

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 64/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.

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/3/2020 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: BỘT BÁNH XÈO PULMUONE

2. Thành phần: Bột mì, muối, bột tiêu đen, bột tỏi, bột hành, đường, chất ổn định (INS500(ii)), chất làm dày (INS415).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 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 sử dụng 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 Thanh Miếu, 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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, 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, toi 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	251 ~ 385
2	Muối (NaCl)	%	5,9 ~ 8,2
3	Độ ẩm	%	≤ 14
4	Carbohydrat	g/100g	52 ~ 80
5	Chất đạm	g/100g	7,8 ~ 11,7
6	Chất béo	g/100g	≤ 2,5
7	pH (dung dịch 10%)		4,8 ~ 7,5
8	Hàm lượng tro tổng	%	≤ 10
9	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	≤ 3900
10	Đường tổng số	g/100g	≤ 3

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	S.aureus	CFU/g	10 ²
6	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 Phòng, ngày 18 tháng 12 năm 2025
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



NỘI DUNG TEM NHÃN



BỘT BÁNH XÈO PULMUONE

1. Thành phần: Bột mì, muối, bột tiêu đen, bột tỏi, bột hành, đường, chất ổn định (INS500(ii)), chất làm dày (INS415).

2. Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g: Năng lượng: 318 kcal; Carbohydrat: 66 g; Chất đạm: 9,8 g; Chất béo: 1,26 g; Natri (Na): 3045 mg; Đường tổng số: 1,25 g

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. Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

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

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI PHÒNG

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

8. Xuất xứ: Việt Nam

9. Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563



AR-25-VD-124032-02-VI / EUVNHC-00349226- 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 : NGM22506270405-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00116629

Mã số Eol :

005-32410-494184

Tên mẫu :

BỘT BÁNH XÈO PULMUONE

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

28/06/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 09/07/2025

Thời gian thử nghiệm :

28/06/2025 - 11/07/2025

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	5.5×10^1
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	9.7×10^3
7	VW1P9 VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	9.5×10^1
8	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	3.62
9	VW066 VW (a) Protein	%	TCVN 10034:2013	8.72
10	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	6.47
11	VW07W VW (a) Tro Tổng	%	N79-R-RD1-TP-9759(2022) (Tham khảo AOAC 923.03)	7.59
12	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	7.97
13	VW081 VW (a) Béo tổng	%	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	1.19
14	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	%	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	71.28
15	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	31600
16	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00116629

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	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)
18	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VW07M VW (a) Độ axit	ml 1N NaOH/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9746 (Tham khảo TCVN 4589:1988)	0.82
21	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	7.34
22	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	337
23	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
24	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 19/12/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 19/12/2025.

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 Sacký 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 Sacký 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 Sacký 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 Sacký Hải Đăng.
(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-25-VD-124032-01/743-2025-00116629, xuất ngày 23/07/2025; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





AR-25-VD-237274-01-VI / EUVNHC-00385606- 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 : X4GD2511250510-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00233968

Mã số Eol :

005-32410-604544

Tên mẫu :

Bột bánh xèo Pulmuone

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

26/11/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/12/2025

Thời gian thử nghiệm :

02/12/2025 - 05/12/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD4P0 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.25
2	VD4P0 VD (a) Fructose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
3	VD4P0 VD (a) Glucose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
4	VD4P0 VD (a) Lactose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
5	VD4P0 VD (a) Maltose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	Không phát hiện (LOD=0.15)
6	VD4P0 VD (a) Sucrose	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-4978 (Tham khảo AOAC 977.20)	1.25

LOD: Giới hạn phát hiện 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 19/12/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 19/12/2025.



AR-25-VD-237274-01-VI / EUVNHC-00385606- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 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.

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 Ký Hải Đăng.

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

