

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 21/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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Email: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn lần thứ 5 vào ngày 03/03/2025.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: MIẾN KHOAI LANG

2. Thành phần: Tinh bột khoai lang 100%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

+ Ngày sản xuất (NSX), ngày đóng gói (NĐG): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 2 năm 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: BOPP/CPP; ... hoặc chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 200 g; 250 g; 300 g; 350 g; 400 g; 500 g; 600 g; 1 kg; 1,5 kg; 2 kg; 2,5 kg; 3 kg; 5 kg; 8 kg, ... tùy theo nhu cầu của khách hàng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

* Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 – 8 phút. Có thể cho một chút dầu và muối để các sợi miến không bị dính.

Bước 2: Vớt miến ra để ráo nước, sau đó chế biến các món ăn theo khẩu vị. Sản phẩm có thể được dùng chung với các món như súp, lẩu, canh, miến trộn, miến xào, nhân nem (chả giò)...

* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

6. Thông tin cảnh báo

Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền với các sản phẩm sử dụng lúa mạch, lúa mì, đậu nành, mực.



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

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

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

Địa chỉ sản xuất: Yangliu Town, Sishui County, Shandong, Trung Quốc

Đóng gói 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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Xuất xứ: Trung Quốc

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 sợi cứng, được tạo hình theo dạng sợi tròn hoặc sợi dẹt với hình dạng và kích thước khác nhau tùy theo tiêu chuẩn.
- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	272 ~ 408
2	Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/100g	67,5 ~ 102,4
3	Chất đạm	g/100g	< 0,6
4	Chất béo	g/100g	< 0,5
5	Natri (Na)	mg/100g	< 35
6	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	< 1
7	Độ ẩm	%	< 18

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

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	Clostridium perfringens	CFU/g	10^2
6	Bacillus cereus	CFU/g	10^2
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10^3

4. Hàm lượng kim loại nặng (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2

5. Hàm lượng độc tố vi nấm (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g/kg}$	4
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	2
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3

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.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 08 năm 2025

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park Jung Il





자른 민속당면 **SỢI CẮT**
MIẾN KHOAI LANG
SWEET POTATO GLASS NOODLE
Tinh bột khoai lang 100 %

Cùng thưởng thức ngon miệng với các món ăn làm từ miến khoai lang.

Miến trộn Hàn Quốc, bulgogi, các món xào, canh mần thầu, canh chân giò hầm Hàn Quốc, các loại canh cay khi dùng chung với miến khoai lang đều làm tăng độ hấp dẫn cho món ăn.

Miến khoai lang O'Food là loại miến được làm từ tinh bột khoai lang theo phương thức sản xuất hiện đại với hệ thống sấy khép kín và không sử dụng phèn chua, giúp cho các sợi miến được dai và dẻo chuẩn Hàn Quốc.

Các món ăn với Miến khoai lang O'Food sẽ trở nên ngon hơn, hấp dẫn hơn nhờ các sợi miến mềm, căng, dai và dẻo, và đặc biệt là không bị trương, nở bở ra khi ngâm lâu trong nước lạnh dưới 17°C hoặc đun lâu trong nước sôi.

• Thành phẩm: Tinh bột khoai lang 100%.

• Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc miến trong nước đang sôi từ 6 – 8 phút. Có thể cho một chút dầu và muối để các sợi miến không bị dính.

Bước 2: Vớt miến ra để ráo nước, sau đó chế biến các món ăn theo khẩu vị. Sản phẩm có thể được dùng chung với các món như súp, lẩu, canh, miến trộn, miến xào, nhân nem (chả giò)...

• Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Chất đạm	Chất béo
272 – 408 kcal	87,5 – 102,4 g	< 0,6 g	< 0,5 g

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền với các sản phẩm sử dụng lúa mạch, lúa mì, đậu nành, mạt.

• Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

• Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

• Sản xuất tại:

SISHUI LIFEFOOD FOOD PRODUCTS CO., LTD.

• Địa chỉ sản xuất: Yangliu Town, Sishui County, Shandong, Trung Quốc

• Đóng gói tại: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

• Địa chỉ: Lô 10/1 Đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

• Xuất xứ: Trung Quốc

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

• Số tự công bố: 21/Daesang/2025

HSD: 2 năm kể từ NSX
NSX, ngày đóng gói (NĐG):
Xem trên bao bì sản phẩm

BARCODE



자른 민속당면
MIẾN KHOAI LANG
SWEET POTATO GLASS NOODLE
Tinh bột khoai lang 100 %



TRANSPARENT



Hình minh họa

Khối lượng tịnh:

g

Gợi ý món ăn

Miến trộn kiểu Hàn Quốc
(Dành cho 1-2 người ăn)
Nguyên liệu:



Gia vị ướp thịt bò:

Sốt ướp thịt bò Chungjungone (2 thìa), một chút muối, gừng nghiền (1/2 thìa), dầu mè (1/2 thìa), một chút hạt tiêu, dầu ăn (1/2 thìa).

Gia vị trộn miến:

Nước tương (5 thìa), đường (1 thìa), tỏi nghiền (1 thìa), tiêu xay (1/2 thìa), dầu vừng (1 thìa), vừng rang (1 thìa).

Cách làm:

• Bước 1: Thịt bò thái miếng, ướp với sốt ướp thịt bò Chungjungone 10 phút, sau đó cho thịt vào chảo xào đến khi nước dùng sôi lại.

• Bước 2: Rau cải bỏ xơ rửa sạch, sau đó ngâm ướp bằng muối, tỏi nghiền, và dầu vừng.

• Bước 3: Cà rốt, hành tây, nấm hương thái nhỏ rồi cho vào xào trên chảo cùng muối và hạt tiêu.

• Bước 4: Chuẩn bị gia vị trộn miến theo thành phần phía trên.

• Bước 5: Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo nước.

• Bước 6: Cho vào bát tô tất cả các nguyên liệu đã được chuẩn bị cùng với nước gia vị và trộn đều.

• Bước 7: Bày trí đẹp mắt trên đĩa và thưởng thức.

Miến xào kiểu Hàn Quốc

(Dành cho 1-2 người ăn)

Nguyên liệu:



Gia vị:

Nước tương, dầu ăn, dầu mè, hạt nêm, đường.

Cách làm:

• Bước 1: Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo.

• Bước 2: Pha một chút dầu mè, 1 thìa đường, 1 thìa nước tương vào cho tan rồi trộn hỗn hợp này vào miến đã luộc.

• Bước 3: Nấm hương, cà rốt, hành tây ngâm rửa sạch, thái sợi. Tỏi băm nhuyễn, hành lá cắt xéo.

• Bước 4: Thịt bò thái sợi rồi ướp cùng với hạt nêm.

• Bước 5: Rau cải bỏ xơ, rửa sạch, ngâm qua nước sôi khi vừa chín tới thì vớt rau và cho ngay vào tô nước lạnh để giữ màu xanh. Sau đó vớt rau ra và vắt cho ráo nước.

• Bước 6: Bắc chảo lên bếp, để lửa lớn. Đợi chảo nóng cho 2 thìa dầu ăn vào, phi tỏi thơm, cho rau củ và nấm vào xào (trừ rau cải bỏ xơ cho vào khi hỗn hợp đã chín).

• Bước 7: Khi rau củ vừa chín tới, trút miến vào trộn đều cho ngấm gia vị.

• Bước 8: Nấm nấm lại gia vị cho vừa miệng rồi tắt bếp.

• Bước 9: Trộn hành lá vào chảo miến (có thể rắc mè rang lên cho thơm).

• Bước 10: Cho ra đĩa và thưởng thức.

Tips: Cách làm sợi miến dai giòn hơn

1. Trước khi luộc miến:

• Để sợi miến dài hơn: ngâm trong nước ấm khoảng 30 phút sau đó luộc trong 4 phút.

• Để sợi miến mềm vị hơn: cho 2 thìa nước tương vào trong khi luộc sẽ khiến sợi miến mềm hơn.

2. Sau khi luộc xong, rửa 2-3 lần bằng nước lạnh và để ráo nước.



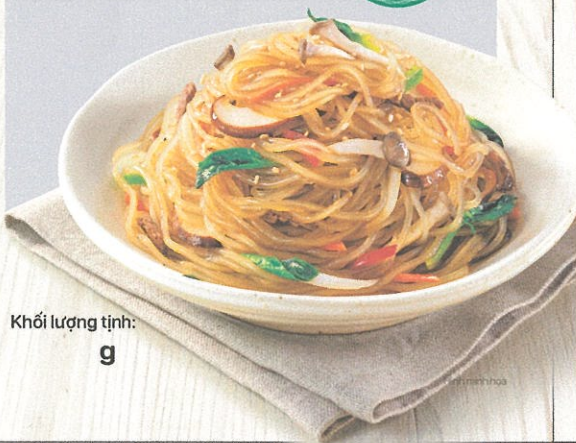
민속당면 MIẾN KHOAI LANG

SWEET POTATO GLASS NOODLE

Tinh bột khoai lang 100 %

SƠI
GẤP

TRANSPARENT



Khối lượng tịnh:
g

민속당면 MIẾN KHOAI LANG

SWEET POTATO GLASS NOODLE

Tinh bột khoai lang 100 %

Thành phần: Tinh bột khoai lang 100%.

Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc miến trong nước đang sôi từ 8 - 8 phút. Có thể cho một chút dầu và muối để các sợi miến không bị dính.

Bước 2: Vớt miến ra để ráo nước, sau đó chế biến các món ăn theo khẩu vị.

Sản phẩm có thể được dùng chung với các món như súp, lẩu, canh, miến trộn, miến xào, nhấm nháp (chả giò)...

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Cung thường thức: ngon miệng với các món ăn làm từ miến khoai lang.

Miến trộn Hàn Quốc, Bulgog, các món xào, canh mận trâu, canh chân giò hầm Hàn Quốc, các loại canh cay lẩu dùng chung với miến khoai lang đều làm tăng độ hấp dẫn cho món ăn.

Miến khoai lang O'Food là loại miến được làm từ tinh bột khoai lang theo phương thức sản xuất hiện đại với hệ thống sấy khép kín và không sử dụng phẩm nhuộm, giúp cho các sợi miến được dai và dẻo chuẩn Hàn Quốc.

Các món ăn với miến khoai lang O'Food sẽ trở nên ngon hơn, hấp dẫn nhờ các sợi miến mịn, căng, dai và dẻo, và đặc biệt là không bị tướt, nát, bết ra khi ngâm lâu trong nước lạnh dưới 17°C hoặc đun lâu trong nước sôi.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Chất đạm	Chất béo
272 - 408 kcal	81% - 92.4 g	8 g	0.6 g

Gợi ý món ăn

Miến trộn kiểu Hàn Quốc

(Dinh cho 1-2 người ăn)

Nguyên liệu:



Giá trị ước tính:

Sốt ướp thịt bò: Chungungone (2 thìa), một chút muối, gừng nghiền (1/2 thìa), dầu mè (1/2 thìa), một chút hạt tiêu, dầu ăn (1/2 thìa).

Giá trị trộn miến: Nước tương (5 thìa), đường (1 thìa), tỏi nghiền (1 thìa), tiêu xay (1/2 thìa), dầu vừng (1 thìa), vừng rang (1 thìa).

Cách làm:

Bước 1: Thịt bò thái mỏng, ướp với sốt ướp thịt bò Chungungone 10 phút, sau đó cho thịt vào chảo xào đến khi nước dùng sôi.

Bước 2: Rau củ thái nhỏ rửa sạch, sau đó tẩm ướp bằng muối, tỏi nghiền, và dầu vừng.

Bước 3: Cà rốt, hành tây, nấm hương thái nhỏ rồi cho vào xào trên chảo chảo muối và hạt tiêu.

Bước 4: Chuẩn bị giá vị trộn miến theo thành phần phía trên.

Bước 5: Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 8-8 phút, rồi vớt ra để ráo nước.

Bước 6: Cho vào bát tô tất cả các nguyên liệu đã được chuẩn bị cùng với nước giá vị và trộn đều.

Bước 7: Bày trí đẹp mắt trên đĩa và thưởng thức.

Miến xào kiểu Hàn Quốc

(Dinh cho 1-2 người ăn)

Nguyên liệu:



Giá trị ước tính:

Nước tương, dầu ăn, dầu mè, hạt nêm, đường.

Cách làm:

Bước 1: Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 8-8 phút, rồi vớt ra để ráo.

Bước 2: Pha một chút dầu mè, 1 thìa đường, 1 thìa nước tương vào cho thơm rồi trộn hỗn hợp này vào miến đã luộc.

Bước 3: Nêm tương, cà rốt, hành tây nghiền rửa sạch, thái sợi. Tỏi băm nhuyễn, hành lá cắt xé.

Bước 4: Thịt bò thái sợi rồi ướp cùng với hạt nêm.

Bước 5: Rau củ thái nhỏ rửa sạch, sau đó tẩm ướp với hỗn hợp tỏi nghiền và dầu mè.

Bước 6: Bắc chảo lên bếp, để lửa lớn. Đợi chảo nóng cho 2 thìa dầu ăn vào, phi tỏi thơm, cho rau củ và nấm vào xào (trừ rau củ bào xắt cho vào khi hỗn hợp đã chín).

Bước 7: Khi rau củ vừa chín tới, trút miến vào trộn đều cho thấm gia vị.

Bước 8: Nêm nêm lại gia vị cho vừa miệng rồi tắt bếp.

Bước 9: Trộn hành lá vào chảo miến (có thể rắc mè rang lên cho thơm).

Bước 10: Cho ra đĩa và thưởng thức.

Tips: Cách làm sợi miến dai giòn hơn

1. Trước khi luộc miến:

• Để sợi miến dai hơn: ngâm trong nước lạnh khoảng 30 phút sau đó luộc trong 4 phút.

• Để sợi miến đậm vị hơn: cho 2 thìa nước tương vào trong khi luộc sẽ khiến sợi miến đậm vị hơn.

2. Sau khi luộc xong, rửa 2-3 lần bằng nước lạnh và để ráo nước.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền và các bao bì sản phẩm sử dụng cùng một loại mực in.

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

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

Địa chỉ sản xuất: Yongliu Town, Sihai County, Shandong, Trung Quốc

Đóng gói tại: CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diễn - Lương Diến, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Số tự công bố: 21/Daesang/2025 • Xuất xứ: Trung Quốc

Tư vấn khách hàng:

(024) 3768 0563

BARCODE

HSD: 2 năm kể từ NSX

NSX: ngày đóng gói (VVDG)

Xem trên bao bì sản phẩm





민속당면 **MIẾN KHOAI LANG**
SWEET POTATO GLASS NOODLE
Tinh bột khoai lang 100 %

Cùng thưởng thức ngon miệng với các món ăn làm từ miến khoai lang.

Miến trộn Hàn Quốc, bulgogi, các món xào, canh mận thái, canh chân giò hầm Hàn Quốc, các loại canh cay khi dùng chung với miến khoai lang đều làm tăng độ hấp dẫn cho món ăn.

Miến khoai lang O'Food là loại miến được làm từ tinh bột khoai lang theo phương thức sản xuất hiện đại với hệ thống sấy khép kín và không sử dụng phèn chua, giúp cho các sợi miến được dai và dẻo chuẩn Hàn Quốc.

Các món ăn với Miến khoai lang O'Food sẽ trở nên ngon hơn, hấp dẫn hơn nhờ các sợi miến mịn, căng, dai và dẻo, và đặc biệt là không bị trương, nở, bỏ ra khi ngâm lâu trong nước lạnh dưới 17°C hoặc đun lâu trong nước sôi.

• Thành phẩm: Tinh bột khoai lang 100%.

• Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc miến trong nước đang sôi từ 6-8 phút. Có thể cho một chút dầu và muối để các sợi miến không bị dính.

Bước 2: Vớt miến ra để ráo nước, sau đó chế biến các món ăn theo khẩu vị.

Sản phẩm có thể được dùng chung với các món như súp, lẩu, canh, miến trộn, miến xào, nhân nem (chả giò)...

• Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng 272 ± 408 kcal	Carbohydrat 67.5 ± 102.4 g	Chất đạm < 0.6 g	Chất béo < 0.5 g
---------------------------------	----------------------------------	------------------------	------------------------

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền với các sản phẩm sử dụng lúa mạch, lúa mì, đậu nành, mực.

• **Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:**
CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

- Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

• **Sản xuất tại:**
SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO., LTD.
- Địa chỉ sản xuất: Yangliu Town, Sishui County, Shandong, Trung Quốc

• **Đóng gói tại:** **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG**

- Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

• **Xuất xứ:** Trung Quốc

• **Tư vấn khách hàng:** (024) 3768 0563

• **Số tự công bố:** 21/Daesang/2025

HSD: 2 năm kể từ NSX
NSX, ngày đóng gói (NGG):
Xem trên bao bì sản phẩm

BARCODE



민속당면 **MIẾN KHOAI LANG**
SWEET POTATO GLASS NOODLE
Tinh bột khoai lang 100 %

SỢI GẬP

TRANSPARENT



Khối lượng tịnh:

g

Hình minh họa

Gợi ý món ăn

Miến trộn kiểu Hàn Quốc
(Dành cho 1-2 người ăn)

Nguyên liệu:



Gia vị ướp thịt bò:

Sốt ướp thịt bò Chungjungone (2 thìa), một chút muối, gừng nghiền (1/2 thìa), dầu mè (1/2 thìa), một chút hạt tiêu, dầu ăn (1/2 thìa).

Gia vị trộn miến:

Nước tương (5 thìa), đường (1 thìa), tỏi nghiền (1 thìa), tiêu xay (1/2 thìa), dầu vừng (1 thìa), vừng rang (1 thìa).

Cách làm:

• **Bước 1:** Thịt bò thái miếng, ướp với sốt ướp thịt bò Chungjungone 10 phút, sau đó cho thịt vào chảo xào đến khi nước dùng sệt lại.

• **Bước 2:** Rau cải bó xôi rửa sạch, sau đó ngâm ướp bằng muối, tỏi nghiền, và dầu vừng.

• **Bước 3:** Cà rốt, hành tây, nấm hương thái nhỏ rồi cho vào xào trên chảo cùng muối và hạt tiêu.

• **Bước 4:** Chuẩn bị gia vị trộn miến theo thành phần phía trên.

• **Bước 5:** Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo nước.

• **Bước 6:** Cho vào bát tất cả các nguyên liệu đã được chuẩn bị cùng với nước gia vị và trộn đều.

• **Bước 7:** Bày đẹp mắt trên đĩa và thưởng thức.

Miến xào kiểu Hàn Quốc

(Dành cho 1-2 người ăn)

Nguyên liệu:



Gia vị:

Nước tương, dầu ăn, dầu mè, hạt nêm, đường.

Cách làm:

• **Bước 1:** Cho Miến khoai lang O'Food vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo.

• **Bước 2:** Pha một chút dầu mè, 1 thìa đường, 1 thìa nước tương vào cho tan rồi trộn hỗn hợp này vào miến đã luộc.

• **Bước 3:** Nấm hương, cà rốt, hành tây ngâm rửa sạch, thái sợi. Tỏi băm nhuyễn, hành lá cắt xéo.

• **Bước 4:** Thịt bò thái sợi rồi ướp cùng với hạt nêm.

• **Bước 5:** Rau cải bó xôi: rửa sạch, ngâm nước sôi khi vừa chín tới thì vớt rau và cho ngay vào tô nước lạnh để giữ màu xanh. Sau đó vớt rau ra và vắt cho ráo nước.

• **Bước 6:** Bắc chảo lên bếp, để lửa lớn. Đợi chảo nóng cho 2 thìa dầu ăn vào, phi tỏi thơm, cho rau củ và nấm vào xào (trừ rau cải bó xôi cho vào khi hỗn hợp đã chín).

• **Bước 7:** Khi rau củ vừa chín tới, trút miến vào trộn đều cho thấm gia vị.

• **Bước 8:** Nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng rồi tắt bếp.

• **Bước 9:** Trộn hành lá vào chảo miến (có thể rắc mè rang lên cho thơm).

• **Bước 10:** Cho ra đĩa và thưởng thức.

Tips: Cách làm sợi miến dai giòn hơn

1. Trước khi luộc miến:

• Để sợi miến dai hơn: ngâm trong nước ấm khoảng 30 phút sau đó luộc trong 4 phút.

• Để sợi miến đậm vị hơn: cho 2 thìa nước tương vào trong khi luộc sẽ khiến sợi miến đậm hơn.

2. Sau khi luộc xong, rửa 2-3 lần bằng nước lạnh và để ráo nước.



AR-25-VD-157835-01-VI / EUVNHC-00358633- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 Cẩm Giàng
Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : X4GD2508060076-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00145985

Mã số Eol :

005-32410-520229

Tên mẫu :

Miến khoai lang

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

06/08/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 15/08/2025

Thời gian thử nghiệm :

06/08/2025 - 25/08/2025

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/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	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	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	8.0×10^1
7	VW1P9 VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	3.45
9	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	Phát hiện vết(<0.3)
10	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	Không phát hiện (LOD=0.1)
11	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	83.2
12	VD290 VD (a) Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/ kg	AOAC 990.28	Không phát hiện (LOD=3)
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	3.47
14	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
15	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Tham khảo TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)



AR-25-VD-157835-01-VI / EUVNHC-00358633- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00145985

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
16	VWHGN VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VWHGN VW (a) Aflatoxin tổng	µg/ kg	N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003); N79-R-RD1-TP- 9745 (2022) (Ref. TCVN 7596:2007)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VWWE6 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	12.8
19	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	341
20	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.17

Phát hiện vết: kết quả $\geq$ LOD và $<$ LOQ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 27/08/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 27/08/2025.

Ghi chú giải thích

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-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 Kỳ Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

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.

