

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-16/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](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: **TƯƠNG ỚT TỰ NHIÊN CAY ĐẬM**

2. Thành phần:

Mạch nha, nước, ớt (10%), maltodextrin, đường ngô, muối, tỏi, chất làm dày (E1422, E415), cà chua cô đặc, tương ớt Gochujang (3%), chất điều chỉnh độ acid (E260, E330), cò thực phẩm, chất điều vị (E621), bột ớt (1%), bột hương tỏi tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (E950, E951), chiết xuất ớt (0,03%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 9 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): Được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 9 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: HDPE (chai), PP (nắp).

+ Bao bì ngoài: Hộp carton.

- Quy cách bao gói: 250 g; 500 g; 1 kg; 1,5 kg; 2 kg; 2,1 kg; 2,2 kg; 2,3 kg; 4 kg; 5 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm trực tiếp hoặc làm gia vị chế biến các món ăn.

\* 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 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, sệt.

- Màu sắc : Màu đỏ cam đến màu đỏ sậm đặc trưng.

- Mùi, vị: Mùi thơm, 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	139,2 ~ 208,8
2	Carbohydrate	g/100g	33,04 ~ 49,56
3	Protein	g/100g	0,84 ~ 1,28
4	Lipid	g/100g	≤ 1
5	Hàm lượng chất khô	%	≥ 44
6	pH		3,1 ~ 4,6

**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	Cl.perfringens	CFU/g	10
2	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 <sup>4</sup>
3	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	E.coli	MPN/g	Không có
5	S.aureus	MPN/g	3
6	Salmonella	/25g	Không có
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10

**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	1,0
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	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

\* 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





# TƯƠNG ỚT TỰ NHIÊN

Cay đậm



KHÔNG Chứa chất bảo quản

Vị cay Hàn Quốc

Khoai Lương tinh  
g



# TƯƠNG ỚT TỰ NHIÊN

Cay đậm

Sử dụng nguyên liệu để tạo ra nhân Việt Nam hòa quyện với hương ớt Godoljung truyền thống Hàn Quốc không sử dụng chất bảo quản nhân như thực phẩm đông lạnh nên sản phẩm đặc biệt ngon và thơm lâu sắc sặc sỡ.

Giá Trị Dinh Dưỡng/100g

Hạng lượng (kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Lipid (g)	Hàm lượng chất béo (%)
139,2 - 208,8	33,07 - 49,55	0,94 - 1,38	≤ 1	≥ 44

Thành phần: Mắm nhũ, nước, ớt (10%), maltodextrin, đường, ngô, muối, chất làm dày (E1422, E415), ca chua có đặc, tương ớt godoljung (3%), chất điều chỉnh độ acid (E260, E330), cần thực phẩm, chất điều vị (E621), bột ớt (7%), bột hương tỏi tổng hợp, chất tạo ngọt tổng hợp (E550, E951), chất xuất ớt (003%).  
Hương, dẫn sử dụng: Hương đậm hào quỳn. Bao quỳn nội khô dùng để chấm trực tiếp, ráo, thưởng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì cần bảo quỳn trong ngăn mát tủ lạnh.

Miwon Công Ty TNHH Miwon Việt Nam

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Từ văn khách hàng (024) 3766 5568

NSX: HSD 5/1/2024 - 5/1/2025

Barcode





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2019-00073101
Mã số kết quả	AR-19-VD-088642-01 / EUVNHC-00078705



### 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:	Tương ớt tự nhiên cay đậm
Tình trạng mẫu:	Mẫu đựng trong chai nhựa
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) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <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)
8	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	41.3
9	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.46
10	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.06
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	174



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
12	VD156 VD (a) Độ Brix	°Brix	TCVN 4414:1987	48.0
13	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	3.89
14	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.84
15	VD030 VD (a)(f) Kali sorbat	g/100 g	ISO 22855:2008 mod	Không phát hiện (LOD= 0.001)
16	VD030 VD (a)(f) Natri benzoat	g/100 g	ISO 22855:2008 mod	Không phát hiện (LOD= 0.001)
17	VD083 VD (a) Allura Red (E129)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
18	VD083 VD (a) Brilliant Blue (E133)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
19	VD083 VD (a) Erythrosin (E127)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
20	VD083 VD (a) Ponceau 4R (E124)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
21	VD083 VD (a) Sunset Yellow (E110)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
22	VD083 VD (a) Tartrazin (E102)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-148) (LC-UV)	Không phát hiện (LOD= 0.001)
23	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
24	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
25	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
26	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
27	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
28	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
29	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

1152688  
 CÔNG 1  
 CH NHIỆM H  
 EUROFI  
 C KÝ BÀI I  
 T. P. HỒ



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vĩ 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 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.

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

