

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-06/Miwon/2021

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
Điện thoại: 02103 848 717 Fax: 02103 848 721
E-mail: ngocduc0609@gmail.com
Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 001011/2015/ATTP-CNDK
Mã số doanh nghiệp: 2600109933
Ngày cấp: 25 tháng 11 năm 2015
Nơi cấp: Cục vệ sinh an toàn thực phẩm Bộ Y Tế

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kimchi ramen – Mì kim chi

2. Thành phần: sản phẩm gồm có sợi mì, gói gia vị, gói kim chi

* **Sợi mì:** Bột mì 60.56%, dầu cọ 22%, tinh bột sắn biến tính 16.09%, ít hơn 2% các chất: muối, chất ổn định (INS451(i), INS466, INS500(i), INS501(i)), bột nghệ.

* **Gói gia vị:** Muối 16.23%, đường 12.82%, maltodextrin, mạch nha ngô, chất điều vị (INS621) 9.21%, bột ớt 8.05%, hành khô, bột hành, bột tỏi, ít hơn 2% các chất: đậu nành, bột tiêu đen, chiết xuất nấm men, bột mì, dextrose, hương tổng hợp, protein đậu nành thủy phân, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất chống đông vón (INS551), xốt cá cơm (cá cơm, muối, mạch nha, axit citrix, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627, INS639), axit lactic, màu caramen (INS150c), chất ổn định (INS414), chất chống oxy hóa tocopherol (INS306), sodium caseinate (dẫn xuất sữa), dầu tỏi, hương tổng hợp, bột tiêu trắng, chiết xuất ớt, chiết xuất gừng.

* **Gói kim chi:** cải thảo, nước, bột ớt, fructose, muối tỏi, xốt tôm lên men (tôm, muối, nước), hành, hẹ, chất điều vị (INS621), mạch nha, xốt cá cơm (cá cơm, muối, nước), chiết xuất cá ngừ (cá ngừ, muối, nước), đường, gừng, giấm, chất ổn định xanhthan gum (INS415), axit malic.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Thời hạn sử dụng: 10 tháng

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

Ngày sản xuất (NSX): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

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

* Chất liệu bao bì:

- Hộp mì: Hộp giấy tráng PE, nắp trên Art 85 gsm/Alu7/PE25/SPE30

- Gói gia vị, gói kim chi: Polyethylene + màng nhôm

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

* Quy cách đóng gói: 140 g/hộp



5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Xuất xứ: Thái Lan

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Nhà máy Namchow

Địa chỉ :59/4 Moo 10, Petchkasem Road, Nong-Or, Banpong, Ratchaburi, 70110, Thái Lan.

Địa chỉ : **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	Kimchi ramen – Mì kim chi
2	Trạng thái	Dạng sợi, nhẵn, không gãy vụn
3	Màu sắc	Vàng nhạt đến vàng đậm.
4	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng kim chi

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

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	392,0 – 588,0
2	Carbohydrate	g/100g	49,6 – 74,4
3	Protein	g/100g	8,0 – 12,0
4	Chất béo	g/100g	18,4 - 27,6
5	Natri (Sodium)	mg/100g	1616,0 – 2424,0
6	Độ ẩm (vắt mì)	%	≤ 10
7	Chỉ số peroxyt	meqO2/Kg	≤ 15

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)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	Bacillus cereus	CFU/g	10 ²
3	Coliforms	CFU/g	10 ³
4	Escherichia Coli	CFU/g	10 ²
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	10 ²



Miwon

NHÂN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Kimchi Ramen - Mì Kim Chi

1. Thành phần: * Mì: Bột mì 60.56%, dầu cọ 2.2%, tinh bột sắn biến tính 16.09%, ít hơn 2% các chất: muối, chất ổn định (INS451(i), INS466, INS500(i), INS501(i)), bột ngọt.

* Gói gia vị: Muối 16.23%, đường 12.82%, maltodextrin, mạt nha ngô, chất điều vị (INS621) 9.21%, bột ớt 8.05%, hành khô, bột hành, bột tỏi, ít hơn 2% các chất: dầu ăn, bột tiêu đen, chiết xuất nấm men, bột mì, dextrose, hương tổng hợp, protein đậu nành thủy phân, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất chống đông vón (INS551), xốt cà com (cà com, muối, mạt nha, axit citric, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627, INS639), axit lactic, màu caramen (INS150c), chất ổn định (INS414), chất chống oxy hóa tocopherol (INS306), sodium caseinate (dẫn xuất sữa), dầu tỏi, hương tổng hợp, bột tiêu trắng, chiết xuất ớt, chiết xuất gừng.

* Gói kim chi: cải thảo, nước, bột ớt, fructose, muối tòi, xốt tằm lên men (tằm, muối, nước), hành, hẹ, chất điều vị (INS621), mạt nha, xốt cà com (cà com, muối, nước), chiết xuất cá ngừ (cà ngừ, muối, nước), đường, gừng, giấm, chất ổn định xanhthan gum (INS415), axit malic.

2. Hướng dẫn sử dụng: - Mở nắp đáy một nửa, để gói kim chi sang một bên.

- Đổ gói gia vị vào trong hộp. Sau đó rót nước mới sôi đến vạch trong cốc (400 ml).

- Đậy nắp lại, đợi 3 phút.

- Cho gói kim chi vào và thưởng thức.

3. Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.

4. Khối lượng tịnh: 140 g

5. Hạn sử dụng: Thời hạn sử dụng: 10 tháng

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

Ngày sản xuất (NSX): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

6. Tên và địa chỉ cơ sở SXSP: Xuất xứ: Thái Lan.

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Namchow Co., LTD

Địa chỉ: 59/4 Moo 10, Petchkasem Road, Nong-O, Banpong, Ratchaburi, 70110, Thái Lan

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

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

Địa chỉ: Phố Sóng 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-06/Miwon/2021

8. Khuyến cáo: Sản phẩm có chứa bột mì, dầu nành, hải sản (cà com, cá ngừ), tằm, sữa.

Cẩn thận với nước nóng khi sử dụng.



65x85 mm

Tên sản phẩm: Kimchi ramen – Mì kim chi

Thương hiệu: Jongga

Loại: mì dạng nước

Có gói kim chi thật bên trong sản phẩm.

Cách dùng:

Mở nắp đậy một nửa, để gói kim chi sang một bên, đổ gói gia vị vào trong hộp. Sau đó rót nước mới sôi đến vạch trong cốc (400 ml).

Đậy nắp lại, đợi 3 phút.

Cho gói kim chi vào và thưởng thức.

Thành phần:

Mì: Bột mì, dầu cọ, tinh bột sắn biến tính, ít hơn 2% các chất: muối, chất ổn định (INS451(i), INS466, INS500(i), INS501(i)), bột nghệ.

Gói gia vị: Muối, đường, maltodextrin, mạch nha ngô, chất điều vị (INS621), bột ớt, hành khô, bột hành, bột tỏi, ít hơn 2% các chất: đậu nành, bột tiêu đen, chiết xuất nấm men, bột mì, dextrose, hương tổng hợp, protein đậu nành thủy phân, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất chống đông vón (INS551), xốt cá cơm (cá cơm, muối, mạch nha, axit citrix, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627, INS639), axit lactic, màu caramen (INS150c), chất ổn định (INS414), chất chống oxy hóa tocopherol (INS306), sodium caseinate (dẫn xuất sữa), dầu tỏi, hương tổng hợp, bột tiêu trắng, chiết xuất ớt, chiết xuất gừng.

Gói kimchi: cải thảo, nước, bột ớt, fructose, muối tòi, xốt tôm lên men (tôm, muối, nước), hành, hẹ, chất điều vị (INS621), mạch nha, xốt cá cơm (cá cơm, muối, nước), chiết xuất cá ngừ (cá ngừ, muối, nước), đường, gừng, giấm, chất ổn định xanhthan gum (INS415), axit malic.

Cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì, đậu nành, hải sản (cá cơm, cá ngừ), tôm, sữa.

Cẩn thận với nước nóng khi sử dụng.

Không sử dụng lò vi sóng

Xuất khẩu bởi: Tập đoàn Daesang 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Phân phối bởi:

Châu Âu: Daesang châu Âu - B.V.Van Heuven Goedhardlaan 935, 1181 LD Amstelveen, Hà Lan.

Trung Quốc: Daesang Bắc Kinh, Số.12 đường Technology, khu B quận Myun, Bắc Kinh, Trung Quốc

Hoa Kỳ: Daesang Mỹ, One University Plaza, Suite 603, Hackensack, NJ 07601 Hoa Kỳ

Sản phẩm của Thái Lan

Khối lượng tịnh: 4.93 oz (140 g)

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao

Hạn sử dụng: In trên bao bì

Website: <http://www.edaesang.com>

Giá trị dinh dưỡng: Sử dụng cho 1 khẩu phần - Dung tích: 1 hộp 140g

Năng lượng: Calo 490, Tổng chất béo: 23g (29% DV), Chất béo bão hòa 10g (50% DV), Chất béo chuyển hóa 0 g, Cholesterol 0 mg (0% DV), Natri 2020 mg (88% DV), Tổng Carbohydrate 62 g (23% DV), Chất xơ 1 g (4% DV), Tổng đường 4 g (bao gồm 3 g đường bổ sung, 6% DV), Protein 10 g, Vitamin D 0 mcg (0% DV), Canxi 32 mg (2% DV), Sắt 1.4 mg (8% DV), Kali 268 mg (6% DV)

% Giá trị hàng ngày (DV) cho biết lượng chất dinh dưỡng trong một khẩu phần thực phẩm góp phần vào chế độ ăn hàng ngày. 2,000 calo một ngày được sử dụng để tư vấn nói chung.

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, Ngày 27 tháng 04 năm 2021 (Ngày hai mươi bảy tháng tư năm hai nghìn không trăm hai một)

Tại Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp; địa chỉ tại: Số 22, ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Hoàng Thị Bích Diệp, công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Phí Thị Hải Sâm, cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp, thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Phí Thị Hải Sâm;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 03 (ba) bản chính, mỗi bản gồm 01 tờ, 01 trang, lưu 01 bản tại Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp, thành phố Hà Nội.
- Số công chứng 1572 Quyền số 01/2021TP/CC-SCC/BD.

NGƯỜI DỊCH

Sâm

Phí Thị Hải Sâm

CÔNG CHỨNG VIÊN



Hoàng Thị Bích Diệp



417.13



346.9

141.5mm

150.5 mm





59/4, 59/8 Moo 10, Petchkasem Rd., Nongor, Banpong, Ratchaburi 70110 THÁI LAN
Tel : (662) 033-7800 (m2) 259-7871-9 Fax : (m2) 259-7870

Thông tin chi tiết về sản phẩm

Thông tin chung

Tên sản phẩm : M ăng liền bột 140g (Sợi mì F#5)
Loại : Mì Kim chi

Mô tả sản phẩm

Màu : Màu cam đỏ của ớt
Mùi : Mùi ớt hồng, hương của kim chi lên men tự nhiên
Vị : Chua, cay, và ngọt thanh.

Điều kiện bảo quản

Hướng dẫn bảo quản : Bảo quản nơi khô ráo, ở nhiệt độ 25-30 °C, độ ẩm tương đối 60%, tránh ánh nắng trực tiếp
Thời hạn sử dụng : 8 tháng kể từ ngày sản xuất

Đóng gói

Thành phần và khối lượng tịnh : Mì: 88.00 g., Gói gia vị: 12.00 g., Gói Kimchi: 40.00 g.
Khối lượng tịnh : 140 g.
Quy cách thùng : 12 gói / thùng.
Chi tiết : Chi tiết: OPP20/VMCPP25u Kịch thước: rộng 130 x dài 80 mm (W75 x L80mm)
Bát giấy: Chi tiết: bát giấy 210g +24PE/đáy giấy 240g+15PE+24PE Kịch thước: rên Ø 141 + dưới 111.27 + cao Ø 96 (± 1.0 mm.)
Nắp: Chi tiết: An 85 gsm/Alu 7PE25/PE30 Kịch thước: Ø 141.5 mm. (± 1.0 mm.)
Thùng Carton: Chi tiết: KT125/CS110/7D125/C/F Kịch thước: L406xW280xH213 mm. (OD)
Gói Kimchi: Chi tiết: màng nhôm Bg Kịch thước: 80 x 80 mm
Nha nhựa: Chi tiết: PP (cho 1 số mã hàng)

Thông tin các thành phần (liệt kê theo thứ tự giảm dần theo trọng lượng)

Mẫu / Mã sản phẩm : Mì kim chi Jongga (sợi mì F#5)
Mã phê duyệt : -

Thành phần	%	Phụ gia thực phẩm	Cảnh báo	Xuất xứ
< Mì >				
Bột mì	60.56%		Có	Thái Lan
Dầu cọ (chứa chất chống oxy hóa : E306)	22.00%	Có		Thái Lan
Tinh bột sắn biến tính (E1420)	16.09%	Có		Thái Lan
Muối	0.93%			Thái Lan
Carboxymethyl cellulose	0.13%	Có		Trung Quốc
Sodium tripolyphosphate	0.12%	Có		Thái Lan
Potassium carbonate (E501)	0.06%	Có		Thái Lan
Sodium carbonate (E500)	0.06%	Có		Trung Quốc
Bột nghệ	0.05%	Có		Thái Lan
Tổng	100.00%			
< Bộ gia vị >				
Bột kim chi	16.59%	Có	Có	Hàn Quốc
(tinh bột, muối, sốt cá cơm, monosodium glutamate, lactic acid, DL-alanine, arabic gum, dầu tỏi, oleoresin paprika, gia vị kimchi, oleoresin capsicum oleoresin ginger, disodium 5'-ribonucleotide)				
Muối	16.23%			Thái Lan
Bột gia vị	16.20%		Có	Thái Lan
(maltodextrin, muối, bột hành, chiết xuất nấm men, hương tổng hợp, hydrolyzed soy protein, đường, bột tiêu trắng)				
Đường	12.82%			Thái Lan
Chất điều vị (E621)	9.21%	Có		Thái Lan/Việt Nam
Bột ớt	8.05%			Thái Lan
Bột nước tương (dầu nành, bột mì, muối, maltodextrin)	5.47%		Có	Thái Lan
Hành khô	3.54%			Thái Lan
Kem tách béo	2.16%		Có	Thái Lan
(glucose, hydrogenated dầu cọ, sodium caseinate ("sản phẩm từ sữa"))				
Bột tẻ	2.16%			Thái Lan
Bột tiêu đen	1.62%			Thái Lan
Natural paprika color (E160c)	1.16%	Có		Tây Ban Nha
Silicon dioxide (E551)	1.12%	Có		Thái Lan
Bột hành	1.08%			USA
Maltodextrin	0.82%			Trung Quốc
Citric acid(E330)	0.75%	Có		Trung Quốc
Disodium inosinate, Disodium guanylate (E635)	0.55%	Có		Indonesia
Artificial caramel color(E150c)	0.39%	Có		USA
Tocopherol (E306)	0.08%	Có		USA
	100.00%			
< Kimchi pack >				
(cải thảo, nước, bột tiêu đỏ, Fructose, muối, tỏi, Xit tằm lên men (tôm, muối), tỏi tây Hàn Quốc, Hẹ, Monosodium Glutamate, mạch nha ngô, sốt cá cơm lên men (cá cơm, muối), Chiết xuất Bonito, đường, gừng, giấm, Xanthan Gum, Malic Acid) (thông tin từ khách hàng)	100.00%	Có	Có	Trung Quốc



Thông tin dinh dưỡng*

Giá trị dinh dưỡng	
Cho 1 người dùng	
Dung tích 1 hộp (140g)	
Giá trị 1 hộp	
Năng lượng	500
	% Giá trị hàng ngày *
Tổng chất béo 21g	27%
Chất béo bão hòa 10g	50%
<i>Chất béo chuyển hóa 0g</i>	
Cholesterol ít hơn 5 mg	2%
Natri 2070mg	90%
Tổng Carbohydrate 68g	25%
Chất xơ 2g	7%
Tăng đường 3g	
Trong đó có 2g đường bổ sung	4%
Protein 10 g	20%
Vitamin D 0mcg	0%
Caxi 40mg	4%
Sắt 1mg	6%
Kali 158mg	3%

* % Giá trị hàng ngày (DV) cho biết lượng chất dinh dưỡng trong một khẩu phần thực phẩm góp phần vào chế độ ăn hàng ngày. 2.000 calo một ngày được sử dụng để tư vấn nói chung

*Ghi chú: Số liệu từ báo cáo phân tích phòng thí nghiệm của khách hàng

Thông tin các chất phụ gia thực phẩm

Tên phụ gia	Số ký hiệu	Tính năng	Nguyên liệu
Mixed Tocopherols	E306	Chất chống oxy hóa	Đầu cò, Tocopherol
Acetylated starch	E1420	Chất ổn định	Tinh bột sắn biến tính
Carboxymethyl cellulose	E466	Chất làm dày	Carboxymethyl cellulose
Sodium tripolyphosphate	E451	Chất điều chỉnh độ chua	Sodium tripolyphosphate
Potassium carbonate	E501	Chất điều chỉnh độ chua	Potassium carbonate
Sodium carbonate	E500	Chất điều chỉnh độ chua	Sodium carbonate
Monosodium Glutamate	E621	Chất điều vị	Gia vị Kimchi, Monosodium glutamate, Gói Kimchi
Acid lactic	E270	Chất điều chỉnh độ chua	Gia vị kim chi
Gum Arabic	E414	Chất làm dày	Gia vị kim chi
Disodium 5'-Ribonucleotides	E635	Chất điều vị	Gia vị kim chi, Disodium inosinate, Disodium guanylate Paprika
Oleoresins	E160c	Chất tạo màu	Màu ớt tự nhiên
Silicon Dioxide	E551	Chất chống vón cục	Silicon Dioxide
Citric acid	E330	Chất điều chỉnh độ chua	Citric acid
Chất tạo màu caramen	E150c	Chất tạo màu	Màu caramen
Xanthan Gum	E415	Chất làm dày	Gói Kimchi
Malic Acid	E296	Chất điều chỉnh độ chua	Gói Kimchi

Thông tin cảnh báo

Các chất không dùng nạp	Có	Không	Có mặt trong cùng dây chuyền sản xuất	Nguyên liệu
Sữa / sản phẩm từ sữa	Có	Không	Có mặt (bột trứng)	Trong kem tách béo
Trứng gà	Có	Không	Không (bột trứng)	Trong gói gia vị
Đậu nành/ sản phẩm từ đậu nành	Có			Trong gói gia vị
Gluten	Có			Trong gói gia vị
Bột mì	Có			Trong gói gia vị
Cà	Có			Trong gói kim chi (cá cơm), Trong gói kim chi (cá cơm, Bonito)
Giáp xác và động vật có vỏ	Có	Không	Không	Trong gói kim chi (Tôm) Đậu
phông		Không	Không	
Các loại hạt khác ngoài đậu phông		Không	Có (hạt vừng)	
Vừng/ sản phẩm từ nó		Không	Có (bột sữa dừa)	
Dừa / sản phẩm từ nó		Không		

Thông tin các chất

	Mi	Gói gia vị
Eξ ẩm (%) :	≤ 3.5%	≤ 3.5%
Hàm lượng béo (%) :	≤ 22% (vào ngày sản xuất)	N/A
Eξ mặn (%) :	N/A	23.5 ± 1.5%

Thông tin vi sinh vật

	Mi	Gói gia vị
Tổng số vi sinh vật hiếu khí :	≤ 1.0 x 10 ⁴	≤ 5.0 x 10 ⁵
Tổng số bào tử nấm men & mốc :	≤ 100	≤ 500
<i>E.coli</i> :	< 3	< 3
<i>Salmonella spp.</i> :	Không phát hiện	Không phát hiện
<i>S.aureus</i> :	Không phát hiện	Không phát hiện
<i>C.l.perfringens</i> :	N/A	≤ 1.0 x 10 ³
<i>B.cereus</i> :	≤ 100	≤ 1.0 x 10 ³

Kim loại nặng

Cadimi :	Ít hơn 0.1 mg/kg
Arsen :	Ít hơn 1.0 mg/kg
Chì :	Ít hơn 0.2 mg/kg

Sức thông báo	Ly do/Chi tiết thông báo	Ngày
0	Thông báo mới Thông tin chi tiết ban đầu	18-Tháng 9-2020

Nhà máy Namchow (xác nhận)

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, Ngày 4 tháng 5 năm 2021 (Ngày mùng bốn tháng năm năm hai nghìn không trăm hai một)

Tại Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp; địa chỉ tại: Số 22, ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Hoàng Thị Bích Diệp, công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Phí Thị Hải Sâm, cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp, thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Phí Thị Hải Sâm;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 3 (ba) bản chính, mỗi bản gồm 01 tờ, 01 trang, lưu 01 bản tại Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp, thành phố Hà Nội.
- Số công chứng 1667... Quyển số 01/2021TP/CC-SCC/BD.

NGƯỜI DỊCH

Sem

Phí Thị Hải Sâm

CÔNG CHỨNG VIÊN



Hoàng Thị Bích Diệp



NAMICHOV (THAILAND) LTD

59/1, Mu 10, Petchkasem Road, Tambon Nong-O, Amphoe Han Pong, Rajaburi 99110, Thailand
TEL: (032) 468-270 FAX: (032) 712-049

Product Specification

General data

Product name : Instant Noodle 140g Bowl (Noodle Cake F#5)
Flavour : Kimchi Ramen

Product Characteristic

Color : Characteristic Orange color
Odor : A bit pungent from Kimchi natural fermentation
Taste : Sour, Spicy, and Umami.

Storage conditions

Storage instructions : Keep in dry place at temp. 25-30 °C, RH 60% max, avoid the direct sunlight and heat
Shelf life : 8 months from production date

Packaging

Composition and net weigh : Noodles: 88.00 g., Seasoning powder: 12.00 g., Kimchi pack: 40.00 g.
Net content per packing un : 140 g.
Units per carton : 12 paper bowls / ctn.
Packaging material : Seasoning sachets : Spec: OPP20/VMCPP25u Size: Width 130 x Pth 80 mm (W75 x L80mm)
Paper bowl: Spec: Side paper 210g +24PE/Bottom paper 240g+15PE+24PE Size: Top Ø 141 + Bottom 111.27 + High Ø 96 (± 1.0 mm.)
Cup lid : Spec: Art 85 gsm/Alu 7/PE25/SPE30 Size: Ø 141.5 mm. (± 1.0 mm.)
Carton : Spec: KT125/CS110/TD 125 C/F Size: L406xW280xD213 mm. (OD)
Kimchi pack : Spec: Alu foil Bg Size: 80 x 80 mm
Plastic Fork: Spec: PF (for som e item code)

Ingredients statement (listed in descending order of weight)

Sample / Product code : Jongga Kimchi Ramen (new Noodle cake F#5)
Submission code : -

Ingredient	Percentage	Food Additive	Allergen	Origin
< Noodles >				
Wheat flour	60.56%		Yes	Thailand
Palm oil (Contains antioxidant : E306)	22.00%	Yes		Thailand
Modified tapioca starch (E1420)	16.09%	Yes		Thailand
Salt	0.93%			Thailand
Carboxymethyl cellulose	0.13%	Yes		China
Sodium triphosphate	0.12%	Yes		Thailand
Potassium carbonate (E501)	0.06%	Yes		Thailand
Sodium carbonate (E500)	0.06%	Yes		China
Tumeric powder	0.05%	Yes		Thailand
Total	100.00%			
< Seasoning powder >				
Kimchi powder	16.59%	Yes	Yes	Korea
<i>(starch, salt, anchovy sauce, monosodium glutamate, lactic acid, DL-alanine, arabic gum, garlic oil, oleoresin paprika, kimchi flavor, oleoresin capsicum oleoresin ginger, disodium 5'-ribonucleotide)</i>				
Salt	16.23%			Thailand
Flavourings	16.20%		Yes	Thailand
<i>(maltodextrin, salt, onion powder, yeast extract, artificial flavors, hydrolysed soy protein, sugar, white pepper powder)</i>				
Sugar	12.82%			Thailand
Monosodium glutamate (E621)	9.21%	Yes		Thailand/Vietnam
Chilli powder	8.05%			Thailand
Soy sauce powder (soybean, wheat, salt, maltodextrin)	5.47%		Yes	Thailand
Dried onion flake	3.54%			Thailand
Non dairy creamer	2.16%		Yes	Thailand
<i>(glucose, hydrogenated palm oil, sodium caseinate ("a milk derivative"))</i>				
Garlic powder	2.16%			Thailand
Black pepper powder	1.62%			Thailand
Natural paprika color (E160c)	1.16%	Yes		Spain
Silicon dioxide (E551)	1.12%	Yes		Thailand
Onion powder	1.08%			USA
Maltodextrin	0.82%			China
Citric acid(E330)	0.75%	Yes		China
Disodium inosinate, Disodium guanylate (E635)	0.55%	Yes		Indonesia
Artificial caramel color(E150c)	0.39%	Yes		USA
Tocopherol (E306)	0.08%	Yes		USA
	100.00%			
< Kimchi pack >				
	100.00%	Yes	Yes	China
<i>(Cabbage, Water, Red Pepper Powder, Fructose, Salt, Garlic, Fermented Shrimp Sauce (Shrimp, Salt), Korean Leek, Chives, Monosodium Glutamate, Corn Syrup, Fermented Anchovy Sauce (Anchovy, Salt), Bonito Extract, Sugar, Ginger, Vinegar, Xanthan Gum, Malic Acid)</i>				
<i>(Info from customer)</i>				

NG
NG
DIỆP
HÀ NG

Nutritional information*

Nutrition Facts	
1 Serving Per Container	
Serving size 1 Container (140g)	
Amount Per Serving	
Calories	500
% Daily Value*	
Total Fat 21g	27%
Saturated Fat 10g	60%
Trans Fat 0g	
Cholesterol less than 5 mg	2%
Sodium 2070mg	90%
Total Carbohydrate 68g	25%
Dietary Fibre 2g	7%
Total Sugars 3g	
Includes 2g Added Sugars	4%
Protein 10 g	20%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 40mg	4%
Iron 1mg	6%
Potassium 158mg	3%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

*Remark: Nutrition Fact would become from calculation

Additive name	E-number
Mixed Tocopherols	E306
Acetylated starch	E1420
Carboxymethyl cellulose	E466
Sodium tripolyphosphate	E451
Potassium carbonate	E501
Sodium carbonate	E500
Monosodium Glutamate	E621
Lactic Acid	E270
Gum Arabic	E414
Disodium 5'-Ribonucleotides	E635
Paprika Oleoresins	E160c
Silicon Dioxide	E551
Citric acid	E330
Caramel colour	E150c
Xanthan Gum	E415
Malic Acid	E296

Allergen/intolerance	Yes	No
Milk / Milk products	Yes	
Chicken's egg		No
Soya / Soy products	Yes	
Gluten	Yes	
Wheat	Yes	
Fish	Yes	
Crustacean and shellfish	Yes	
Peanuts		No
Any nuts other than peanuts		No
Sesame/derivative		No
Coconut/derivatives		No

Food Additive Information

Function of use
Antioxidant
Stabilizer
Thickener
Acidity regulator
Acidity regulator
Acidity regulator
Flavour Enhancer
Acidity Regulator
Thickener
Flavour Enhancer
Colour
Anticaking Agent
Acidity Regulator
Colour
Thickener
Acidity Regulator

Allergen information

Present in the same production line
No (Dried Egg)
No
No
Yes (Sesame seed)
Yes (Coconut milk powder)

Material present

Palm oil, Tocopherol
 Modified tapioca starch
 Carboxymethyl cellulose
 Sodium tripolyphosphate
 Potassium carbonate
 Sodium carbonate
 Kimchi powder, Monosodium glutamate, Kimchi pack
 Kimchi powder
 Kimchi powder
 Kimchi powder, Disodium inosinate, Disodium guanylate
 Natural paprika color
 Silicon Dioxide
 Citric acid
 Artificial caramel color
 Kimchi pack
 Kimchi pack

Material present

In Non dairy creamer
 In Flavouring, Soy sauce powder
 In Wheat flour
 In Wheat flour, Soy sauce powder
 In Kimchi powder(Anchovy), Kimchi pack (Anchovy, Bonito)
 In Kimchi pack (Shrimp)



Chemical Data

	Noodle	Seasoning powder
Moisture content (%)	≤ 3.5%	≤ 3.5%
Fat content (%)	≤ 22% (on manufacturing date)	N/A
NaCl (%)	N/A	23.5 ± 1.5%

Microbiological Data

	Noodle	Seasoning powder
Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 ⁴	≤ 5.0 × 10 ³
Yeast & Mould	≤ 10C	≤ 500
E.coli	< 3	< 3
Salmonella spp.	Negative	Negative
S.aureus	Negative	Negative
Cl.perfringens	N/A	≤ 1.0 × 10 ³
B.cereus	≤ 100	≤ 1.0 × 10 ³

Heavy metal residue

Cadmium	: Less than 0.1 mg/kg
Arsenic	: Less than 1.0 mg/kg
Lead	: Less than 0.2 mg/kg

Revision Number	Reason/Details for Revision	Revision Date
0	New specification format start-up	18-Sep-20

Namchow (Thailand) Ltd.
 Product Development Department

[Handwritten Signature]



Authorized Signature

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00091166
 Mã số kết quả: AR-20-VD-096518-01 / EUVNHC-00116083



CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì

Tỉnh Phú Thọ
 Việt Nam

Tên mẫu: Mì kim chi - Kimchi Ramen
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu: 13/10/2020
 Thời gian thử nghiệm: 13/10/2020 - 20/10/2020
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 20/10/2020
 Mã số PO của khách hàng: NGM2201013059-HN

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)	3.0x10 ²
2	VW014 VW (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW00G VW (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	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)
7	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	44.7
9	VW062 VW (a) Béo	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	15.0
10	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	342
11	VW066 VW Protein	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	7.13
12	VD837 VD (a) Ẩm (vất)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.23
13	VD1YY VD (a)(f) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3623)	1.20
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3500)	1.64



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD855 VD (a)(f) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
16	VD861 VD (a)(f) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VD857 VD (a)(f) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
18	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 23/10/2020

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.

(!): Thông tin này được cung cấp bởi khách hàng

"VD": Các phép thử này 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

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00091166
Mã số kết quả	AR-20-VD-096518-01 / EUVNHC-00116083


CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì

 Tỉnh Phú Thọ
 Việt Nam

Tên mẫu:	Mì kim chi - Kimchi Ramen
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	13/10/2020
Thời gian thử nghiệm:	13/10/2020 - 20/10/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	20/10/2020
Mã số PO của khách hàng :	NGM2201013059-HN

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)	3.0x10 ²
2	VW014 VW (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW00G VW (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW025 VW (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	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)
7	VW030 VW (a) Escherichia coli	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	44.7
9	VW062 VW (a) Béo	g/100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	15.0
10	VW0A4 VW Năng lượng	kcal/100 g	TCVN 7088:2015	342
11	VW066 VW Protein	g/100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	7.13
12	VD837 VD (a) Ẩm (vật)	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.23
13	VD1YY VD (a)(f) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3623)	1.20
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3500)	1.64



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD855 VD (a)(f) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
16	VD861 VD (a)(f) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VD857 VD (a)(f) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
18	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	ISO 16050:2003 (TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

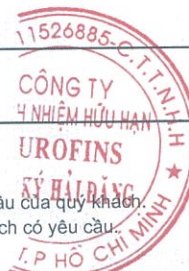
Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 23/10/2020

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 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.

(!): Thông tin này được cung cấp bởi khách hàng

"VD": Các phép thử này 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 và An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.