

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 97/Daesang/2026

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: daesang.rd@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận từ 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn từ ngày 17/03/2026 có hiệu lực đến ngày 16/03/2029

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: RONG BIỂN NGUYÊN LIỆU

2. Thành phần: Rong biển 100%

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 36 tháng.

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

+ Hạn sử dụng (HSD): 36 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: PP 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: 16 kg, 16,5 kg, 20kg, ... hoặc tùy theo nhu cầu của khách hàng

5. 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:

Nhà sản xuất 1 (F1): DAESANG FOOD PLUS CORPORATION

Địa chỉ: 126-52, Daeyangsandan-ro, 125beon-gil, Mokpo-si, Jeollanam-do, Hàn Quốc



Nhà sản xuất 2 (F2): HANA SUSAN

Địa chỉ: 814-55, Cheonma-ro, Dodeok-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn 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: Hàn Quốc

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 97:2026/DAESANG

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 13 tháng 05 năm 2026

Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

Hải Phòng, ngày 13 tháng 05 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ban hành ngày 16 tháng 01 năm 2026 về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ban hành ngày 18 tháng 11 năm 2021 về Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Theo đề nghị của đại diện lãnh đạo về chất lượng;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 97:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương đóng gói và kinh doanh.

Điều 3. Các bộ phận có liên quan có trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, thực hiện, theo dõi, cập nhật, đảm bảo sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương đóng gói và kinh doanh phù hợp với yêu cầu quy định trong Tiêu chuẩn cơ sở nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Các phòng ban công ty;
- Lưu: VT/R&D.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HẢI DƯƠNG**

TCCS 97:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

RONG BIỂN NGUYÊN LIỆU

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 97:2026/DAESANG

RONG BIEN NGUYEN LIU

Noi dung	Biên soạn	Soát xét
Họ và tên:	Nguyễn Hữu Miên	Nguyễn Thị Thu Thương
Chức danh:	Nhân viên R&D	Đội trưởng R&D
Chữ ký:		

Hải Phòng, ngày 13 tháng 05 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

Mục lục

1	Phạm vi áp dụng.....	3
2	Tài liệu viện dẫn.....	3
3	Yêu cầu kỹ thuật.....	3
	3.1. Yêu cầu cảm quan.....	3
	3.2. Yêu cầu lý hoá	3
4	Yêu cầu về an toàn thực phẩm.....	4
	4.1. Chỉ tiêu vi sinh vật.....	4
	4.2. Chỉ tiêu độc tố vi nấm.....	4
	4.3. Dư lượng kim loại nặng.....	4
5	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản.....	4
	5.1. Bao gói.....	4
	5.2. Ghi nhãn.....	4
	5.3. Bảo quản.....	4

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 97:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành Quyết định số 97/2026/QĐ-DAESANG.

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định áp dụng cho sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương đóng gói và kinh doanh

2. Tài liệu viện dẫn:

Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về *Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa*

QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan:

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Bản mỏng, hình chữ nhật
2. Màu sắc	Màu xanh đen đặc trưng của rong biển
3. Mùi vị	Mùi tanh, vị mặn nhẹ đặc trưng của rong biển

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý – hóa đối với sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	15
2. Muối, %, không lớn hơn	10

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

4.1 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản **Rong biển nguyên liệu** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Yêu cầu về vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g, không lớn hơn	10 ²
2. <i>E. Coli</i> , MPN/g, không lớn hơn	3
3. <i>Bacillus cereus</i> , CFU/g, không lớn hơn	10 ³

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản **Rong biển nguyên liệu** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Aflatoxin B1, µg/kg, không lớn hơn	5
2. Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2), µg/kg, không lớn hơn	15

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Rong biển nguyên liệu** được quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Arsen (As) vô cơ, mg/kg, không lớn hơn	1
2. Chì (Pb), mg/kg, không lớn hơn	2

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản

5.1 Bao gói

- Sản phẩm phải được đóng gói trong bao bì phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.
- Quy cách bao gói: 16kg, 16,5kg, 20kg, ... hoặc tùy theo nhu cầu của khách hàng

5.2 Ghi nhãn

- Nhãn sản phẩm **Rong biển nguyên liệu** được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3 Bảo quản

- Bảo quản ở nhiệt độ thường. Ưu tiên bảo quản lạnh hoặc -18°C để có chất lượng tốt nhất.

NHÃN SẢN PHẨM



Tên sản phẩm: RONG BIỂN NGUYÊN LIỆU

Thành phần: Rong biển (100%).

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn, chế biến cùng với các sản phẩm bánh kẹo...Bóc bao bì nên dùng ngay.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường. Ưu tiên bảo quản lạnh hoặc -18 °C để có chất lượng tốt nhất.

Thông tin cảnh báo, khuyến cáo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Khối lượng tịnh:

Lô:

Ngày sản xuất:

Ngày đóng gói:

Hạn sử dụng: 36 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phố Sông thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:

Nhà sản xuất 1 (F1): DAESANG FOOD PLUS CORPORATION

Địa chỉ: 126-52, Daeyangsandan-ro, 125beon-gil, Mokpo-si, Jeollanam-do, Hàn Quốc.

Nhà sản xuất 2 (F2): HANA SUSAN

Địa chỉ: 814-55, Cheonma-ro, Dodeok-myeon, Goheung-gun, Jeollanam-do, Hàn 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: Hàn Quốc

Tiêu chuẩn sản phẩm số: TCCS 97:2026/DAESANG

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

(KÍCH THƯỚC SẢN PHẨM:)



AR-26-VD-109588-01-VI / EUVNHC-00425666- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ KIỂM 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 : X4GD2605040038-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2026-00104150

Mã số Eol : 005-32410-754070
Tên mẫu / Tên sản phẩm : RONG BIỂN NGUYÊN LIỆU
Mô tả mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 05/05/2026
Thời gian kiểm nghiệm : 05/05/2026 - 11/05/2026

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 12/05/2026

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP 9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009 & TCVN 8135: 2009 & TCVN 4069: 2009)	9.62
5	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.25
6	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.15
7	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)
8	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)
9	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	1.95

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



AR-26-VD-109588-01-VI / EUVNHC-00425666- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 14/05/2026, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 14/05/2026.

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 10 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. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

