng hợp.

Hương liệu bảo quản: Bảo quản với nhôm rêu, thông mộc, thành phần nặng trực tiếp. Sau khi mở nắp cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Khuyến cáo: Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Lọc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

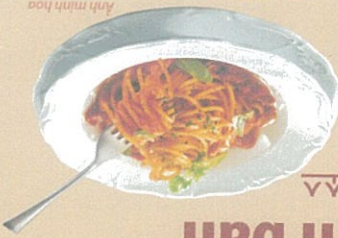
Bước 2: Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

Một cốc nước: Có thể cho thêm một ít bơ, sữa, kem, sữa chua để thêm thơm ngon.

Khối lượng tịnh: 9
Dùng với 140 ml Y (dinh)



토마토 사과레시피



Ảnh minh họa

Sốt spaghetti nguyên bản



• Chứa lượng sắt và kết hợp hài hòa các món ăn Á-Âu, cà chua tươi sạch, hàm lượng calo như một loại chất béo tốt.

• Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bản địa với 1 hàm chất béo.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì,

thị trấn Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Điện thoại: (024) 3768 0563

50 tư công bố: HD-04/Miwon/2019

Barcode

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2019-00073102

Mã số kết quả

AR-19-VD-088643-01 / EUVNHHC-00078705-1570849867



CHI NHÀNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HÀI 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 spaghetti nguyên bản
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu: 05/09/2019
Thời gian thử nghiệm: 05/09/2019 - 26/09/2019
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 26/09/2019
Mã số PO của khách hàng: SWL2190905028-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu Khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD368 VD (a) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VDDGC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	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.	14.6
8	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.93
9	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.18
10	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 g	Ref. AOAC 977.20	9.07
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	81
12	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.30

