

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THÔNG BÁO

(V/v: **Đính chính nội dung ở mục hạn sử dụng sản phẩm**)

Số : TB 65-/Miwon/2018

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. Yêu cầu bổ sung

Để khách hàng có những thông tin chuẩn xác và biết rõ những thay đổi, bổ sung của nhà sản xuất, Công ty TNHH Miwon Việt Nam đính chính, bổ sung các thông tin cần thiết cho sản phẩm **Miến khoai lang truyền thống - Sweet potato glass noodle** đã được tự công bố số TP-04/Miwon/2018, ngày 20 tháng 9 năm 2018 bởi công ty TNHH Miwon Việt Nam. Sản phẩm **không có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo.** (có kèm theo hồ sơ công bố của sản phẩm)

Stt	Mục đính chính	Nội dung đính chính		Ghi chú
		Nhãn phụ cũ	Nhãn phụ mới	
1	Nội dung của mục hạn sử dụng sản phẩm trên nhãn phụ	Hạn sử dụng: 2 năm kể từ ngày sản xuất Hạn sử dụng in tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)	Ngày sản xuất: 2 năm trước hạn sử dụng Hạn sử dụng: xem trên bao bì mặt trước theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)	Không thay đổi thông tin NSX và HSD, chỉ thay đổi cách trình bày và thêm một số từ ngữ cho khách hàng dễ xem hơn

III. Thông tin về sản phẩm, thành phần theo đúng các chỉ tiêu đã được tự công bố số TP-04/Miwon/2018, ngày 20 tháng 9 năm 2018 bởi công ty TNHH Miwon Việt Nam

IV. Quy cách đóng gói: Không thay đổi

V. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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: về nhãn hàng hóa

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố, sửa đổi bổ sung.

Việt Trì ngày 23 tháng 11 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO**



Miwon



NHÃN PHỤ

Tên sản phẩm: Miến khoai lang truyền thống- Sweet potato glass noodle

- 1. Thành phần:** Tinh bột khoai lang 100% (Trung Quốc)
- 2. Hướng dẫn sử dụng:** Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 - 8 phút, cho thêm dầu và muối để miến không bị dính, để miến ráo nước sau đó chế biến các món theo khẩu vị.
- 3. Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.
- 4. Khối lượng tịnh:** 500 g
- 5. Ngày sản xuất:** 2 năm trước hạn sử dụng.
Hạn sử dụng in tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/tháng/ngày)
- 6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):**
Xuất xứ: nhập khẩu từ Trung Quốc
Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION
Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc
Sản xuất tại: SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO., LTD
Địa chỉ: Sishui county, Shandong, Trung Quốc
Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối:
Công ty TNHH Miwon Việt Nam
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
- 7. Số tự công bố:** TP-04/Miwon/2018
- 8. Khuyến cáo:** Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền với các sản phẩm sử dụng lúa mạch, lúa mì, đậu nành, mực.

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	Miến khoai lang truyền thống - Sweet potato glass noodle
2	Trạng thái	Dạng sợi cứng
3	Màu sắc	Màu trắng trong suốt
4	Mùi, vị	Không mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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	276 ~ 414
2	Carbohydrate	g/100g	68,4 ~ 102,6
3	Protein	g/100g	< 0,5
4	Chất béo	g/100g	< 0,5
5	Đường	g/100g	< 1,0
6	Natri(Sodium)	mg/100g	< 6
7	Độ ẩm	%	< 16

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	Coliforms	CFU/g	10^3
3	E.coli	CFU/g	10^2
4	S.aureus	CFU/g	10^2
5	Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	10^3
6	Cl. Perfringens	CFU/g	10^2
7	B.cereus	CFU/g	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)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0.2

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)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15
3	Ochratoxin A	µg/kg	5

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Tinh bột khoai lang (100% Trung Quốc)

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Hạn sử dụng : 2 năm kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng in tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/tháng/ngày)

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

*Hướng dẫn sử dụng:

Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 - 8 phút, cho thêm dầu và muối để miến không bị dính, để miến ráo nước sau đó chế biến các món theo khẩu vị

*Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

* Chất liệu bao bì: PP

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

* Quy cách đóng gói: 500 g, 1 kg

6. NỘI DUNG GHI NHÃN

Xem ở nhãn đính kèm

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

Xuất xứ: nhập khẩu từ Trung Quốc

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION

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

Sản xuất tại: SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO., LTD

Địa chỉ: Sishui county, Shandong, Trung 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

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

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 09 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO**



Miwon



NHÂN PHỤ SẢN PHẨM
(Nhân phụ được dán trên các gói miến)

- 1. Tên sản phẩm:** Miến khoai lang truyền thống- Sweet potato glass noodle
- 2. Thành phần:** tinh bột khoai lang (100% Trung Quốc)
- 3. Hướng dẫn sử dụng:**
Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 - 8 phút, cho thêm dầu và muối để miến không bị dính, để miến ráo nước sau đó chế biến các món theo khẩu vị
- 4. Hướng dẫn bảo quản:** bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.
- 5. Khối lượng tịnh:** 1 kg
- 6. Hạn sử dụng :** 2 năm kể từ ngày sản xuất
Hạn sử dụng in tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/tháng/ngày)
- 7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất) :**
Xuất xứ : nhập khẩu từ Trung Quốc
Sản phẩm của DAESANG CORPORATION
Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc
Sản xuất tại : SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTSCO., LTD
Địa chỉ : Sishui county, shandong, Trung 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
Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563
Fax: 84.02103848721
- 8. Số tự công bố:** TP-04 /Miwon/2018

Miwon



CÔNG TY TNHH NHẬN PHỤ SẢN PHẨM
(Nhận phụ được dán trên các gói miến)

1. Tên sản phẩm: **Miến khoai lang truyền thống**- Sweet potato glass noodle

2. Thành phần: tinh bột khoai lang (100% Trung Quốc)

3. Hướng dẫn sử dụng:

Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 - 8 phút, cho thêm dầu và muối để miến không bị dính, để miến ráo nước sau đó chế biến các món theo khẩu vị

4. Hướng dẫn bảo quản: bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

5. Khối lượng tịnh: 500 g

6. Hạn sử dụng : 2 năm kể từ ngày sản xuất

Hạn sử dụng in tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/tháng/ngày)

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

Xuất xứ : nhập khẩu từ Trung Quốc

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION

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

Sản xuất tại : SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO., LTD

Địa chỉ : Sishui county, shandong, Trung 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

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

8. Số tự công bố: TP-04 /Miwon/2018

**BẢN DỊCH
TRANSLATION**



SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO.,LTD.

SISHUI COUNTY, SHANDONG, TRUNG QUỐC

**DANH SÁCH THÀNH PHẦN
MIẾN KHOAI LANG TRUYỀN THỐNG**

Thành phần	Hàm lượng
Tinh bột khoai lang	100%

NGÀY SẢN XUẤT :

HÃNG SẢN XUẤT : Sishui Lifeng Food Products CO.,LTD.

Sishui coutry, Shandong, Trung Quốc

SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO.,LTD.

(Đã ký và đóng dấu)



LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

NOTARY TESTIMONY

Hôm nay, ngày 18 tháng 9 năm 2018, tại trụ sở Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội,

Today, 18 September 2018 at Chu Canh Hung Notary Office, Hanoi City.

Tôi là Công chứng viên Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, thành phố Hà Nội.

I, the undersigned, Notary Public of Chu Canh Hung Notary Office Hanoi City

CHỨNG NHẬN:

CERTIFY THAT:

- Bản dịch này do ông Trương Công Đạt, CMND số: 168410115 cấp ngày 28/04/2009 tại Hà Nam, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt.
- This is translation from English to Vietnamese by Mr. Trương Công Đạt, ID No. 168410115 issued on April 28, 2009 in Ha Nam, who is translation collaborator of Chu Canh Hung Notary Office, Hanoi City
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của ông Trương Công Đạt;
- Signature in the translation is the true and authentic signature of Mr. Trương Công Đạt;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- The contents of the translation are correct and do not violate the law or social morality.
- Bản dịch gồm 03 tờ, 03 trang, lưu một bản tại Văn phòng Công chứng Chu Cảnh Hưng, Thành phố Hà Nội.
- The translation includes 03 sheets, 03 pages, one of which is retained in Chu Canh Hung Notary Office, Hanoi City.

Số công chứng: ; Quyển số: 01 -TP/CC-SCC/BD
Notarized No.: ; Book No.: 01 -TP/CC-SCC/BD

Người dịch
Translation Collaborator

Trương Công Đạt

CÔNG CHỨNG VIÊN
NOTARY PUBLIC



CÔNG CHỨNG VIÊN
ĐOÀN NGÀ



SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO.,LTD.

泗水利丰食品有限公司

SISHUI COUNTY, SHANDONG, P.R.CHINA.

中国 山东 泗水

INGREDIENTS OF SWEET POTATO GLASS NOODLE LIST

Characteristics	Content
Sweet Potato Starch	100%

DATE OF PRODUCT :

Manufacturer: Sishui Lifeng Food Products CO.,LTD.

Sishui coutry, Shandong, P.R China

SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO.,LTD
泗水利丰食品有限公司

孔 宏 泰

SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO.,LTD.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00061581
 Mã số kết quả: AR-18-VD-067002-01 / EUVNHC-00049166



CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

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

Tỉnh Phú Thọ
 Việt Nam



Tên mẫu: Miến khoai lang truyền thống - Sweet potato glass noodle
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa
 Ngày nhận mẫu: 10/09/2018
 Thời gian thử nghiệm: 10/09/2018 - 17/09/2018
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 19/09/2018
 Mã số PO của khách hàng: VW23180910006

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2,7x10 ⁸
2	VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a)(g) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 15649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	9,5x10 ⁷
8	VD129 VD Carbohydrates	g/100 g	AOAC 986.25 mod.	85,5
9	VD165 VD (a)(f)(g) Béo	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0,3)
10	VD263 VD (a)(f)(g) Protein	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Phát hiện vết (<0,3)
11	VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng	g/100 g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	Phát hiện vết (<0,6)
12	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	345
13	VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	13,7

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/100 g	AOAC 969.23	4,51
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,05)
16	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0,03)
17	VD063 VD Ochratoxin A	µg/kg	AOAC 2000.09	Không phát hiện (LOD=1)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0,5)
19	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

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 19/09/2018

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 công 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) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate

