

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 29/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 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT ƯỚP THỊT NƯỚNG DVS**

2. Thành phần: Tương ớt Gochujang, nước, đường ngô (HFCS), đường mạch nha, đường, hành tây tươi, muối, tỏi tươi, bột ớt kiểu Hàn Quốc, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), bột ớt chỉ thiên, dừa, chất làm dày (INS1422), nước tương, cón thực phẩm, chanh leo, chiết xuất ớt, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS330), bột tiêu đen, bột ớt, chất bảo quản (INS202, INS211).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 6 tháng.

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

+ Hạn sử dụng (HSD): 6 tháng kể từ NSX

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: PET/AL/PA/PE, hoặc chất liệu khác phù hợp với quy định của bộ Y tế

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 50 g, 80 g, 100 g, 120 g, 180 g, 200 g, 240 g, 250 g, 270 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.5kg, 4kg, 5 kg, 10 kg...và các quy cách bao gói khác theo nhu cầu của khách hàng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng

Dùng để chế biến các món nướng, chiên,... Lắc đều trước khi sử dụng.

- Bước 1: Ướp với tỷ lệ 20g sốt cho 100g thịt trong 15 phút.

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp chế biến các món ăn khác không cần nêm lại.



* 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. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin, cảnh báo:

Màu của sốt có thể thay đổi do thành phần tự nhiên của sản phẩm, tuy nhiên chất lượng vẫn ổn định. Sản phẩm dùng để nấu, không dùng chấm trực tiếp. Không sử dụng đối với 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 sốt, sánh
- Màu sắc: Màu cam đỏ đến đỏ đậm
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

39
HI
CÔ
T
A
H
H
PH

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	118,5 ~ 259,5
2	Carbohydrat	g/100g	24,5 ~ 56,5
3	Chất đạm	g/100g	2,0 ~ 4,86
4	Chất béo	g/100g	≤ 1,5
5	Natri (Na)	mg/100g	≤ 5000
6	pH		3,5 ~ 6,5
7	Muối (NaCl)	%	2,5 ~ 7
8	Hàm lượng Brix	%	> 40
9	Đường tổng số	g/100g	≤ 41,5

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	10 ⁵
2	Coliforms	CFU/g	10 ²
3	E.coli	MPN/g	3
4	S. aureus	CFU/g	10 ²
5	Salmonella	/25g	0
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

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	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1

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	10
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

* 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 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 26 tháng 07 năm 2025

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park JungIl

SỐT ƯỚP THỊT NƯỚNG DVS

1. Thành phần: Tương ớt Gochujang, nước, đường ngô (HFCS), đường mạch nha, đường, hành tây tươi, muối, tỏi tươi, bột ớt kiểu Hàn Quốc, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), bột ớt chỉ thiên, dừa, chất làm dày (INS1422), nước tương, cón thực phẩm, chanh leo, chiết xuất ớt, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều chỉnh độ acid (INS330), bột tiêu đen, bột ớt, chất bảo quản (INS202, INS211).

2. Giá trị dinh dưỡng trong 100g:

Năng lượng: 118,5 ~ 259,5 (Kcal)

Carbonhydrat: 24,5 ~ 56,5 (g)

Natri(Na): ≤ 5000 (mg)

Chất đạm: 2,0 ~ 4,86 (g)

Chất béo: ≤ 1,5 (g)

Đường tổng số: ≤ 41,5 (g)

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng

Dùng để chế biến các món nướng, chiên,... Lắc đều trước khi sử dụng.

- Bước 1: Ướp với tỷ lệ 20g sốt cho 100g thịt trong 15 phút.

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp chế biến các món ăn khác không cần nêm lại.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

4. Thông tin cảnh báo: Màu sốt có thể thay đổi do thành phần tự nhiên của sản phẩm, tuy nhiên chất lượng vẫn ổn định. Sản phẩm dùng để nấu, không dùng chấm trực tiếp. Không sử dụng đối với người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

5. Ngày sản xuất: In trên bao bì sản phẩm

Hạn sử dụng: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

6. Khối lượng tịnh: 2.5 Kg

7. Số tự công bố: 29/Daesang/2025

8. Sản phẩm của:

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.

9. Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563





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 : X4GD2507150261-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00129978

Mã số Eol :

005-32410-505327

Tên mẫu :

SỐT ƯỚP THỊT NƯỚNG DVS

Tình trạng mẫu :

Mẫu đựng trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu :

16/07/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 25/07/2025

Thời gian thử nghiệm :

16/07/2025 - 25/07/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	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	VW1P9 VW <i>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</i>	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-30102 (Tham khảo. AOAC 2014.05)	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	4.6x10 ³
7	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	2.11
8	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Tham khảo TCVN 4594:1988)	31.8
9	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	3.56
10	VW04K VW (a) pH		N79-R-RD1-TP-9758 (Tham khảo TCVN 4835:2002)	4.68
11	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	0.77
12	VWWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	42.3
13	VD156 VD (a) Độ Brix	%	TCVN 4414:1987	54.8
14	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	2010
15	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	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)
17	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)
18	VWHGN VW 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)



VILAS 238



AR-25-VD-136188-01-VI / EUVNHC-00353429- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00129978

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
19	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	4.31
20	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	199
21	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
22	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
23	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)

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 28/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 28/07/2025.

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 nằm 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.

