

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP- 28/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  
**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

- Tên sản phẩm:** Rabokki with Gochujang sauce – Rabokki mì trộn, vị cay ngọt Gochujang
- Thành phần :** sản phẩm gồm có sợi mì, sốt RABOKKI và hỗn hợp rau khô

\* **Sợi mì:** Bột mì 65.56%, tinh bột sắn, dầu cọ, muối, chất ổn định (E451, E500, E501), chất làm dày (E466), màu củ nghệ.

\* **Sốt RABOKKI:** Gochujang 23.53% {mạch nha, bột mì, lúa mì, muối, bột ớt, đậu nành, rượu còn thực phẩm, tỏi, hành tây, chất điều vị (E621)}, đường, nước, đường glucose, chứa ít hơn 2%: tỏi tây hàn quốc, chất điều vị (E621), hành tây, muối, maltodextrin, rượu còn thực phẩm (để bảo quản độ tươi ngon), bột ớt, nước tương (đậu nành, muối), dầu hào {đường, muối, đường hoa quả, tinh bột sắn, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất điều vị (E621), chiết xuất hào, chất làm dày (E415), hương vị hào nhân tạo, màu tự nhiên (E150c)}, bột cá ngừ, tỏi, tinh bột sắn, bột gia vị nướng {maltodextrin, đường, chiết xuất mực, chất điều vị (E621, E631, E627), đậm đậu nành thủy phân, chiết xuất hến, muối, tỏi, chiết xuất nấm men, củ cải, hành tây, chiết xuất ngao, bột gia vị, chiết xuất tôm, dầu hạt ớt, bột tiêu đen, chiết xuất cá ngừ, gừng, cải thảo, tỏi tây hàn quốc, mỡ trừa, màu tự nhiên (E160c), chiết xuất ớt oleoresin capsicum, dầu hương khói}, táo, màu tự nhiên (E160c), chất điều vị (E631, E627).

\* **Hỗn hợp rau khô:** cải thảo 41.67%, hành lá 33.33%, cà rốt 25%

### 3. Thời hạn sử dụng:

Hạn sử dụng :10 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng(EXP) : xem ở dưới đáy hộp đọc theo thứ tự (năm.tháng.ngày)

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

##### \* Chất liệu bao bì:

- Hộp mì: xung quanh paper/PE, nắp Paper/Alu/SPE, đáy PE/ paper/PE

- Gói sốt, gói rau củ khô: pouch(vinyl)

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

##### \* Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 86 g/hộp,

Quy cách đóng thùng: 24 hộp/thùng

**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-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

**Sản xuất tại :** THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED

**Địa chỉ:** 601, Sukhaphiban 8 Road, Moo 11, Tambon Nongkam, Amphoe Si Racha, Chon Buri, 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	<b>Rabokki with Gochujang sauce – Rabokki mì trộn, vị cay ngọt Gochujang</b>
2	Trạng thái	Dạng sợi, nhẵn, không gãy vụn
3	Màu sắc	Vàng nhạt đến vàng đậm.
4	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ, mùi mốc

##### 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	336.6 ~ 411.4
2	Carbohydrate	g/100g	55.17 ~ 67.43
3	Protein	g/100g	6.363 ~ 7.777
4	Chất béo	g/100g	10.08 ~ 12.32
5	Natri	mg/kg	12330 ~ 15070
6	Độ ẩm( vắt mì)	g/100g	7.416 ~ 9.064
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 <sup>4</sup>
2	Bacillus cereus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	Escherichia Coli	CFU/g	3
5	Staphylococcus aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	Clostridium Perfringens	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số bào tử nấm men & mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>

**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

**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

**2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO**

\* **Sợi mì:** Bột mì 65.56%, tinh bột sắn, dầu cọ, muối, chất ổn định (E451, E500, E501), chất làm dày (E466), màu củ nghệ.

\* **Sốt RABOKKI:** Gochujang {mạch nha, bột mì, lúa mì, muối, bột ớt, đậu nành, rượu còn thực phẩm, tỏi, hành tây, chất điều vị (E621)} 23.53%, đường, nước, đường glucose, chứa ít hơn 2%: tỏi tây hàn quốc, chất điều vị (E621), hành tây, muối, maltodextrin, rượu còn thực phẩm (để bảo quản độ tươi ngon), bột ớt, nước tương (đậu nành, muối), dầu hào {đường, muối, đường hoa quả, tinh bột sắn, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất điều vị (E621), chiết xuất hào, chất làm dày (E415), hương vị hào nhân tạo, màu tự nhiên (E150c)}, bột cá ngừ, tỏi, tinh bột sắn, bột gia vị nướng {maltodextrin, đường, chiết xuất mực, chất điều vị (E621, E631, E627), đậm đậu nành thủy phân, chiết xuất hên, muối, tỏi, chiết xuất nấm men, củ cải, hành tây, chiết xuất ngao, bột gia vị, chiết xuất tôm, dầu hạt ớt, bột tiêu đen, chiết xuất cá ngừ, gừng, cải thảo, tỏi tây hàn quốc, mỡ trừa, màu tự nhiên (E160c), chiết xuất ớt oleoresin capsicum, dầu hương khói}, táo, màu tự nhiên (E160c), chất điều vị (E631, E627).

\* **Hỗn hợp rau khô:** Cải thảo 41.67%, hành lá 33.33%, cà rốt 25%

\* Cảnh báo: sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành, cá(cá ngừ), tôm.

### 3. THỜI HẠN SỬ DỤNG

Hạn sử dụng :10 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng(EXP) : xem ở dưới đáy hộp đọc theo thứ tự (năm.tháng.ngày)

### 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

#### \*Hướng dẫn sử dụng :

- Mở một nửa nắp, cho gói rau khô vào, Sau đó đổ nước nóng vào chạm đến vạch (250 ml)
- Đóng nắp lại và đợi trong 3 phút, sau đó bỏ nắp và chắt nước đi
- Cho gói sốt rabokki vào , trộn đều và thưởng thức

\***Hướng dẫn bảo quản:** Giữ sản phẩm ở nơi thoáng mát và khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.

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

#### \* Chất liệu bao bì:

- Hộp mì: xung quanh paper/PE, nắp Paper/Alu/SPE, đáy PE/ paper/PE
- Gói sốt, gói rau củ khô: pouch(vinyl)

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

#### \* Quy cách đóng gói:

Khối lượng tịnh: 86 g/hộp,

Quy cách đóng thùng: 24 hộp/thùng

### 6. NỘI DUNG GHI NHÃN

Xem ở nhãn phụ đính kèm

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

Xuất xứ: Thái Lan

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION

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

Sản xuất tại : THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED

Địa chỉ: 601, Sukhaphiban 8 Road, Moo 11, Tambon Nongkam, Amphoe Si Racha, Chon Buri, 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

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 04 năm 2020  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**TỔNG GIÁM ĐỐC**  
**SHIN SANG HO**



인쇄시, 별색 색상 관련하여 담당디자이너나 확인 또는 건본색상 확인 후 진행

신규제품 : 19/11/05 출고일자 : 19/11/21 출고업체 : GNC폴더에 업로드	품명 : 수출용(중거립 고추장 라볶이) <b>86g 전용기</b> 색상 : 원색4도 + 별색3도 = 총 7도 CMK P200C P252C P288C	규격(mm): <b>도면에 표기</b>	대상 DESIGNER : 김성준님 대상 BM : 노제형님
원고업체 <b>AONE AD,PACK</b> Advertising, Package P.o.p & Design			



# Miwon

## NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Rabokki with Gochujang sauce – Rabokki mì trộn, vị cay ngọt Gochujang



### 1. Thành phần:

\* **Sợi mì:** Bột mì 65.56%, tinh bột sắn, dầu cọ, muối, chất ổn định (E451, E500, E501), chất làm dày (E466), màu củ nghệ.

\* **Sốt RABOKKI:** Gochujang 23.53% {mạch nha, bột mì, lúa mì, muối, bột ớt, đậu nành, rượu còn thực phẩm, tỏi, hành tây, chất điều vị (E621)}, đường, nước, đường glucose, chứa ít hơn 2%: tỏi tây hàn quốc, chất điều vị (E621), hành tây, muối, maltodextrin, rượu còn thực phẩm (để bảo quản độ tươi ngon), bột ớt, nước tương (đậu nành, muối), dầu hào {đường, muối, đường hoa quả, tinh bột sắn, chất điều chỉnh độ acid (E330), chất điều vị (E621), chiết xuất hào, chất làm dày (E415), hương vị hào nhân tạo, màu tự nhiên (E150c)}, bột cá ngừ, tỏi, tinh bột sắn, bột gia vị nướng {maltodextrin, đường, chiết xuất mực, chất điều vị (E621, E631, E627), đạm đậu nành thủy phân, chiết xuất hén, muối, tỏi, chiết xuất nấm men, củ cải, hành tây, chiết xuất ngao, bột gia vị, chiết xuất tôm, dầu hạt ớt, bột tiêu đen, chiết xuất cá ngừ, gừng, cải thảo, tỏi tây hàn quốc, mỡ trừa, màu tự nhiên (E160c), chiết xuất ớt oleoresin capsicum, dầu hương khói}, táo, màu tự nhiên (E160c), chất điều vị (E631, E627).

\* **Hỗn hợp rau khô:** Cải thảo 41.67%, hành lá 33.33%, cà rốt 25%.

### 2. Hướng dẫn sử dụng:

Mở một nửa nắp, cho gói rau khô vào, Sau đó đổ nước nóng vào chạm đến vạch(250 ml)

Đóng nắp lại và đợi trong 3 phút, sau đó bỏ nắp và chắt nước đi

Cho gói sốt rabokki vào , trộn đều và thưởng thức

**3. Hướng dẫn bảo quản:** Giữ sản phẩm ở nơi thoáng mát và khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.

**4. Khối lượng tịnh:** 86 g

### 5. Thời hạn sử dụng:

Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

Ngày sản xuất (MFG) và hạn sử dụng(EXP) : xem ở dưới đáy hộp đọc theo thứ tự ( năm.tháng.ngày)

### 6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm :

**Xuất xứ:** Thái Lan

**Sản phẩm của** DAESANG CORPORATION

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

**Sản xuất tại :** THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED

Địa chỉ: 601, Sukhaphiban 8 Road, Moo 11, Tambon Nongkam, Amphoe Si Racha, Chon Buri, Thái Lan.

**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

**7. Số tự công bố:** TP-28/Miwon/2020

**8. Cảnh báo :** sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành, cá(cá ngừ), tôm.

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHO-DAERO, DONGDAEMUN-GU  
Seoul, 130-110, Korea  
Tel : 82-2-2256-6884  
Fax : 82-2-784-7857

Confidential
--------------

## 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	%		
NOODLE	WHEAT FLOUR	65.56		
	MODIFIED TAPIOCA STARCH	17.23		
	PALM OIL	15.78		
	SALT	1.00		
	SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE	0.13		
	CELLULOSE GUM	0.13		
	SODIUM BICARBONATE	0.07		
	POTASSIUM CARBONATE	0.06		
	TUMERIC OLEORESIN	0.04		
	<b>Total</b>	<b>100.00</b>		

- \* **Manufacturer** : THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED
- \* **Distributor** : DAESANG CORP.
- \* **Address** : 26, CHEONHO-DAERO, DONGDAEMUN-GU, SEOUL, KOREA
- \* **Representative** : Mr. LIM JUNGBAE
- \* **Packing Unit** : 86G

DAESANG CORPORATION

*SUNG BAE Lim*

President J. B. LIM



## 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	%	
RABOKKI SAUCE	RED CHILLI PASTE	23.53	
	Corn syrup		
	Water		
	Wheat flour		
	Red pepper paste		
	red pepper powder		
	water		
	salt		
	garlic		
	onion		
	Wheat		
	Roasted soybean powder		
	Salt		
	Spirits		
	Soybean paste		
	water		
	soybean		
	wheat flour		
	salt		
	Mixed grain		
	wheat flour		
	wheat		
	Monosodium glutamate		
	REFIEND SUGAR	22.53	
	SOFT WATER	14.20	
	DEXTROSE MONOHYDRATE	6.87	
	SPRING ONION	4.90	
	MONOSODIUM GLUTAMATE	4.70	
	ONION	3.93	
	REFINED SALT	3.13	
	MALTODEXTRIN	2.93	
	ALCOHOL 95%	2.00	
	RED CHILLI POWDER	1.97	
SOY SAUCE	1.97		
Soybean			
Water			
Salt			
OYSTER SAUCE	1.97		
Water			
Sugar			
Salt			
Fructose syrup			
Modified tapioca starch			
Citric acid(INS330)			
Monosodium glutamate			
Oyster extract			
Xanthan gum(INS415)			
Artificial oyster flavour			
Caramel color(INS15)			
BONITO POWDER	1.37		
Bonito			
GARLIC	1.16		
MODIFIED TAPIOCA STARCH	0.97		

ROASTING SEASONING		0.97
Roasting seasoning base		
Malto dextrin		
Sugar		
Squid extract-P		
Monosodium glutamate		
Amino acid soy sauce		
Mussel extract		
Salt		
Frozen garlic		
Yeast extract		
Radish		
Onion		
Baby clam extract-P		
Seasoning powder		
Shrimp extract		
Chilli seed oil		
Disodium inosinate, Disodium guanylate		
Black pepper Powder		
Katsuo extract		
Ginger		
Oleoresin paprika		
Oleoresin capsicum		
Smoked oil		
Maltodextrin		
Fried vegetable powder		
Dextrin		
Onion		
Yeast extract		
Cabbage		
Salt		
Garlic		
Green onion		
Sugar		
Shortening		
Amino acid soy sauce		
Disodium inosinate, Disodium guanylate		
Monosodium glutamate		
Yeast extract		
FRESH APPLE		0.60
PAPRIKA OLEOLESIN		0.20
DISODIUM 5' RIBONUCLEOTIDES		0.10
<b>Total</b>		<b>100.00</b>

\* **Manufacturer** : THAI PRESIDENT FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED  
 \* **Distributor** : DAESANG CORP.  
 \* **Address** : 26, CHEONHO-DAERO, DONGDAEMUN-GU, SEOUL, KOREA  
 \* **Representative** : Mr. LIM JUNGBAE  
 \* **Packing Unit** : 86G

DAESANG CORPORATION  
*JUNGT BAE Lim*  
 President J. B. LIM

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHO-DAERO, DONGDAEMUN-GU

Seoul, 130-110, Korea

Tel : 82-2-2256-6884

Fax : 82-2-784-7857

**Confidential****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	%
DRIED VEGETABLE MIX	CABBAGE	41.67
	SPRING ONION	33.33
	CARROT	25
	<b>Total</b>	<b>100.00</b>

- \* **Manufacturer** : HEBEIFENGHAN FOOD Co., Ltd
- \* **Distributor** : DAESANG CORP.
- \* **Address** : 26, CHEONHO-DAERO, DONGDAEMUN-GU, SEOUL, KOREA
- \* **Representative** : Mr. LIM JUNGBAE
- \* **Packing Unit** : 86G

DAESANG CORPORATION

*JUNGT BAE Lim*

President J. B. LIM

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00031189  
 Mã số kết quả: AR-20-VD-035344-01 / EUVNHC-00098561



### CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

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

Tỉnh Phú Thọ  
Việt Nam

Tên mẫu: Rabokki with Gochujang sauce - Rabokki mì trộn, vị cay ngọt Gochujang  
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
 Ngày nhận mẫu: 15/04/2020  
 Thời gian thử nghiệm: 15/04/2020 - 21/04/2020  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 21/04/2020  
 Mã số PO của khách hàng: SWL2200415076 - HN



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.4x10 <sup>5</sup>
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men &amp; nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD129 VD Carbohydrates	g/100g	AOAC 986.25 mod.	61.3
9	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	11.2
10	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	7.07
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	374
12	VD837 VD (a)(f) Ẩm (vắt)	g/100g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	8.24
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/kg	AOAC 969.23	13700

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.025)
15	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
16	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
17	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meqO2/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3623)	Phát hiện vết (<0.6)

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 23/04/2020

### 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. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Kỳ 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

**RABOKKI**  
Sốt gochujang  
Mì xào vị cay ngọt hàn quốc

Sốt Rabokki được làm từ "Gochujang"  
Gochujang là một loại tương ớt lên men truyền thống Hàn Quốc

\* Thành phần:

- **Sợi mì:** Bột mì, tinh bột sắn biến tính, dầu cọ, muối, chất ổn định natri tripolyphosphate, Chất tạo đặc cellulose gum, chất ổn định Sodium Bicarbonate, chất ổn định Potassium carbonate, màu củ nghệ.

- **Sốt RABOKKI:** Tương ớt Gochujang {mạch nha, bột mì, lúa mì, muối, bột ớt, đậu nành, rượu còn thực phẩm, tỏi, hành tây, chất điều vị monosodium glutamate}, đường, nước, đường glucose, chứa ít hơn 2% :tỏi tây hàn quốc, chất điều vị monosodium glutamate, hành tây, muối, maltodextrin, rượu còn thực phẩm (để bảo quản độ tươi ngon), bột ớt, nước tương(đậu nành, muối), dầu hào {đường, muối, đường hoa quả, tinh bột sắn biến tính, axit citric, chất điều vị monosodium glutamate, chiết xuất hào, chất làm dày xanthan gum, hương vị hào nhân tạo, màu caramel}, bột cá ngừ, tỏi, tinh bột sắn biến tính, bột gia vị nướng {maltodextrin, đường, chiết xuất mực, chất điều vị monosodium glutamate, đạm đậu nành thủy phân, chiết xuất hến, muối, tỏi, chiết xuất nấm men, củ cải, hành tây, chiết xuất ngao, bột gia vị, chiết xuất tôm, dầu hạt ớt, chất điều vị natri inosinate, chất điều vị natri guanylate, bột tiêu đen, chiết xuất cá ngừ, gừng, cải thảo, tỏi tây hàn quốc, mỡ trừa, màu ớt paprika, chiết xuất ớt oleoresin capsicum, dầu hương khói}, táo, màu ớt paprika, chất điều vị natri inosinate, chất điều vị natri guanylate

- **Hỗn hợp rau khô:** cải thảo, hành lá, cà rốt

**Có chứa lúa mì, đậu nành, cá(cá ngừ), tôm**

\***Khối lượng tịnh :** 3.03 OZ (86 G)

\***Phương pháp bảo quản:** giữ sản phẩm ở nơi thoáng mát và khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao

\***Sử dụng tốt nhất trước:** in trên bao bì

\* **Xuất khẩu bởi:** tập đoàn Daesang, 26, Cheonho-Daero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

\* **Phân phối**

Châu Âu: Daesang châu Âu B.V. Van Heuven Goedhartlaan 935, 1181 LD, Amstelveen, Hà Lan  
Trung quốc: Daesang Bắc kinh, No.12 Technology road, Area B Miyun Economic Development District, Bắc kinh

Mỹ: Daesang Mỹ INC. One university plaza, suite 603 Hackensack, NJ 07601

\***SẢN PHẨM CỦA THÁI LAN**

\*<http://www.edaesang.com>



### Giá trị dinh dưỡng

1 khẩu phần ăn trong mỗi hộp

Khối lượng khẩu phần ăn 1 bát (86 g)

Giá trị mỗi khẩu phần ăn

Calo 340  
% giá trị hàng ngày

Tổng chất béo 11 g 14%

Chất béo bão hòa 4.5 g 23%

Chất béo không bão hòa 0 g

Cholesterol 0 mg 0%

Natri 1130 mg 49%

Tổng carbohydrate 54 g 20%

Chất xơ 2 g 7%

Đường 13g

bao gồm 9 g đường cho thêm 18%

Đạm 6 g

Vitamin D 0 mcg 0% Canxi 0 mg 0%

Sắt 0.5 mg 2% Kali 115 mg 2%

\*Phần trăm giá trị hàng ngày cho bạn biết lượng dinh dưỡng trong mỗi khẩu phần ăn cung cấp cho một chế độ ăn hàng ngày. 2000 calo mỗi ngày được sử dụng cho lời khuyên chế độ dinh dưỡng chung.

### Thông tin dinh dưỡng

Trong 100 g

Năng lượng 1579 Kj / 375 kcal

Chất béo 12 g

Chất béo bão hòa 4.8 g

Carbohydrate 61 g

Đường 15 g

Chất xơ 2.2 g

Đạm 6.9 g

Muối 3.5 g

### RABOKKI - MÌ ĂN LIỀN VỚI SÓT GOCHUJANG

*Cẩn thận với nước nóng Không sử dụng lò vi sóng*

**\* Hướng dẫn sử dụng:**

1. Mở một nửa nắp, cho gói rau khô vào, Sau đó đổ nước nóng vào chạm đến vạch(250 cc)
2. Đóng nắp lại và đợi trong 3 phút, sau đó bỏ nắp và chắt nước đi
3. Cho gói sốt rabokki vào, trộn đều và thưởng thức

## LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, Ngày 28 tháng 04 năm 2020 (Ngày hai mươi tám, tháng tư, năm hai nghìn không trăm hai mươi)

Tại Văn phòng công chứng Trần Toàn; Địa chỉ: Số 22, ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Nguyễn Văn Thu, công chứng viên Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

### CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Nguyễn Thị Lê, cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Lê;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm        tờ,        trang, lưu một bản tại Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

Số công chứng 2243        Quyền số 01/TP/CC-SCC/BD.

**NGƯỜI DỊCH**

le

**Nguyễn Thị Lê**

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



**Nguyễn Văn Thu**

01/04/20  
HP



신규작년 : 19/11/05 출고일자 : 19/11/21	용명 : 수물용)종가집 고추장 라볶이 86g 단용기	규격(mm):	대상 DESIGNER : 김성준님 대상 BM : 노재형님
출고업체 : GNC몰더에 인포드	색상 : 흰색도 + 블랙3D = 중7도 CMYK P300C P525K 700K	도면에 표기	원고업체 AONEADPACK Advertising Package P.O.P & Design

