CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-05/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: Seaweed ramen - Mì rong biển hộp**
2. **Thành phần: sản phẩm gồm có sợi mì, gói gia vị**

   * **Sợi mì**: Bột mì 60.56%, dầu cọ 22%, tinh bốt 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**: Maltodextrin 27.7%, gia vị hỗn hợp 18% (maltodextrin, muối, dextrose, gia vị (chiết xuất nấm men, protein thủy phân, maltodextrin, dầu cọ, thiamine hydrochloride, citric acid, tinh bột ngô, muối, chất ổn định (INS466), nước tương (protein thủy phân, chiết xuất nấm men, dầu cọ, chất ổn định (INS500(i)), dextrose, thiamine hydrochloride, chất điều vị (INS631, INS627), hỗn hợp cơ sở (maltodextrin , lactic acid, chất ổn định (INS340(i)), citric acid, chất xử lý bột (INS510), chất ổn định (INS471)), hương tổng hợp, chất điều vị (INS631, INS627), đường), rong biển khô 14%, muối 11.4%, gia vị tương đậu 8% (acid-hydrolyzed soy, maltodextrin, chất điều vị (INS621), hành, tỏi, mực, sò, đường, gừng, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627), bột nấm, citric acid, bột tiêu đen, dầu tỏi), chất điều vị (INS621), kem tách béo (mạch nha, dầu cọ, sodium caseinate (dẫn xuất sữa), chất ổn định (INS340(i), INS339(ii)), chất ổn định (INS471), hành lá, vừng, ít hơn 2% các chất: bột tỏi, chất điều vị (INS631), chất điều vị (INS627), bột hành.

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: 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: 65 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, Cheonhodae-ro, 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	**Seaweed ramen - Mì rong biển hộp**
2	Trạng thái	Dạng sợi, nhẵn, không gãy vụn
3	Màu sắc	Vàng nhạt đến vàng đậm.
4	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của gia vị rong biển

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	240,0 – 360,0
2	Carbohydrate	g/100g	30,4 – 45,6
3	Protein	g/100g	4,8 – 7,2
4	Chất béo	g/100g	11,2 - 16,8
5	Natri (Sodium)	mg/100g	904,0 – 1356,0
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	Staphylococus aureus	CFU/g	10^2
7	Clostridium Perfringens	CFU/g	10^2

8	Tổng số bào tử nấm men & mốc	CFU/g	10^3

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

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0.2
2	Chì (Pb)	mg/kg	0.2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05
4	Arsen (As)	mg/kg	1

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn *(QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm)*

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	4
3	Deoxynivalenol (DON)	µg/kg	750
4	Ochratoxin A	µg/kg	3

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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm.
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 06 tháng 05 năm 2021
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO

Miwon

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Seaweed ramen - Mì rong biển hộp

1. Thành phần: Mì: Bột mì 60.56%, dầu cọ 22%, tinh bột sắn biến tính 16.09%, hương liệu các chất muối, chất ổn định (INS451(i), INS466, INS500(ii), INS501(i)), bột nghệ.
Gói gia vị: Maltodextrin 27.7%, gia vị hỗn hợp 18% (maltodextrin, muối, dextrose, gia vị (chứa xuất nấm men, protein thủy phân, maltodextrin, dầu cọ, thiamine hydrochloride, citric acid, tinh bột công muối, chất ổn định (INS466), nước tương (protein thủy phân, chiết xuất nấm men, dầu cọ, chất ổn định (INS500(i)), dextrose, thiamine hydrochloride, chất điều vị (INS631, INS627), hỗn hợp cơ sở (maltodextrin , lactic acid, chất ổn định (INS340(i)), citric acid, chất xử lý bột (INS510), chất ổn định (INS471)), hương tổng hợp, chất điều vị (INS631, INS627), đường;, rong biển khô 14%, muối 11.4%, gia vị tương đậu 8% (acid-hydrolyzed soy, maltodextrin, chất điều vị (INS621), hành, tỏi, mực, sò, đường, gừng, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627), bột nấm, citric acid, bột tiêu đen, dầu tỏi), chất điều vị (INS621), kem tách bơ (mạch nha, dầu cọ, sodium caseinate (dẫn xuất sữa), chất ổn định (INS340(i), INS339(ii)), chất ổn định (INS471), hành lá, vừng, ít hơn 2% các chất: bột tỏi, chất điều vị (INS631), chất điều vị (INS627), bột hành.
2. Hướng dẫn sử dụng: Mở nắp đậy một nửa. Đổ gói gia vị rong biển vào. Sau đó rót nước mới sôi đến vạch trong cốc (250 ml). Đậy nắp lại, đợi 3 phút 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: 65 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: Hàn Quốc.
Sản phẩm của DAESANG CORPORATION.
Địa chỉ: 26, Cheonhodae-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc.
Sản xuất tại Namchow Co., LTD
Địa chỉ: 59/4 Moo 10, Petchkasem Road, Nong-Or, 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 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-05/Miwon/2021
8. Cảnh báo: *Sản phẩm có chứa bột mì, đậu nành, hạt cây (dừa), sữa, mực, sò. Cẩn thận với nước nóng khi sử dụng.*

M.S.D.N:2600109933-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
VIỆT TRÌ - T. PHÚ THỌ

60x80 mm

BẢN DỊCH
TRANSLATION

Tên sản phẩm: Seaweed ramen - Mì rong biển hộp

Thương hiệu: Jongga

Loại: mì dạng nước

Thành phần gói gia vị chứa rong biển Hàn Quốc – hương vị chuẩn thật.

Rong biển giàu dưỡng chất và mang lại nhiều ích lợi cho sức khỏe. Đây là thực phẩm rất tốt cho phụ nữ, đặc biệt ở giai đoạn sau sinh hoặc cần bổ sung dinh dưỡng. Đây là lý do vì sao canh rong biển là món ăn truyền thống cho dịp sinh nhật ở Hàn Quốc, để ghi nhớ và biết ơn sự hi sinh của người mẹ.

Cách dùng:

Mở nắp đậy một nửa, đổ gói gia vị rong biển vào. Sau đó rót nước mới sôi đến vạch trong cốc (250 ml). Đậy nắp lại, đợi 3 phút 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: Maltodextrin, gia vị hỗn hợp (maltodextrin, muối, dextrose, gia vị (chiết xuất nấm men, protein thủy phân, maltodextrin, dầu cọ, thiamine hydrochloride, citric acid, tinh bột ngô, muối, chất ổn định (INS466), nước tương (protein thủy phân, chiết xuất nấm men, dầu cọ, chất ổn định (INS500(i)), dextrose, thiamine hydrochloride, chất điều vị (INS631, INS627), hỗn hợp cơ sở (maltodextrin , lactic acid, chất ổn định (INS340(i)), citric acid, chất xử lý bột (INS510), chất ổn định (INS471)), hương tổng hợp, chất điều vị (INS631, INS627), đường), rong biển khô, muối, gia vị tương đậu (acid-hydrolyzed soy, maltodextrin, chất điều vị (INS621), hành, tỏi, mực, sò, đường, gừng, dầu cọ, chất điều vị (INS631, INS627), bột nấm, citric acid, bột tiêu đen, dầu tỏi), chất điều vị (INS621), kem tách béo (mạch nha, dầu cọ, sodium caseinate (dẫn xuất sữa), chất ổn định (INS340(i), INS339(ii)), chất ổn định (INS471), hành lá, vừng, ít hơn 2% các chất: bột tỏi, chất điều vị (INS631), chất điều vị (INS627), bột hành.

Cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì, đậu nành, hạt cây (dừa), sữa, mực, sò.

Cẩn thận với nước nóng khi sử dụng.

Không sử dụng lò vi sóng.

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: 2.3 oz (65 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.cdaesang.com

Giá trị dinh dưỡng: Sử dụng cho 1 khẩu phần - Dung tích: 1 hộp 65 g

Năng lượng: Calo 300, Tổng chất béo: 14 g (18% DV), Chất béo bão hòa 6 g (30% DV), Chất béo chuyển hóa 0 g, Cholesterol 0 mg (0% DV), Natri 1130 mg (49% DV), Tổng Carbohydrate 38 g (14% DV), Chất xơ 1 g (4% DV), Tổng đường 1 g (bao gồm 0 g đường bổ sung, 0% DV), Protein 6 g, Vitamin D 0 mcg (0% DV), Canxi 32 mg (2% DV), Sắt 1 mg (6% DV), Kali 107 mg (2% 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 mốt)

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 tờ, trang, lưu 01 bản tại Văn phòng công chứng Hoàng Bích Diệp, thành phố Hà Nội.

- Số công chứng 1572 Quyển số 01/2021TP/CC-SCC/BD.

NGƯỜI DỊCH

Phí Thị Hải Sâm

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ: 94 - C.T.C.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HOÀNG BÍCH DIỆP
Q. BA ĐÌNH - T.P HÀ NỘI

Hoàng Thị Bích Diệp

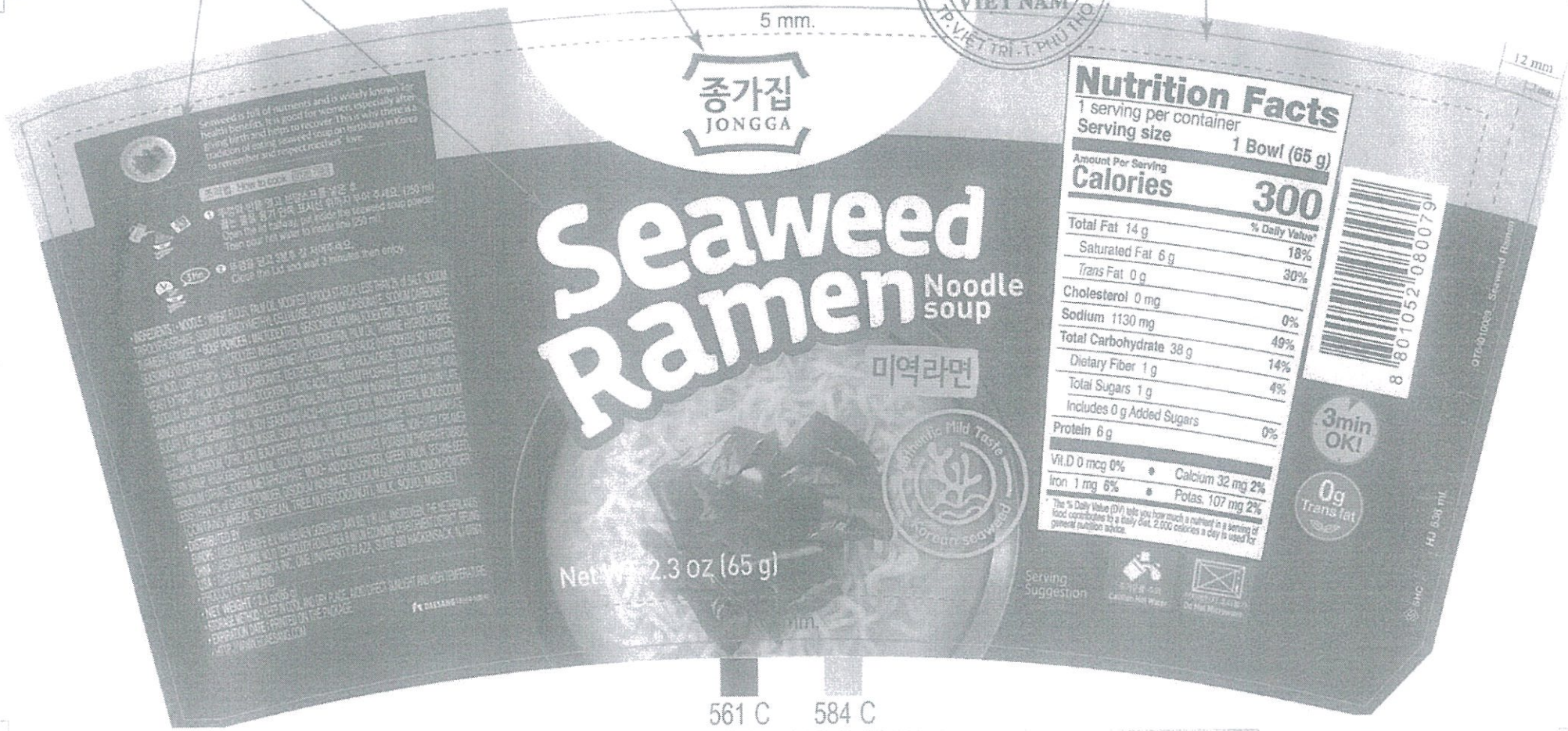
PANTONE 561 C

M100,Y80,K20 (All Logo Jongga)

PANTONE 584 C

289 mm.

5 mm.



Client : -

Product Name : (JTP4611HK)_Seaweed Ramen Cup

Dimension : 289 mm

Colour : C 100 M 80 Y 0 K 20 | C 0 M 0 Y 100 K 0

Spec Paper : กระดาษอาร์ตมัน 270 แกรม

Costing : Waterbase

Graphic Art : Rittisak

Date : 18 / 1 / 2564

Edit : 4

Remark :

Customer Approved

Text | Design | Cutout | Colour

QR Code | Barcode

Approved By :

Sales Approved

Text | Design | Cutout | Colour

QR Code | Barcode

Approved By :

DIMENSIONS DIFFERENCE	(±)
1.00 – 4	0.10
4.01 – 16	0.20
16.01 – 63	0.50
63.01 – 250	0.80
250.01 – 1000	1.00

Cut

Margin

Dimensions

Perforations

1opt
106 mm
Seaweed
Ramen
Noodle soup
미역라면
조리예 / Serving Suggestion
종가정
JONGGA
MIWON
VIỆT NAM
100 mm
8pt

PANTONE 561 C

M100,Y80,K20 (All Logo Jongga)

PANTONE 584 C

289 mm.

5 mm.

131 mm.

12 mm

7 mm.

M.S.D.N:2600109933-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
TP.VIỆT TRÌ -T.PHÚ THỌ

종가집
JONGGA

Seaweed Ramen Noodle soup

미역라면

Authentic Mild Taste
Korean Seaweed

Net WT. 2.3 oz (65 g)

mm.

Seaweed is full of nutrients and is widely known for health benefits. It is good for women, especially after giving birth and helps to recover. This is why there is a tradition of eating seaweed soup on birthdays in Korea to remember and respect mothers' love.

조리법 How to cook (미역국 끓이기)

❶ 뚜껑의 반을 열고 분말스프를 넣은 후 끓는 물을 용기 안쪽 표시선 위까지 부어 주세요. (250 ml)
Open the lid halfway, put inside the seaweed soup powder. Then pour hot water to inside line (250 ml).

❷ 뚜껑을 닫고 3분후 잘 저어주세요.
Close the Lid and wait 3 minutes then enjoy.

3Min.

• INGREDIENTS : • NOODLE : WHEAT FLOUR, PALM OIL, MODIFIED TAPIOCA STARCH, LESS THAN 2% of SALT, SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE, SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, POTASSIUM CARBONATE, SODIUM CARBONATE, TURMERIC POWDER, • SOUP POWDER : MALTODEXTRIN, SEASONING MIX(MALTODEXTRIN, SALT, DEXTROSE, SEASONING YEAST EXTRACT, HYDROLYZED WHEAT PROTEIN, MALTODEXTRIN, PALM OIL, THIAMINE HYDROCHLORIDE, CITRIC ACID, CORN STARCH, SALT, SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, SOY SAUCE (HYDROLYZED SOY PROTEIN, YEAST EXTRACT, PALM OIL, SODIUM CARBONATE, DEXTROSE, THIAMINE HYDROCHLORIDE, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE), BASE MIX(MALTODEXTRIN, LACTIC ACID, POTASSIUM PHOSPHATE DIBASIC, CITRIC ACID, AMMONIUM CHLORIDE, MONO- AND DIGLYCERIDES), ARTIFICIAL FLAVORS, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE, SUGAR], DRIED SEAWEED, SALT, SOY SEASONING (ACID-HYDROLYZED SOY, MALTODEXTRIN, MONOSODIUM GLUTAMATE, ONION, GARLIC, SQUID, MUSSEL, SUGAR, PALM OIL, GINGER, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE, SHITAKE MUSHROOM, CITRIC ACID, BLACK PEPPER, GARLIC OIL), MONOSODIUM GLUTAMATE, POTASSIUM PHOSPHATE DIBASIC, CORN SYRUP, HYDROGENATED PALM OIL, SODIUM CASEINATE(A MILK DERIVATIVE), GREEN ONION, SESAME SEED, TRISODIUM CITRATE, SODIUM METAPHOSPHATE, MONO- AND DIGLYCERIDES), GREEN ONION, SESAME SEED, LESS THAN 2% of GARLIC POWDER, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE, ONION POWDER, [CONTAINS WHEAT, SOYBEAN, TREE NUTS(COCONUT), MILK, SQUID, MUSSEL]

• DISTRIBUTED BY
EUROPE : DAESANG EUROPE B.V.(VAN HEUVEN GOEDHARTLAAN 935, 1181 LD, AMSTELVEEN, THE NETHERLANDS
CHINA : DAESANG BEIJING, NO.17 TECHNOLOGY ROAD, AREA B MIYUN ECONOMIC DEVELOPMENT DISTRICT, BEIJING
USA : DAESANG AMERICA INC, ONE UNIVERSITY PLAZA, SUITE 622 HACKENSACK, NJ 07601
• PRODUCT OF THAILAND
• NET WEIGHT : 2.3 oz(65 g)
• STORAGE METHOD : KEEP IN COOL AND DRY PLACE. AVOID DIRECT SUNLIGHT AND HIGH TEMPERATURE.
• EXPIRATION DATE : PRINTED ON THE PACKAGE
• HTTP://WWW.EDAESANG.COM

DAESANG 대상주식회사

Nutrition Facts

1 serving per container

Serving size	1 Bowl (65 g)
Amount Per Serving	
Calories	**300**
	% Daily Value*
Total Fat 14 g	
Saturated Fat 6 g	18%
Trans Fat 0 g	30%
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 1130 mg	49%
Total Carbohydrate 38 g	14%
Dietary Fiber 1 g	4%
Total Sugars 1 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Protein 6 g	
Vit.D 0 mcg 0% • Calcium 32 mg 2%	
Iron 1 mg 6% • Potas. 107 mg 2%	

* 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.

8 801052 080079

OT64010089_Seaweed Ramen

3min OK!

0g Trans fat

HJ 538 ml.

SHC

Serving Suggestion

조리방법 주의 Caution Hot Water

전자레인지 조리불가 Do Not Microwave

561 C 584 C

Client : 82 Product Name : OT64010089_Seaweed Ramen (Jongga)_538 ml._น้ำซุป

Dimension : 131 x 289 mm. Colour : 6 สี 1 K 2 C 3 M 4 Y 5 561 C 6 584 C

Spec Paper : กล่องแป้งหลังเทา 270 แกรม Coating : Waterbase

Graphic Art : Rittisak Date : 18 / 1 / 2564 Edit : 4

Remark : *** แบบไดคัทเก่า

Customer Approved	Sales Approved
Text Design Diecut Colour	Text Design Diecut Colour
QR Code Barcode	QR Code Barcode
Approved By :	Approved By : .....
กรุณาตรวจสอบความถูกต้องของแบบโดยละเอียด	***กรุณาตรวจสอบความถูกต้องของแบบโดยละเอียด***

DIMENSIONS DIFFERENCE	(±)
1.00 – 4	0.10
4.01 – 16	0.20
16.01 – 63	0.50
63.01 – 250	0.80
250.01 – 1000	1.00

Cut
Margin
Dimensions
Perforations

10pt
106 mm
100 mm
8pt
Seaweed
Ramen
Noodle soup
미역라면
종가집
JONGGA
조리예 / Serving Suggestion
Authentic Mild Taste
Korean seaweed
M.S.D.N:2600109933-C.T.T.N.H.H
CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

BẢN DỊCH
TRANSLATION

Namchow (Thái Lan) Ltd.
59/4, 59/8 Moo 10, Petchkasem Rd., Nongor, Banpong, Ratchaburi 70110 THÁI LAN
Tel. (662) 033-7800, (662) 252-7871-9 Fax. (662) 359-7870

NAMCHOW (THAILAND) LTD

Thông tin chi tiết về sản phẩm

Thông tin chung

Tên sản phẩm : Mi JONGGA Kimchi 65g x 24 hộp/thùng (không có nĩa)
Loại : Mì rong biển

Mô tả sản phẩm

Màu : Màu của bột gia vị trộn rong biển khô
Mùi : Vị rong biển
Vị : Vị mặn mà của súp rong biển

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: 55.00 g. , Gia vị rong biển : 10.00 g.
Khối lượng tịnh : 65 g.
Quy cách thùng : 24 hộp/ thùng.
Chất liệu bao bì :

Hộp giấy:	Chi tiết:	Thân hộp: giấy trắng tráng PE 1 mặt 240 g/m2 + PE 22 g/m2, độ dày 0.34mm.	Kích thước: Độ lõm đáy : 72.5 ± 1.0 mm.
		Đáy hộp: Giấy trắng tráng PE 2 mặt 14 PE + 240 + 26 PE ± 8 %, độ dày 0.38 ± 0.05	Cao: 114.5 + 0.5 mm
		Mặt ngoài hộp: Giấy 270 gsms ± 7%, độ dày 0.33 ± 0.02 mm.	
Nắp :	Chi tiết:	ART 85/AL7/PE25/SPE 30 u	Kích thước:Ø 97 mm
Màng phim:	Chi tiết:	LLDPE AND METALLOCENE	Kích thước: Rộng 380 x Cao 210 mm
Thùng carton:	Chi tiết:	KT12/CA125/CA125-C/F	Kích thước: L349 x W267 x H238mm (ID), L357 x W275 x H254 mm (OD)
Túi phim của gói gia vị	Chi tiết:	Polyethylene + màng nhôm	Kích thước: W80 x L100 mm

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

Mẫu / Mã sản phẩm : O013519050
Mã phê duyệt : -

Thành phần	%	Phụ gia thực phẩm	Cảnh báo	Xuất xứ
< Mì >				
Bột mì	60.56%		Có (bột mì)	Thái Lan
Dầu cọ (chứa chất chống oxi 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 (E466)	0.13%	Có		Trung Quốc
Sodium tripolyphosphate (E451)	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%			Thái Lan
	100.00%			
< Gia vị rong biển >				Hàn Quốc
Maltodextrin	27.70%			
Bột gia vị thịt	18.00%	Có	Có (Đậu nành, Dừa)	
*(Maltodextrin, muối, Dextrose, bột gia vị thịt bò số 1, **Gia vị hỗn hợp**,ReactionbaseME, dầu vị thịt bò, Disodiuminosinate, Disodiumguanylate, Đường, Beef stock flavor(**chứa dầu dừa**))*				
Rong biển khô	14.00%			
Muối	11.40%			
Gia vị tương đậu	8.00%	Có	Có (Soy, Mực, Sò)	
*(Amino acid, **Đậu tương đã khử béo**, Maltodextrin, Chất điều vị E621, Hành, Tỏi, **Mực**, **Sò**, Đường, Gừng, Dầu cọ, Disodium inosinate, Disodium guanylate, Bột nấm, Citric acid, Bột tiêu đen, Dầu tỏi)*				
Chất điều vị (E621)	7.00%	Có		
Kem	6.00%		Có (Sữa)	
*(Syrup tinh bột ngô, Dầu cọ, **Sodium caseinate (dẫn xuất sữa)**, Potassium phosphate dibasic, Trisodium metaphosohate, Monoglycerin esters of axit béo)*				
Hành lá	3.00%			
Vừng rang	2.80%		Có (Vừng)	
Bột tỏi	1.00%			
Disodium inosinate, Disodium guanylate	0.60%	Có		
Bột hành	0.50%			
	100.00%			

Thông tin dinh dưỡng

Giá trị dinh dưỡng	
Cho 1 người dùng Dung tích 1 hộp (65g)	
Giá trị 1 hộp Năng lượng	300
	% Giá trị hàng ngày*
Tổng chất béo 14g	18%
Chất béo bão hòa 6g	30%
Chất béo chuyển hóa 0g	
Cholesterol 0 mg	0%
Natri 1130mg	49%
Tổng Carbohydrate 38g	14%
Chất xơ 1g	4%
Tổng đường 1g	
Trong đó có 0g đường bổ sung	0%
Protein 6 g	
Vitamin D 0mcg	0%
Canxi 32mg	2%
Sắt 1mg	6%
Kali 107mg	2%
* % 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	

Thông tin các chất phụ gia thực phẩm

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

Tên phụ gia	Số kí hiệu	Tính năng	Nguyên liệu
Mixed Tocopherols	E306	Chất chống oxi hóa	Dầu cọ, 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 rong biển
Disodium inosinate	E631	Chất điều vị	Gia vị rong biển
Disodium guanylate	E627	Chất điều vị	Gia vị rong biển

Thông tin cảnh báo

Các chất không dung nạp	Có	Ko	Có mặt trong cùng dây chuyền sản xuất	Nguyên liệu
Sữa / sản phẩm từ sữa	Có			Trong gói gia vị rong biển (Sodium caseinate (chất dẫn xuất sữa))
Trứng gà		Ko	Ko	
Đậu nành/ sản phẩm từ đậu nành	Có			Trong gói gia vị rong biển
Gluten	Có			Bột mì
Bột mì	Có			Trong bột mì
Cá		Ko	Ko	
Giáp xác và động vật có vỏ		Ko	Ko	
Đậu phộng		Ko	Ko	
Các loại hạt khác ngoài đậu phộng		Ko	Ko	
Vừng/ sản phẩm từ nó	Có			Trong gói gia vị rong biển (Vừng rang)
Dừa/ sản phẩm từ nó	Có			Trong gói gia vị rong biển (Dầu dừa)
Cần tây/ sản phẩm từ nó		Ko	Ko	
Mù tạt/ sản phẩm từ nó		Ko	Ko	
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg) Lupin / sản phẩm từ nó		Ko	Ko	
Molluscs and products thereof	Có			Trong gói gia vị rong biển (Mực, sò)

Thông tin các chất

	Mì	Gia vị rong biển
Độ ẩm (%) :	≤ 3.5%	< 8%
Hàm lượng béo (%) :	≤ 23% (vào ngày sản xuất)	N/A
Độ mặn :	N/A	22 ± 2

Thông tin vi sinh vật

	Mì	Gia vị rong biển
Tổng số vi sinh vật hiết khí :	≤ 1.0×10^3	< 10*10^5
Tổng số bào tử nấm men&mốc :	≤ 100	N/A
E.coli :	< 3	N=5, c=0, m=0, M=10
Salmonella spp. :	Không phát hiện	N=5, c=0, m=0/25g
S.aureus :	Không phát hiện	N=5, c=0, m=0/25g
Cl.perfringens :	N/A	<100
B.cereus :	≤ 100	< 10*10^4

Kim loại nặng

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

Số thông báo	Lý do/Chi tiết thông báo	Ngày
0	Thông báo mới Thông tin chi tiết ban đầu	27-Tháng 1-2021

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 mốt)

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 tờ, 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.

1667..

NGƯỜI DỊCH

Phí Thị Hải Sâm

CÔNG CHỨNG VIÊN

S.Đ.K.H.Đ : 94 - C.T.T.H.D
VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HOÀNG BÍCH DIỆP
BA ĐÌNH - T.P HÀ NỘI

Hoàng Thị Bích Diệp

Namchow (Thailand) Ltd.
59/4, 59/8 Moo 10, Petchkasem Rd., Nongor, Banpong, Ratchaburi 70110 THAILAND
Tel. (662) 038-7800, (662) 259-7871-9 Fax. (662) 259-7870

NAMCHOW (THAILAND) LTD

Product Specification

General data

Product name : JONGGA Kimchi Ramen 65g x 24 paper cups/ctn (w/o fork)
Flavour : Seaweed Ramen

Product Characteristic

Color : Cloudy soup with Seaweed flake
Odor : Seaweed flavour
Taste : Savory Seweed soup

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: 55.00 g. , Seaweed Ramen Seasoning : 10.00 g.
Net content per packing un: 65 g.
Units per carton : 24 paper cups / ctn.
Packaging material :

Paper cup:	Spec:	Body cup: White paper coated PE 1 side 240 g/m2 + PE 22 g/m2 ,Thickness 0.34mm.	Size: Dim Bottom : 72.5 ± 1.0 mm.
		Bottom cup: White paper coated PE 2 side 14 PE + 240 + 26 PE ± 8 % ,Thickness 0.38 ± 0.05	High : 114.5 ± 0.5 mm
		External of cup: Duplex Board 270 gms ± 7%,Thickness 0.33 ± 0.02 mm.	
Cup lid :	Spec:	ART 85/AL7/PE25/SPE 30 u	Size:Ø 97 mm
Stretch Film:	Spec:	LLDPE AND METALLOCENE	Size: Width 380 x Pitch 210 mm
Carton :	Spec:	KT12/CA125/CA125-C/F	Size: L349 x W267 x H238mm (ID), L357 x W275 x H254 mm(OD)
Seaweed Seasoning Film	Spec:	Polyethylene + Aluminum	Size: W80 x L100 mm

Ingredients statement (listed in descending order of weight)

Sample / Product code : O01351905
Submission code : -

Ingredient	Percentage	Food Additive	Allergen	Origin
< Noodles >				
Wheat flour	60.56%		Yes (Wheat)	Thailand
Palm oil (Contains antioxidant : E306)	22.00%	Yes		Thailand
Modified tapioca starch (E1420)	16.09%	Yes		Thailand
Salt	0.93%			Thailand
Carboxymethyl cellulose (E466)	0.13%	Yes		China
Sodium tripolyphosphate (E451)	0.12%	Yes		Thailand
Potassium carbonate (E501)	0.06%	Yes		Thailand
Sodium carbonate (E500)	0.06%	Yes		China
Tumeric powder	0.05%			Thailand
	100.00%			
< Seaweed Ramen Seasoning > (info from customer)				Korea
Maltodextrin	27.70%			
Meat flavor powdr	18.00%	Yes	Yes (Soy, Coconut)	
*(Maltodextrin, Salt, Dextrose, Beef seeasoning powder-1, **Mixed soysauce powder**, Reaction base ME, Beef oil flavor, Disodium inosinate, Disodium guanylate, Sugar, Beef stock flavor(**contain coconut oil**))*				
Dried Seaweed	14.00%			
Salt	11.40%			
Soybean Seasoning	8.00%	Yes	Yes (Soy, Squid, Mussel)	
*(Amino acid solution, **Defatted soybean** , Maltodextrin, Monosodium glutamate, Onion, Garlic, **Squid, Mussel** , Sugar, Palm oil, Ginger, Palm oil, Ginger, Disodium inosinate, Disodium guanylate, Mushroom powder, Citric acid, Black pepper powder, Garlic oil)*				
Monosodium glutamate	7.00%	Yes		
Creamer	6.00%		Yes (Milk)	
*(Starch corn syrup, Palm oil, **Sodium caseinate (milk derivative)** , Potassium phosphate dibasic, Trisodium metaphosohate, Monoglycerin esters of fatty acids)*				
Spring onion	3.00%			
Roasted sesame	2.80%		Yes (Sesame)	
Garlic powder	1.00%			
Disodium inosinate, Disodium guanylate	0.60%	Yes		
Onion powder	0.50%			
	100.00%			

Nutritional information

Nutrition Facts	
1 Serving Per Container	
Serving size 1 Bowls (65g)	
Amount Per Serving	
Calories	**300**
	% Daily Value*
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 1130mg	49%
Total Carbohydrate 38g	14%
Dietary Fibre 1g	4%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6 g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 32mg	2%
Iron 1mg	6%
Potassium 107mg	2%
*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: Calculated from Lab analysis report by customer**

Food Additive Information

Additive name	E-number	Function of use	Material present
Mixed Tocopherols	E306	Antioxidant	Palm oil, Tocopherol
Acetylated starch	E1420	Stabilizer	Modified tapioca starch
Carboxymethyl cellulose	E466	Thickener	Carboxymethyl cellulose
Sodium tripolyphosphate	E451	Acidity regulator	Sodium tripolyphosphate
Potassium carbonate	E501	Acidity regulator	Potassium carbonate
Sodium carbonate	E500	Acidity regulator	Sodium carbonate
Monosodium Glutamate	E621	Flavour Enhancer	Seaweed Ramen Seasoning
Disodium inosinate	E631	Flavour Enhancer	Seaweed Ramen Seasoning
Disodium guanylate	E627	Flavour Enhancer	Seaweed Ramen Seasoning

Allergen information

Allergen/Intolerance	Yes	No	Present in the same production line	Material present
Milk / Milk products	Yes			In Seaweed Ramen Seasoning (Sodium caseinate (milk derivative))
Chicken's egg		No	No	
Soya / Soy products	Yes			In Seaweed Ramen Seasoning
Gluten	Yes			In Wheat flour
Wheat	Yes			In Wheat flour
Fish		No	No	
Crustacean and shellfish		No	No	
Peanuts		No	No	
Any nuts other than peanuts		No	No	
Sesame/derivative	Yes			In Seaweed Ramen Seasoning (Roasted Sesame)
Coconut/derivatives	Yes			In Seaweed Ramen Seasoning (Coconut oil)
Celery/derivatives		No	No	
Mustard/derivatives		No	No	
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)		No	No	
Lupin /derivatives		No	No	
Molluscs and products thereof	Yes			In Seaweed Ramen Seasoning (Squid, Mussel)

Chemical Data

		Noodle	Seaweed Ramen Seasoning
Moisture content (%)	:	≤ 3.5%	< 8%
Fat content (%)	:	≤ 23% (on manufacturing date)	N/A
Salinity	:	N/A	22 ± 2

Microbiological Data

		Noodle	Seaweed Ramen Seasoning
Total Plate Count	:	≤ 1.0 x 10^4	< 10*10^5
Yeast & Mould	:	≤ 100	N/A
E.coli	:	< 3	N=5, c=0, m=0, M=10
Salmonella spp.	:	Negative	N=5, c=0, m=0/25g
S.aureus	:	Negative	N=5, c=0, m=0/25g
Cl.perfringens	:	N/A	<100
B.cereus	:	≤ 100	< 10*10^4

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	27-Jan-21

Namchow (Thailand) Ltd.
Product Development Department

Authorized Signature

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2021-00027966
Mã số kết quả	AR-21-VD-030841-01-VI / EUVNHC-00131817

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

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

Tỉnh Phú Thọ
Việt Nam

Tên mẫu:	Seaweed Ramen - Mì rong biển hộp
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	07/04/2021
Thời gian thử nghiệm:	06/04/2021 - 12/04/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	12/04/2021
Mã số PO của khách hàng :	NGM2210407027-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)	**$2.6x10^3$**
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)	**$5.5x10^1$**
4	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	**Không phát hiện (LOD=10)**
5	VW00G VW (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	**Không phát hiện (LOD=10)**
6	VW025 VW (a) *Bacillus cereus*	cfu/g	AOAC 980.31	**Không phát hiện (LOD=10)**
7	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)**
8	VD129 VD **Carbohydrates**	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	**59.0**
9	VD165 VD (a) **Béo**	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**22.0**
10	VD263 VD (a) **Protein**	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3495) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**8.92**
11	VD543 VD **Năng lượng**	kcal/100 g	FAO 2003 77	**470**
12	VD269 VD (a) **Muối (NaCl)**	%	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**3.53**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD837 VD (a) **Ẩm (vắt)**	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**5.77**
14	VD1YY VD (a) **Chỉ số peroxyt**	meqO2/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3623)	**1.62**
15	VD855 VD (a) **Cadimi (Cd)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**0.068**
16	VD861 VD (a) **Chì (Pb)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.017)**
17	VD856 VD (a) **Arsen (As)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**0.91**
18	VD857 VD (a) **Thủy ngân (Hg)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.007)**
19	VD069 VD (a) **Deoxynivalenol**	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	**Không phát hiện (LOD=50)**
20	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
21	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
22	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

Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội

M.S.C.N:0311526885-003 CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG TẠI THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Phạm Thị Nhàn
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 20/04/2021

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 Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
"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.

ANALYTICAL REPORT

Sample code Nr.	743-2021-00027966
Analytical Report Nr.	AR-21-VD-030841-01-EN / EUVNHC-00131817

MIWON VIETNAM CO., LTD

Song Thao Street
Tho Son ward
Viet Tri
Phu Tho
VIETNAM

Sample described as:	Seaweed Ramen - Mì rong biển hộp
Conditioning:	Finished products
Sample reception date:	07/04/2021
Analysis Time:	06/04/2021 - 12/04/2021
Client due date:	12/04/2021
Your purchase order reference:	NGM2210407027-HN

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VW012 VW (a) *Aerobic Plate Count*	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	**$2.6x10^3$**
2	VW014 VW (a) *Clostridium perfringens*	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	**Not detected (LOD=10)**
3	VW015 VW (a) *Coliforms*	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	**$5.5x10^1$**
4	VW019 VW (a) *Escherichia coli*	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	**Not detected (LOD=10)**
5	VW00G VW (a) *Staphylococcus aureus*	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, adm 1:2003)	**Not detected (LOD=10)**
6	VW025 VW (a) *Bacillus cereus*	cfu/g	AOAC 980.31	**Not detected (LOD=10)**
7	VW0AA VW *Total spores of yeasts & moulds*	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	**Not detected (LOD=10)**
8	VD129 VD **Carbohydrates**	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	**59.0**
9	VD165 VD (a) **Fat**	g/100 g	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3498) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**22.0**
10	VD263 VD (a) **Protein**	g/100 g	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3495) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**8.92**
11	VD543 VD **Energy value (kcal)**	kcal/100 g	FAO 2003 77	**470**
12	VD269 VD (a) **Sodium chloride content**	%	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3501) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**3.53**

ANALYTICAL REPORT

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
13	VD837 VD (a) **Moisture (Noodle block)**	%	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	**5.77**
14	VD1YY VD (a) **Peroxide value**	meqO2/kg	Internal method (EVN-R-RD-2-TP-3623) (Ref. TCVN 6121:2018)	**1.62**
15	VD855 VD (a) **Cadmium (Cd)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**0.068**
16	VD861 VD (a) **Lead (Pb)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Not detected (LOD=0.017)**
17	VD856 VD (a) **Arsenic (As)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**0.91**
18	VD857 VD (a) **Mercury (Hg)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Not detected (LOD=0.007)**
19	VD069 VD (a) **Deoxynivalenol**	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	**Not detected (LOD=50)**
20	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Not detected (LOD=0.5)**
21	VD821 VD (a) **Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Not detected (LOD=0.5)**
22	VW067 VW (a) **Ochratoxin A**	µg/kg	Internal method (EHC-TP11-0039) (Ref. TCVN 12599:2018 (EN 16007:2011))	**Not detected (LOD=0.5)**

LOD: Limit Of Detection

SIGNATURE

Trần Thị Mỹ Dung
Ha Noi Lab Manager

M.S.C.N: 0311526885-003 CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG TẠI THÀNH PHỐ HÀ NỘI

Phạm Thị Nhàn
Business Unit Manager, Hanoi Branch

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 20/04/2021

EXPLANATORY NOTE

This document can only be reproduced in full; it only concerns the submitted sample.
Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.
The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.
"VD": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh).The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
"VW": These tests were performed in laboratory Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ha Noi). The symbol (a) identifies the tests performed by this laboratory under accreditation ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.