

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-20/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 SPAGHETTI NGUYÊN BẢN**
2. Thành phần:

Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), muối, dầu cọ, chất điều vị (INS621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS260, INS330), bột thịt gà chiết xuất, lá Basil, lá Oregano, chất bảo quản (INS211, INS202), màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i)).

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

+ Bao bì ngoài: Hộp carton

- Quy cách bao gói: 120g; 220g; 240g; 360g; 500g; 1kg; 2kg; 2,1kg; 5kg; 10kg.

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 bột, 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 (à 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 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	/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	Asen (As)	mg/kg	5,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	1,0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

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	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 21 tháng 07 năm 2021

Chi nhánh Công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**





정경원

오뚜기
O'Food



Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước cà chua cô đặc (10.8%), đường, tinh bột, chất làm dày (MS1422), muối, dứa cò, chất điều vị (MS271), sữa, chất điều chỉnh độ acid (MS390, MS330), bột ớt và chất xúc tác, lá basil, lá oregano, chất bảo quản (MS271, MS202), màu tự nhiên (MS150x, MS160x(1)).

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

Sau khi mở nắp cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, không cần đun. Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Hướng dẫn sử dụng

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

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

Mỗi hộp có các gói cho thêm sữa bò làm sốt sốt, để món ăn thêm thơm ngon.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Calbohydrate	Protein	Upd
64.8 - 97.2	0.94 - 1.42	≤ 3

Sốt spaghetti nguyên bản

토마토 스파게티 소스



Khối lượng tịnh: 9 g
Dùng với 140 g mì Ý (khô)
cho 2 người ăn



Ảnh minh họa

* Open for retail use and keep well away from direct sunlight.
Cà chua tươi sạch, hàm lượng cao tạo nên loại sốt đặc biệt.

* Sản xuất theo công thức sốt spaghetti bản gốc 90% Italia Quốc

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

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

thị trấn Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:

CHI NHÃNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Là 10 T Đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền,

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

Trụ sở khách hàng: (024) 3768 0563

Số tư công bố: HP-20/Miwon/2021

Barcode

HSP: 12 tháng kể từ NSC
NSC:

Sốt spaghetti nguyên bản

토마토 & 파슬리 소스

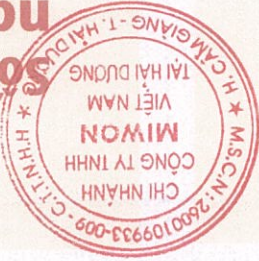
Đơn giản dễ đạt được
sự tinh tế trong món Ý.
Đậm đặc cà chua.



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

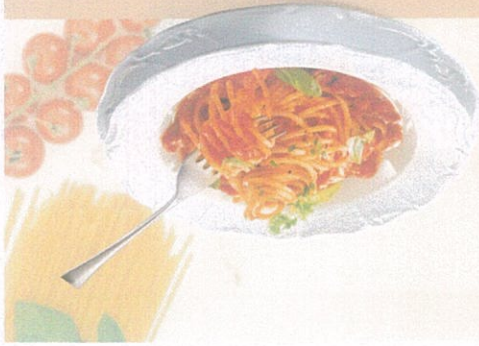


Ảnh minh họa



Sốt spaghetti nguyên bản

토마토 & 파슬리 소스



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

Thành phần: Cà chua tươi (43%), nước, cà chua cô đặc (10,8%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), là muối, dầu ôliu, chất điều vị (INS621), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS260, INS330), bột thực tế gia chiet xuất, là Basil, là Oregano, chất bảo quản (INS211, INS202), màu tự nhiên (INS150C, INS160C(i)).

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, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	64,8 ~ 97,2
Carbohydrate	11,68 ~ 17,52
Protein	0,94 ~ 1,42
Lipid	≤ 3

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.

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

56

tư

công

bố:

HD-20/Miwon/2021

NSX:

HSD: 12 tháng kể từ NSX

Barcode

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2021-00062500

Mã số kết quả

AR-21-VD-066398-01 / EUVNH-C-00141284

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI
HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 71
Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền
Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng
Tỉnh Hải Dương
Việt Nam

SỐ T SPAGHETTI NGUYỄN BÀN

Mẫu thành phẩm

09/07/2021

09/07/2021 - 14/07/2021

15/07/2021

NGM2210709052-HN

Tên mẫu:	
Tình trạng mẫu:	
Ngày nhận mẫu:	
Thời gian thử nghiệm:	
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	
Mã số PO của khách hàng:	

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)	2.9x10 ²
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, admn 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	125 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/Amđ 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	78
8	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	15.3
9	VW062 VW (a) Béo	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.4
10	VW066 VW Protein	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.166
11	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3601) (Ref IIMEP-41& AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.015)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
15	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
17	VW051 VW (a) pH 10%		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.19

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 16/07/2021

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 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 Hai Dang (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

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

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hai Dang.

