

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 05/Daesang/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/3/2023 do SGS United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT CHIÊN GIÒN B2B**

2. Thành phần: Bột mì, tinh bột ngô, bột ngô, muối, chất điều vị (INS621), chất ổn định (INS500(ii), INS341(i)), bột tỏi, bột hành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bao bì: phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: MPET//PET//LLDPE.

- Quy cách bao gói: 200g; 500g; 1kg; 1,5kg; 2kg; 3kg; 5kg; 10kg; 12kg; 15kg; 20kg;...hoặc theo nhu cầu của khách hàng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Dùng để làm nguyên liệu cho các món chiên, rán.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Bảo quản trong bao bì kín nếu không dùng hết.

6. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương.

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng bột mịn, tơi xốp, không lẫn tạp chất.
- Màu sắc: Màu trắng đến vàng nhạt.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (Là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	284,8 ~ 427,2
2	Muối (NaCl)	%	≤ 5
3	Độ ẩm	%	≤ 14
4	Carbohydrat	g/100g	60,1 ~ 90,2
5	Chất đạm	g/100g	8,3 ~ 12,6
6	Chất béo	g/100g	1,1 ~ 1,8
7	pH (dung dịch 10%)		5,2 ~ 8,0
8	Hàm lượng tro tổng	%	≤ 10
9	Độ acid	ml NaOH 1N/100g	≤ 5

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (Tiêu chuẩn của nhà sản xuất):

TT	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	Cl.perfringens	CFU/g	10^2
5	B.cereus	CFU/g	10^2
6	S.aureus	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10^3

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):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2

5. Hàm lượng độc tố vi nấm (Theo QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
2	Aflatoxin B1	µg/kg	2
3	Ochratoxin A	µg/kg	3

**Hàm lượng 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 định của pháp 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.

Hải Dương, ngày 07 tháng 02 năm 2025
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Giám đốc nhà máy

PARK JUNGIL

NỘI DUNG TEM NHÃN

BỘT CHIÊN GIÒN B2B

1. Thành phần: Bột mì, tinh bột ngô, bột ngô, muối, chất điều vị (INS621), chất ổn định (INS500(ii), INS341(i)), bột tỏi, bột hành.

2. Giá trị dinh dưỡng trong 100 g: Năng lượng: 284,8 ~ 427,2 kcal, carbohydrat: 60,1 ~ 90,2 g, chất đạm: 8,3 ~ 12,6 g, chất béo: 1,1 ~ 1,8 g, Natri (Na): < 1500 mg.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để làm nguyên liệu cho các món chiên, rán.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

4. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa bột mì. Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

5. Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

6. Khối lượng tịnh:

7. Số tự công bố: 05/Daesang/2025

8. Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

9. Xuất xứ: Việt Nam

10. Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00093463
Mã số kết quả : AR-24-VD-098198-02-VI / EUVNHC-00278117 - 01



CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tên mẫu : BỘT CHIÊN GIÒN B2B
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu : 01/07/2024
Thời gian thử nghiệm : 01/07/2024 - 08/07/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 08/07/2024
Mã số PO của khách hàng : NGM2240701089-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	2.9×10^2
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	9.8×10^3
7	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	3.32
8	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9757 (Ref. TCVN 8125:2015)	9.36
9	VW04K VW (a) pH (dung dịch 10%)		N79-R-RD1-TP-9758 (Ref. TCVN 4835: 2002)	6.91
10	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	1.35
11	VVWS6 VW Carbohydrat	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	72.53
12	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	934
13	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW07M VW (a) Độ axit	ml NaOH 1N/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9746 (Ref. TCVN 4589:1988)	0.70
17	VVWE6 VW Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Ref. ISO 1573:1980)	10.6

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	1.88
19	VWL74 VW Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	346
20	VWAI2 VW Tro Tổng	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Ref. AOAC 923.03)	2.83
21	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
22	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
23	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà NộiLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 19/07/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 19/07/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-24-VD-098198-01/743-2024-00093463, xuất ngày 17/07/2024; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00100231
Mã số kết quả : AR-24-VD-101536-01-VI / EUVNHC-00279971



CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng
Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tên mẫu : Bột chiên giòn B2B
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu : 11/07/2024
Thời gian thử nghiệm : 11/07/2024 - 13/07/2024
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 15/07/2024
Mã số PO của khách hàng : NGM22407111654-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 15/07/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 15/07/2024.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.
Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.
Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.
Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.
Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.
Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.
(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.