

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-05/Daesang/2022

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

**Tên tổ chức, cá nhân:** Công ty TNHH Daesang 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:** [hoamai.miwon@gmail.com](mailto:hoamai.miwon@gmail.com)

**Mã số doanh nghiệp:** 2600109933

**Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:** số 2007-3-8034 được Cơ quan công nhận và dịch vụ HACCP Hàn Quốc kiểm định và cấp phép cho nhà máy Giheung – Tập đoàn Daesang theo tiêu chuẩn HACCP, có giá trị từ ngày 20/01/2020 đến 19/01/2023.

### II. Thông tin về sản phẩm

**1. Tên sản phẩm: Soup stock (Beef flavor) - Bột nêm (vị bò)**

**2. Thành phần:** Muối, tinh bột ngô, chất điều vị (INS621), đường, hỗn hợp bột thịt bò 5.2% (muối, bột thịt bò, đường, bột hành tây, bột tỏi), hỗn hợp gia vị (tinh bột ngô, muối, bột tiêu đen, bột gia vị đậu nành), hỗn hợp chiết xuất thịt bò J 2%(chiết xuất thịt bò, chiết xuất xương bò), gia vị thịt bò 1.5% (chất điều chỉnh độ axit (INS330), hương vị bò kho, gia vị hỗn hợp, gia vị bò), mỡ bò 2%, chiết xuất xương bò 0,75%, hành tây, chiết xuất tỏi.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** Thời hạn sử dụng: 18 tháng

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

Ngày sản xuất (NSX): 18 tháng trước HSD

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

\* **Chất liệu bao bì:** PE

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

\* **Quy cách đóng gói:** 1 kg, 2 kg

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

**Xuất xứ:** Hàn Quốc

**Sản phẩm của:** DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 120, Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Seoul, Hàn Quốc

**Sản xuất tại:** Tập đoàn Daesang - nhà máy Giheung

- Địa chỉ: 28, Dongtanggiheung-Ro, 681 Beon-Gil, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc.

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

Công ty TNHH Daesang 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 Các chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Chi tiết
1	Tên sản phẩm	<b>Soup stock (Beef flavor) - Bột nêm (vị bò)</b>
2	Trạng thái	Dạng bột
3	Màu sắc	Nâu, nâu nhạt
4	Mùi, vị	Mùi đặc trưng thịt bò

#### 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	Độ ẩm	%	2,34 – 2,86
2	Năng lượng	kcal/100g	207 – 253
3	Carbohydrate	g/100g	34,56 – 42,24
4	Protein (đạm)	g/100g	11,16 – 13,64
5	Chất béo	g/100g	2,7 – 3,3
6	Đường	g/100g	9,27 – 11,33
7	Natri (Sodium)	mg/100g	15227,28 – 18611,12

#### 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Phần 6, mục 6.8: Quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm.

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	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	Escherichia Coli	CFU/g	3
4	Staphylococcus aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Salmonella	CFU/g	0
6	Tổng số bào tử nấm men & mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

#### 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	Arsen (As)	mg/kg	5
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

#### 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	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15

Hàm lượng các chất phụ gia nằm trong giới hạn cho phép theo Thông tư 24/2019/TT-BYT

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 04 tháng 04 năm 2022  
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



TỔNG GIÁM ĐỐC  
SHIN SANG HO





## NHÂN PHỤ SẢN PHẨM

### Tên sản phẩm: Soup Stock (Beef Flavor) – Bột Nêm (Vị Bò)

- Thành phần:** Muối, tinh bột ngô, chất điều vị (INS621), đường, hỗn hợp bột thịt bò 5,2% (muối, bột thịt bò, đường, bột hành tây, bột tỏi), hỗn hợp gia vị (tinh bột ngô, muối, bột tiêu đen, bột gia vị đậu nành), hỗn hợp chiết xuất thịt bò J 2%(chiết xuất thịt bò, chiết xuất xương bò), gia vị thịt bò 1,5% (chất điều chỉnh độ axit (INS330), hương vị bò kho, gia vị hỗn hợp, gia vị bò), mỡ bò 2%, chiết xuất xương bò 0,75%, hành tây, chiết xuất tỏi.
- Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để nấu các món canh như canh kimchi, canh đậu phụ, canh tương, canh khoai tây, canh cá, canh thịt, các món sốt, các món xào, món hấp, món rán.
- Hướng dẫn bảo quản:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.
- Khối lượng tịnh:** 2 kg
- Hạn sử dụng và ngày sản xuất:** Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì theo thứ tự (năm/tháng/ngày). Ngày sản xuất (NSX): 18 tháng trước HSD
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):**  
Xuất xứ: Hàn Quốc  
**Sản phẩm của DAESANG CORPORATION**  
Địa chỉ: 120, Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Seoul, Hàn Quốc  
**Sản xuất tại** Tập đoàn Daesang - nhà máy Giheung  
Địa chỉ: 28, Dongtangiheung-Ro, 68T Beon-Gil, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc.  
**Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối**  
**Công ty TNHH Daesang 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
- Số tự công bố: TP-05/Daesang/2022**
- Khuyến cáo:** Sản phẩm có chứa đậu nành, bột mì, thịt gà, sữa, hải.



**Tên sản phẩm: Soup stock (beef flavor) - Bột nêm (vị bò)**

- Hương vị đậm đà từ thịt và xương bò
- Phương pháp nấu bằng nồi gang mang tới hương vị đậm đà hơn cho món ăn
- Đa dạng các loại gia vị và rau củ quả tươi
- Tỏi, hành tây và những loại rau củ quả tươi hòa quyện cùng gia vị tạo ra sự sạch sẽ và mát mẻ cho món ăn
- Phương pháp nấu bằng nồi gang là gì?
- Là phương pháp nấu ninh trong một khoảng thời gian dài để cho ra hương vị đậm đà mà vị không bị thay đổi

-----  
● **Sử dụng cho:**

- Nấu canh kiểu kim chi, canh đậu, canh xúc xích, canh đậu tương, canh lẩu...
- Nấu canh kiểu thường: canh khoai, canh cá, canh cay, canh bò, canh xương, canh dòi, canh mandu, ... các canh cần vị đậm đà
- Nấu món rang: các món rang, kho, hấp, chiên

● **Cách dùng:**

- Cho 1 muỗng nhỏ (khoảng 3-5g) vào canh và khuấy đều, sau đó nếm cho vừa khẩu vị
- **Cách bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh những nơi nóng và có ánh nắng trực tiếp sẽ gây ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm

\*Chú ý: Gói kỹ lại sau khi mở nắp có thể tránh côn trùng hoặc dị vật bay vào. Nên dùng riêng dụng cụ thìa, muỗng khi sử dụng tránh dùng chung với dụng cụ nấu ăn sẽ làm vón cục sản phẩm.

-----  
● **Loại hình thực phẩm: Gia vị tổng hợp**

- **Hạn sử dụng:** Xem mặt sau bao bì / chất liệu bao bì trong: PE
- **Sản phẩm của:** Tập đoàn Daesang Hàn Quốc – Sản xuất tại nhà máy Giheung: 28, Dongtanggiheung-Ro, 681 Beon-Gil, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc
- **Nguyên liệu:** Muối (nội địa), tinh bột ngô (Hungari, Nga, Sebia...), monosodium glutamate(chất điều vị), đường, hỗn hợp bột thịt bò-2{muối (nội địa), bột thịt bò (thịt bò: úc), đường, hành tây, tỏi}, hỗn hợp gia vị, hỗn hợp chiết xuất thịt bò J (thịt bò: úc, xương bò: úc), gia vị thịt bò (thịt bò: úc), mỡ động vật (mỡ bò: úc), mỡ bò hàn quốc (nội địa), chiết xuất xương bò (xương bò: úc), hành tây, chiết xuất tỏi
- **Chất gây dị ứng:** thành phần chứa đậu nành, bột mỳ, thịt bò, thịt gà, sữa, hải sản
- **Số báo cáo sản phẩm:** 19800347002-572
- **Đổi trả hàng:** tại nơi mua hoặc công ty

- 
- Có chứa thành phần hỗn hợp Cua, tôm, thịt lợn, mực, các loại nghêu sò (traí)
  - Sản phẩm này có thể được đổi, trả hoặc bồi thường cho người tiêu dùng theo quy định
  - Là sản phẩm sử dụng đun nóng
  - Hotline khai báo sản phẩm kém chất lượng: 1399
  - Phòng tư vấn khách hàng: 080-019-9119 (người nhận chịu phí)

\*Chú ý: Bao bì sản phẩm sắc nhọn nên chú ý khi sử dụng



Tôi, Nguyễn Thị Thu, CMND số: 184122948 cấp ngày 17/02/2020 tại Công An Tỉnh Hà Tĩnh; cam đoan dịch chính xác giấy tờ văn bản này từ tiếng Hàn sang tiếng Việt.

Người dịch



Nguyễn Thị Thu

### LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 16 tháng 3 năm 2022 (Ngày mười sáu tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi hai).

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, Nguyễn Thị Thu - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

### CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Nguyễn Thị Thu, CMND số: 184122948 cấp ngày 17/02/2020 tại Công An Tỉnh Hà Tĩnh, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Hàn sang tiếng Việt.

- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Thu;

- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

- Văn bản công chứng này được lập thành 3 (ba) bản chính, mỗi bản gồm 2 tờ, 2 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 1019 Quyển số: 01 /2022 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Nguyễn Thị Thu





TẬP ĐOÀN DAESANG

120, Changgyeonggung-Ro, Jongno-Gu, Seoul, Hàn Quốc

Tel: 82-2-2220-9601

Fax: 82-2-2220-0536

BẢN DỊCH  
TRANSLATION

## CHỨNG NHẬN THÀNH PHẦN SẢN PHẨM

Gửi tới những ai quan tâm

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

Tên sản phẩm	Thành phần	%
Soup stock (Beef flavor) - Bột nêm (vị bò)	Muối/Hàn Quốc	37.560
	Tinh bột ngô/nhập khẩu	18.430
	Monosodium glutamate – chất điều vị (INS621)	16.060
	Đường	13.500
	Hỗn hợp bột thịt bò 2	5.200
	<i>Muối/Hàn Quốc</i>	
	<i>Bột thịt bò/Nhập khẩu</i>	
	<i>Đường</i>	
	<i>Bột hành tây</i>	
	<i>Bột tỏi</i>	
	Hỗn hợp gia vị	2.500
	<i>Tinh bột ngô</i>	
	<i>Muối</i>	
	<i>Bột tiêu đen</i>	
	<i>Bột gia vị đậu nành</i>	
	Hỗn hợp chiết xuất thịt bò J	2.000
	<i>Chiết xuất thịt bò/Nhập khẩu</i>	
	<i>Chiết xuất xương bò/Nhập khẩu</i>	
	Gia vị thịt bò	1.500
	<i>Axit citrix – chất điều chỉnh độ axit (INS330)</i>	
<i>Hương vị bò kho</i>		
<i>Gia vị hỗn hợp</i>		
<i>Gia vị bò</i>		
Mỡ bò/Nhập khẩu	1.000	
Mỡ bò/Hàn Quốc	1.000	
Chiết xuất xương bò	0.750	
Hành tây	0.250	
Chiết xuất tỏi	0.250	
	<b>Tổng</b>	<b>100.00%</b>

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

\* Địa chỉ: 28, Dongtanggiheung-Ro, 681 Beon-Gil, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-Do, Hàn Quốc

\* Đại diện: Mr. LIM. J. B.

\* Đơn vị đóng gói: 2 KG



Tôi, Phí Thị Hải Sâm, CMND số: 111759920 cấp ngày 12/04/2014 tại Công An Thành Phố Hà Nội; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

**NGƯỜI DỊCH**

*Phí Thị Hải Sâm*

**Phí Thị Hải Sâm**

### LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 16 tháng 03 năm 2022 (Ngày mười sáu tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi hai)

Tại Văn phòng công chứng Nguyễn Thu; địa chỉ tại: Số 315, phố Kim Mã, phường Giảng Võ, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Nguyễn Văn Thu, 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, CMND số: 111759920 cấp ngày 12/04/2014 tại Công An Thành Phố Hà Nội, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Nguyễn Thu, thành phố Hà Nội đã 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 (một) tờ, trang, lưu 01 bản tại Văn phòng công chứng Nguyễn Thu, thành phố Hà Nội.

Số công chứng \_\_\_\_\_, Quyển số 01/2022TP/CC-SCC/BD.



**Nguyễn Văn Thu**

H.Đ: 8  
VĂN PH  
ÔNG CH  
NGUYỄN T  
INH - T.P



# DAESANG CORPORATION

120, Changgyeonggung-Ro, Jongno-Gu, Seoul, Korea

Tel: 82-2-2220-9601

Fax: 82-2-2220-0536

## 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	%
Soup Stock (Beef flavor) (쇠고기 진국다시)	Salt/Korea	37.560
	Corn starch/Imported	18.430
	Monosodium glutamate	16.060
	Sugar	13.500
	Beef premix 2	5.200
	Salt/Korea	
	Beef powder/Imported	
	Sugar	
	Onion powder	
	Garlic powder	
	Seasoning powder	2.500
	Corn starch	
	Salt	
	Black pepper powder	
	Soy seasoning powder	
	Beef soup base extract J	2.000
	Beef extract/Imported	
	Beef bone extract/Imported	
	Beef seasoning	1.500
	Axit citrix	
	Beef stewed flavor	
Seasoning Mix		
Beef Seasoning		
Beef tallow/Imported	1.000	
Beef tallow/Korea	1.000	
Beef bone extract	0.750	
Onion paste	0.250	
Garlic extract	0.250	
	<b>Total</b>	<b>100.000</b>

\* Manufacturer: DAESANG CORP. (GIHEUNG PLANT)  
 \* Address: 28, Dongtanggiheung-Ro, 681 Beon-Gil, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-Do, Korea  
 \* Representative: Mr. LIM. J. B.  
 \* Packing Unit: 2 KG

DAESANG CORPORATION

JUNG BAE Lim  
7

President J. B. LIM



**DAESANG CORPORATION**

120, CHANGGYEONGGUNG-RO, JONGNO-GU,  
SEOUL, HÀN QUỐC  
Tel : 82-2-2220-9601  
Fax : 82-2-2220-0536

**CHỨNG NHẬN PHÂN TÍCH**

Sản phẩm : Bột nêm (vị bò)  
Mục đích phân tích : Xuất khẩu  
Ngày kiểm nghiệm : 15/03/2022

Kết quả kiểm nghiệm			
Chỉ tiêu	Đơn vị	Tiêu chuẩn	Chỉ số phân tích
Độ ẩm	%		2.6
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5	Không phát hiện
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15	Không phát hiện
Arsen (As)	mg/kg	≤ 5	Không phát hiện
Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	Không phát hiện
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2	Không phát hiện
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05	Không phát hiện
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10 <sup>4</sup>	2.0 x 10 <sup>1</sup>
Coliforms	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	1.0 x 10 <sup>1</sup>
E.Coli	MPN/g	≤ 3	Không có
S. aureus	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	Không có
Salmonella	CFU/25g	≤ 0	Không có
Tổng số bào tử nấm men-mốc	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	3.0 x 10 <sup>1</sup>

Chỉ tiêu (Đơn vị)	Thành phần dinh dưỡng (trên 100g)
Năng lượng (Kcal)	230.0
Carbohydrate (g)	38.4
Đường (g)	10.3
Đạm (g)	12.4
Chất béo (g)	3.0
Natri (mg)	16919.2

\* Nhà sản xuất : DAESANG CORP.(GIHEUNG PLANT)  
\* Địa chỉ : 28 Dongtan Giheung-Ro, 681beongil, Giheung-Gu, Yongin-Si,  
Gyeonggi-Do, 446-920, Hàn Quốc  
\* Đại diện : Mr. LIM. J. B.  
\* Đơn vị đóng gói : 1KG, 2KG



Tôi, Phí Thị Hải Sâm, CMND số: 111759920 cấp ngày 12/04/2014 tại Công An Thành Phố Hà Nội; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.  
**NGƯỜI DỊCH**

*scem*

**Phí Thị Hải Sâm**

### **LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 16 tháng 03 năm 2022 (Ngày mười sáu tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi hai)

Tại Văn phòng công chứng Nguyễn Thu; địa chỉ tại: Số 315, phố Kim Mã, phường Giảng Võ, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Nguyễn Văn Thu, 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, CMND số: 111759920 cấp ngày 12/04/2014 tại Công An Thành Phố Hà Nội, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Nguyễn Thu, thành phố Hà Nội đã 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 Nguyễn Thu, thành phố Hà Nội.

Số công chứng **925** . . . , Quyền số 01/2022TP/CC-SCC/BD.



**Nguyễn Văn Thu**

**DAESANG CORPORATION**

120, CHANGGYEONGGUNG-RO, JONGNO-GU,  
 SEOUL, KOREA  
 Tel : 82-2-2220-9601  
 Fax : 82-2-2220-0536

**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

COMMODITY : SOUP STOCK(BEEF FLAVOR) 쇠고기 진국다시  
 PURPOSE OF ANALYSIS : EXPORT  
 TEST DATE : MAR. 15, 2022

ITEMS (UNIT)	UNIT	RESULT OF TEST	
		STANDARD SPECIFICATION	ANALYTICAL DATA
Moiture	%		2.6
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5	Not Detected
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15	Not Detected
Arsen (As)	mg/kg	≤ 5	Not Detected
Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	Not Detected
Lead(Pb)	mg/kg	≤ 2	Not Detected
Mercury(Hg)	mg/kg	≤ 0.05	Not Detected
Total plate count	CFU/g	≤ 10 <sup>4</sup>	2.0 x 10 <sup>1</sup>
Coliforms	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	1.0 x 10 <sup>1</sup>
E.Coli	MPN/g	≤ 3	Negative
S. aureus	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	Negative
Salmonella	CFU/25g	≤ 0	Negative
Yeast and Mold	CFU/g	≤ 10 <sup>2</sup>	3.0 x 10 <sup>1</sup>

ITEMS (UNIT)	NUTRITIONAL ANALYSIS(Per 100g)
Energy (Kcal)	230.0
Carbohydrate (g)	38.4
Sugar (g)	10.3
Protein (g)	12.4
Fat (g)	3.0
Sodium (mg)	16919.2

\* Manufacturer : DAESANG CORP.(GIHEUNG PLANT)  
 \* Address : 28 Dongtan Giheung-Ro, 681beongil, Giheung-Gu, Yongin-Si,  
 Gyeonggi-Do, 446-920, Korea  
 \* Representative : Mr. LIM. J. B.  
 \* Packing Unit : 1KG, 2KG

**DAESANG CORPORATION**

*JUNG BAE Lim*  
 7

President J. B. LIM