

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-03/Miwon/2020

### I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 02103 848 717~9 Fax: 02103 848 721

E-mail: [ngocduc0609@gmail.com](mailto:ngocduc0609@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

### II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Brown rice vinegar – Giấm gạo lứt

2. Thành phần: Dịch gạo lứt cô đặc 8%, nước 48.4%, giấm làm từ ngũ cốc 42.77% (đường Glucose, dinh dưỡng lên men), mạch nha 0.4%, đường oligo (isomaltoligosaccharide) 0.15% , axit citric (E330) 0.03%, chiết xuất nấm 0.23%, hương táo tổng hợp 0.02%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

Ngày sản xuất (NSX): 3 năm trước HSD

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Chất liệu bao bì : PET, PE

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

\* Quy cách đóng gói: 500 ml

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Tập đoàn Daesang – nhà máy Osan

Địa chỉ: 595-66, Gajang-ro, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

### III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

#### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

##### 1. Yêu cầu về kỹ thuật

###### 1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Chi tiết
1	Tên sản phẩm	Brown rice vinegar – Giấm gạo lứt
2	Trạng thái	Dạng dung dịch lỏng
3	Màu sắc	Màu nâu(màu đặc trưng của gạo lứt)
4	Mùi, vị	Vị chua, mùi thơm nhẹ của gạo lứt

###### 1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

Sđt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	Kcal/100g	21.258 ~ 25.982
2	Carbohydrate	g/100g	5.247 ~ 6.413
3	Đường	g/100g	3.051 ~ 3.729
4	Protein	g/100g	0.081 ~ 0.099
5	Chất béo	g/100g	0
6	Natri	g/100g	1.548 ~ 1.892
7	pH	-	4.14 ~ 5.06
8	Acetic acid	%	5.67 ~ 6.93

###### 1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Sđt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/ml	$10^4$
2	Coliforms	CFU/ml	$10^2$
3	E. Coli	MPN/ml	3
4	Salmonella	CFU/25ml	0
5	S.aureus	CFU/ml	$10^2$
6	TSBTNM-M	CFU/ml	$10^2$

###### 1.4. Hàm lượng kim loại nặng (QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

Số	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối da
1	Arsen (As)	mg/l	0.2
2	Cadimi (Cd)	mg/l	1
3	Chì (Pb)	mg/l	0.5
4	Thủy ngân (Hg )	mg/l	0.05

Dư lượng thuốc thú y và hóa chất bảo vệ thực vật tuân thủ tiêu chuẩn ban hành theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế Việt Nam

### 1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn

(Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

Số	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối da
1	Aflatoxin B1	μg/l	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	μg/l	15

## 2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Dịch gạo lứt cô đặc 8%, nước 48.4%, giấm làm từ ngũ cốc 42.77% (đường Glucose, dinh dưỡng lên men), mạch nha 0.4%, đường oligo (isomaltoligosaccharide) 0.15%, axit citric (E330) 0.03%, chiết xuất nấm 0.23%. hương táo tổng hợp 0.02%

## 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)  
Ngày sản xuất (NSX): 3 năm trước HSD

## 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

### \*Hướng dẫn sử dụng:

Phù hợp cho các loại muối như dưa muối, rau củ muối có vị thanh chua.

\*Hướng dẫn bảo quản: Sau khi mở sản phẩm phải đậy nắp để côn trùng dị vật không rơi vào sản phẩm, bảo quản ở nơi khô ráo thoáng mát.

### \*Khuyến cáo:

Trong quá trình sử dụng có thể có phát sinh chất lỏng nhưng đây là thành phần tự nhiên của giấm nên có thể an tâm sử dụng.

## 5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

\* Chất liệu bao bì: PET , PE

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

\* Quy cách đóng gói: 500 ml

## 6. NỘI DUNG GHI NHÃN: Xem trực tiếp trên nhãn sản phẩm

## 7.XUẤT XỨ, THƯƠNG NHÂN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc  
Sản xuất tại: Tập đoàn Daesang – nhà máy Osan  
Địa chỉ: 595-66, Gajang-ro, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc  
**Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối**  
Công ty TNHH Miwon Việt Nam  
Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam  
Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563  
Fax: 84.02103848721

Công ty Miwon Việt Nam kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo :

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 14/04/2017: quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy 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./.

Việt Trì ngày 20 tháng 02 năm 2020

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC  
**SHIN SANG HO**



# Miwon

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

### Tên sản phẩm: Brown rice Vinegar (Giấm gạo lứt)

**1. Thành phần:** Dịch gạo lứt cô đặc 8%, nước 48.4%, giấm làm từ ngũ cốc 42.77% (đường Glucose, dinh dưỡng lên men), mạch nha 0.4%, đường oligo (isomaltoligosaccharide) 0.15%, axit citric (E330) 0.03%, chiết xuất nấm 0.23%, hương táo tổng hợp 0.02%. **2. Hướng dẫn sử dụng:** Phù hợp cho các loại muối như dưa muối, rau củ muối có vị thanh chua. **3. Hướng dẫn bảo quản:** Sau khi mở sản phẩm phải đậy nắp để côn trùng dị vật không rơi vào sản phẩm, bảo quản ở nơi khô ráo thoáng mát. Trong quá trình sử dụng có thể có phát sinh chất lắng nhưng đây là thành phần tự nhiên của giấm nên có thể an tâm sử dụng. **4. Thể tích thực:** 500 ml  
**5. Hạn sử dụng:** In trên bao bì theo thứ tự (năm/tháng/ngày).

Ngày sản xuất: 3 năm trước HSD

**6. Tên và địa chỉ cơ sở SXSP: Xuất xứ:** Hàn Quốc.

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION.

Địa chỉ: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc.

Sản xuất tại DAESANG CORPORATION - Nhà máy Osan.

Địa chỉ: 595-66, Gajang-ro, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc

**Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối**

Công ty TNHH Miwon Việt Nam - miwon.com.vn.

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ. Điện thoại: 84.02103.848.717 / 024 3768 0563

**7. Số tự công bố: TP-03/Miwon/2020**

**8. Khuyến cáo:** Trong quá trình sử dụng có thể có phát sinh chất lắng nhưng đây là thành phần tự nhiên của giấm nên có thể an tâm sử dụng.



최첨 담가 부드럽게 발효한  
성장원  
**현미식초**



성장원 식초의 40년 역사  
VINEGAR

1971년 100% 발효식초인 화양식초를 최초로 출시한  
40년 전통 식초발효 맹기의 기술력과 노하우로  
최고의 맛과 품질을 자랑하는 청정원이 되겠습니다.

- 70년대 | 1971년 100% 발효식초 '화양식초' 최초 출시
- 80년대 | 1981년 화양 '사과식초', '현미식초' 출시
- 90년대 | 1986년 '청정원 화양'으로 브랜드 변경
- 현재 | 2005년 대韓國 등급식품인증 '미는 흉진' 출시  
2007년 국내 최초로 수준제조법인 HACCP 인증  
2008년 100% 국산 소별료 '청정원 화양' 출시  
2009년 '청정원' 브랜드로 변경

최첨 담가 부드럽게 발효한

성장원  
essential



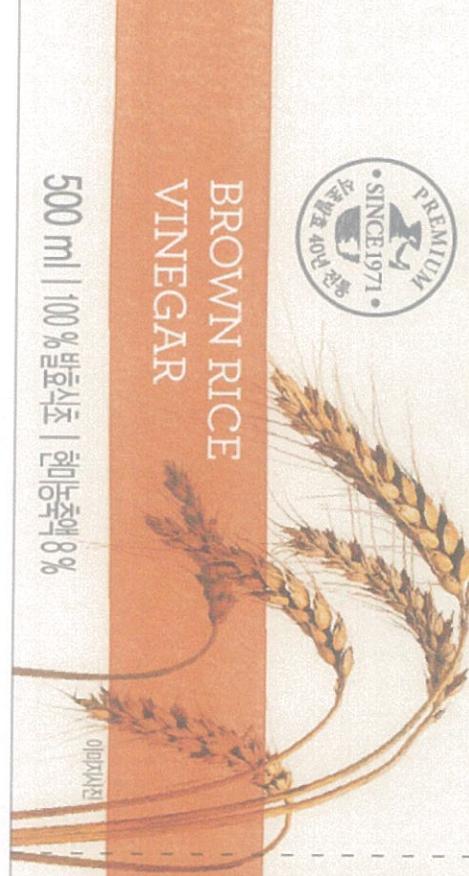
# 현미식초



BROWN RICE  
VINEGAR

500 ml | 100% 발효식초 | 현미농축액 8%

DASSANG  
대성주식회사  
본점: 서울특별시 강남구 테헤란로 123  
소공동: 서울특별시 강남구 테헤란로 123



이미지자진

[www.dassang.com](http://www.dassang.com) | [www.jungone.com](http://www.jungone.com)

8 801052 431031

성장원 현미식초는?  
BROWN RICE VINEGAR

현미식초의 특수한 오리



• 합성식초가 아닌  
100% 발효식초입니다.

• HACCP 인증을 받은  
청정원 공장에서 직접 만듭니다.

• 청정원 공장에서 직접 닦고는  
발효주자으로 만들어 발효식초  
본연의 맛과 향이 풍부합니다.

• 청정원 공장에서  
직접 닦고는  
발효주자로 만들어  
발효식초  
본연의 맛과 향이 풍부합니다.

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

**BẢN DỊCH  
TRANSLATION**

Tên sản phẩm: Giấm gạo lứt

Loại thực phẩm: Giấm lên men

Nguyên liệu: Dịch gạo lứt cô đặc 8%, nước 48.4%, giấm làm từ ngũ cốc 42.77% (đường Glucose, dinh dưỡng lên men), mạch nha 0.4%, đường oligo (isomaltoligosaccharide) 0.15%, axit citric (E330) 0.03%, chiết xuất nấm 0.23%. hương táo tổng hợp 0.02%

Hướng dẫn sử dụng: Những món ăn phù hợp với Giấm gạo lứt: phù hợp cho các loại món muối như dưa muối, rau củ muối có vị thanh chua.

Cách sử dụng nắp: Sau khi tháo bỏ đuôi nắp, ấn nhẹ vào chai để điều chỉnh lượng dùng.

Hạn sử dụng: Ghi phía dưới nhẫn

Thể tích thực: 500 ml

Chất liệu bao bì (mặt trong): chai PET, nắp : PE

Phương pháp bảo quản: Sau khi mở sản phẩm phải đậy nắp để côn trùng dị vật không rơi vào sản phẩm, bảo quản ở nơi khô ráo thoáng mát. Trong quá trình sử dụng có thể phát sinh chất lỏng nhưng đây là thành phần tự nhiên của giấm nên có thể an tâm sử dụng.

Nơi trả hàng và đổi hàng: Văn phòng công ty và nơi mua. Sản phẩm này có thể được đổi hàng, bồi thường theo tiêu chuẩn tranh chấp người tiêu dùng.

Khai báo sản phẩm kém chất lượng: 1399

Nơi sản xuất: Daesang corporation, chi nhánh Osan, 415-1, Gweol-Dong, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Seoul, Hàn Quốc

Văn phòng: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc  
[www.jungoneshop.com](http://www.jungoneshop.com)/[www.daesang.com](http://www.daesang.com)

Phòng chăm sóc khách hàng: 080-019-9119( người nghe trả tiền điện thoại)

Lịch sử 40 năm sản xuất giấm Chung jung one

Với xuất thân ban đầu là giấm Hwayoung lên men 100% năm 1971, Chung jung one sẽ luôn đảm bảo chất lượng và vị ngon nhất bằng bí quyết và kỹ thuật lên men giấm truyền thống gia truyền 40 năm,

Những năm 70: lần đầu tiên ra mắt sản phẩm giấm Hwayoung lên men 100% năm 1971

Những năm 80: Ra mắt giấm táo, giấm gạo Hwayoung năm 1981

Những năm 90: Thay đổi thương hiệu sang “ Chung jung one Hwayoung” năm 1996

Hiện tại:

- 2005: ra mắt thị trường sản phẩm “Nước uống giấm hồng” là sản phẩm nước giải khát số 1 Hàn Quốc.

- 2007: Doanh nghiệp trong nước đầu tiên nhận chứng nhận HACCP về sản xuất giấm
- 2008: Đưa ra thị trường sản phẩm “giấm chính thống” lên men 100% nguyên vật liệu trong nước
- Năm 2009: thay đổi thương hiệu thành “Chung jung one”

Giấm gạo lứt là:

- Giấm lên men chứ không phải giấm tổng hợp
- Giấm được sản xuất ở nhà máy chung jung one có chứng nhận HACCP
- Hương và vị giấm lên men rất đa dạng do được làm từ khuẩn lên men nuôi trực tiếp tại nhà máy Chung jung one.

Những món ăn phù hợp với giấm gạo lứt cho loại muối như dưa muối, rau củ muối có vị thanh chua.

## LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 10 tháng 3 năm 2020

(Ngày mùng mười, tháng ba, năm hai nghìn hai mươi)

Tại Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga - Địa chỉ: A4TT19, Khu đô thị Văn Quán - Yên Phúc, Phường Phúc La, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội Tối, công chứng viên, Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga - Thành phố Hà Nội,

### CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do ông (bà): Nguyễn Thị Châm, CMND số: 125159240, là cộng tác viên biên dịch của Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga - Thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Hàn sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của ông (bà): Nguyễn Thị Châm;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;

Số công chứng: 2619 , Quyền số 01 TP/CC-SCC/BD

NGƯỜI DỊCH

Châm

Nguyễn Thị Châm

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG TRƯƠNG THỊ NGA -  
TP. HÀ NỘI  
CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN  
*Trương Thị Nga*



## **CHỨNG NHẬN THÀNH PHẦN SẢN PHẨM**

Gửi tới những ai quan tâm

Chứng nhận sản phẩm sau sản xuất và bán để tiêu thụ theo công nhận và giám sát của Đạo luật vệ sinh thực phẩm của Hàn Quốc

TÊN SẢN PHẨM	THÀNH PHẦN	%
BROWN RICE VINEGAR	Dịch gạo lứt cô đặc	8%
	Nước	48.40%
GIÁM GẠO LÚT	Giấm làm từ ngũ cốc	42.77%
	Đường glucose	
	Dinh dưỡng lên men	
	Mạch nha	0.40%
	Đường oligo	0.15%
	Axit citric	0.03%
	Chiết xuất nấm	0.23%
	Hương táo tổng hợp	0.02%
	<b>Tổng</b>	<b>100.00%</b>

\* Nhà sản xuất

: DAESANG CORP.(OSAN PLANT)

\* Địa chỉ

: 451-1, Gweol-Dong, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Seoul, Hàn Quốc

\* Người đại diện

: Mr. LIM, J. B.

\* Đơn vị đóng gói

: 200 ml ~ 18 l

**DAESANG CORPORATION**

JUNG BAE Lim

President J. B. LIM



**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 10 tháng 03 năm 2020, tại trụ sở Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

Tôi là Công chứng viên Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, số A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

**CHỨNG NHẬN:**

- Bản dịch này do Phan Thị Hiếu, CMND số: 187317486, cấp ngày 18/12/2014 tại Nghệ An, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội, đã dịch từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Phan Thị Hiếu;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm 1 tờ, 1 trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 2619 ; Quyền số: 01 -TP/CC-SCC/BD

Người dịch



Phan Thị Hiếu

**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG TRƯƠNG THỊ NGA**



CÔNG CHỨNG VIÊN  
*Trương Thị Nga*



## DAESANG CORPORATION

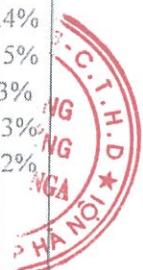
26, Cheonhodae-Ro, Dongdaemun-Gu,  
Seoul, Korea  
Tel : 82-2-2220-9606  
Fax : 82-2-2220-9849

### CERTIFICATE OF PRODUCT INGREDIENTS

To Whom it may concern

This is to certify that the following product is manufacturing and selling for human consumption under the recognition and supervision of the Food Sanitation Act of the Republic of Korea

NAME OF PRODUCTS	INGREDIENTS	%
BROWN RICE VINEGAR	Brown rice extract	8%
	Water	48.40%
	Vinegar made from grains	42.77%
	Glucose syrup	
	Fermented nutrient	
	Corn syrup	0.4%
	Isomaltooligosaccharide	0.15%
	Citric acid	0.03%
	Yeast extract	0.23%
	Apple flavor	0.02%
	Total	100.00



- \* Manufacturer : DAESANG CORP.(OSAN PLANT)
- \* Address : 415-1, Gweol- Dong, Osan- Si, Gyeonggi- Do, Seoul, Korea
- \* Representative : Mr. LIM J.B
- \* Packing Unit : 200 ML ~ 18 L

DAESANG CORPORATION

SUNG TAE LIM  
President J.B. LIM



DAESANG CORPORATION  
26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,  
SEOUL, KOREA  
Tel : 82-2-2220-9606  
Fax : 82-2-2220-9849

BẢN DỊCH  
TRANSLATION

## TEST REPORT

Tên sản phẩm : Brown Rice Vinegar- giấm gạo lứt

Mục đích phân tích : Xuất khẩu

Ngày phân tích : 27.02.2020

Chỉ tiêu (đơn vị)	Đơn vị	Kết quả kiểm nghiệm		Chỉ số phân tích
		Tiêu chuẩn cụ thể		
pH				4.6
Axit Acetic	%	≤ 5		3.8
Aflatoxin B1	µg/l	≤ 5		Không phát hiện
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/l	≤ 15		Không phát hiện
Arsen (As)	mg/l	≤ 0.2		Không phát hiện
Cadimi (Cd)	mg/l	≤ 1		Không phát hiện
(Pb)	mg/l	≤ 0.5		0.2
(Hg)	mg/l	≤ 0.05		Không phát hiện
Tổng số vi sinh vật hiệu khí	CFU/ml	≤ 10^4		1.6 x 10^2
Coliforms	CFU/ml	≤ 10^2		Không phát hiện
E.Coli	MPN/l	≤ 3		Không phát hiện
S. aureus	CFU/ml	≤ 10^2		Không phát hiện
Salmonella	CFU/25m	0		Không phát hiện
Tổng số bào tử nấm mốc nấm men	CFU/ml	≤ 10^2		≤ 10
Hạng mục (đơn vị)		Phân tích thành phần dinh dưỡng (Trên 100g)		
Năng lượng (Kcal)		23.6		
Carbohydrate (g)		5.8		
Đường (g)		3.4		
Đạm (g)		0.1		
Chất béo (g)		0.0		
Natri (mg)		1.7		

\* Nhà sản xuất : DAESANG CORP.(OSAN PLANT)

\* Địa chỉ : 415-1, Gweol-Dong, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Seoul, Korea

\* Người đại diện : Mr. LIM, J. B.

\* Đơn vị đóng gói : 200ML ~ 18L

DAESANG CORPORATION

JUN-SEY LIM  
President J. S. LIM



**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 10 tháng 03 năm 2020, tại trụ sở Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

Tôi là Công chứng viên Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, số A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

**CHÚNG NHẬN:**

- Bản dịch này do Phan Thị Hiếu, CMND số: 187317486, cấp ngày 18/12/2014 tại Nghệ An, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội, đã dịch từ **tiếng Anh sang tiếng Việt**.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Phan Thị Hiếu;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm **1** tờ, **1** trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Trương Thị Nga, A4 - TT19 Khu đô thị Văn Quán, Yên Phúc, phường Phúc La, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: **2619** ; Quyền số: **01 -TP/CC-SCC/BD**

Người dịch



Phan Thị Hiếu

**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG TRƯƠNG THỊ NGA**



CÔNG CHỨNG VIÊN  
*Trương Thị Nga*

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,

SEOUL, KOREA

Tel : 82-2-2220-9606

Fax : 82-2-2220-9849

**TEST REPORT**

COMMODITY : Brown Rice Vinegar(현미식초)

PURPOSE OF ANALYSIS : EXPORT

TEST DATE : FEB. 27, 2020

ITEMS (UNIT)	UNIT	RESULT OF TEST		ANALYTICAL DATA
		STANDARD SPECIFICATION	TEST RESULT	
pH				4.6
Acetic acid	%	≤ 5		3.8
Aflatoxin B1	µg/l	≤ 5		Not Detected
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/l	≤ 15		Not Detected
Arsen (As)	mg/l	≤ 0.2		Not Detected
Cadimi (Cd)	mg/l	≤ 1		Not Detected
(Pb)	mg/l	≤ 0.5		0.2
(Hg)	mg/l	≤ 0.05		Not Detected
Total plate count	CFU/ml	≤ 10^4		1.6 x 10^2
Coliforms	CFU/ml	≤ 10^2		Not Detected
E.Coli	MPN/l	≤ 3		Not Detected
S. aureus	CFU/ml	≤ 10^2		Not Detected
Salmonella	CFU/25ml	0		Not Detected
Yeast and Mold	CFU/ml	≤ 10^2		≤ 10
ITEMS (UNIT)		NUTRITIONAL ANALYSIS(Per 100g)		
Energy (Kcal)		23.6		
Carbohydrate (g)		5.8		
Sugar (g)		3.4		
Protein (g)		0.1		
Fat (g)		0.0		
Sodium (mg)		1.7		



\* Manufacturer : DAESANG CORP.(OSAN PLANT)

\* Address : 415-1, Gweol-Dong, Osan-Si, Gyeonggi-Do, Seoul, Korea

\* Representative : Mr. LIM. J. B.

\* Packing Unit : 200ML ~ 18L

DAESANG CORPORATION

JUNGET ISAE Lim  
President J. B. LIM