

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 13/Daesang/2023

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 17/3/2020 do SGS
United Kingdom Ltd cấp.

II.Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT LẤU HOÀN CHỈNH LẤU RIÊU CUA**

2. Thành phần:

Đường mạch nha, nước, nước cốt cua đồng (10%), muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), nước mắm (cá, muối), đường, com mẻ, hành chiên, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu cọ, mắm tôm (môi biển, muối), cà chua, protein đậu nành, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS270), màu tự nhiên (INS150c, INS160c(i)), chất bảo quản (INS202, INS211).

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 của bộ Y tế

+ Chất liệu: PET//AL//PA//RCPP, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 50 g; 80 g; 100 g; 120g; 180g; 240 g; 250 g; 300 g; 500 g; 900g; 1 kg; 2 kg; 2,1kg; 2,5kg; 3 kg; 5 kg; 10 kg

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Pha gói sốt 180 g với 1,6 lít nước cho món lẩu. Tùy theo khẩu vị có thể gia giảm lượng nước cho phù hợp.

* 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.

Dùng hết sau khi đã mở bao bì.

6. Thông tin, cảnh báo:

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc thủy hải sản, đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

* Mách nhỏ: Tùy theo khẩu vị có thể cho thêm giấm bỗng/mẻ và sa-tê cho món ăn thêm hấp dẫn hơn.

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 sốt, sánh, sệt, có mảnh hành, gạch cua
- Màu sắc: Màu đỏ cam đến đỏ nâu
- Mùi, vị: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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	145 ~ 219
2	Carbohydrate	g/100g	26,1 ~ 39,2
3	Protein	g/100g	3,5 ~ 6,5
4	Lipid	g/100g	2,5 ~ 4,5
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	7~15
7	Hàm lượng Brix	%	40 ~ 60

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

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

4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo 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	Asen (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)	$\mu\text{g/kg}$	10
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	5
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	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 Dương, ngày 07 tháng 06 năm 2023

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**

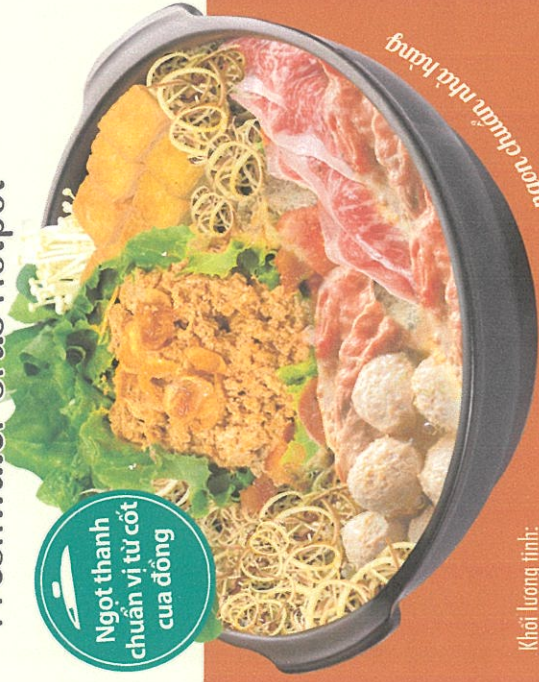




Sốt Lẩu Hoàn Chỉnh Lẩu Riêu Cua

Freshwater Crab Hotpot

Ngọt thanh
chuẩn vị từ cốt
cua đồng



Khối lượng tịnh:
(Cho người ăn)

Thanh, gọn, dễ dàng, ngon chuẩn nhà hàng

Sốt Lẩu Hoàn Chỉnh Lẩu Riêu Cua

Freshwater Crab Hotpot



Ngọt thanh
chuẩn vị từ cốt
cua đồng

Thành phần:

Đường mạch nha, nước, nước cốt cua đồng (10%), muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), nước mắm (cá, muối), đường, cơm mè, hành chiên, chất làm dày (INS1422, INS415), dầu cò, mắm tôm (môi biển, muối), cà chua, protein đậu nành, tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS270), màu tự nhiên (INS150c, INS160c(0)), chất bảo quản (INS202, INS211).

Hướng dẫn sử dụng:



• Pha gói sốt 180 g với 1,6 lít nước cho món lẩu. Tùy theo khẩu vị có thể gia giảm lượng nước cho phù hợp.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng hết sau khi đã mở bao bì.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	145 - 219 (kcal)
Carbohydrate	26,1 - 39,2 (g)
Protein	3,5 - 6,5 (g)
Lipid	2,5 - 4,5 (g)

*** Mách Nhỏ ***

Tùy theo khẩu vị có thể cho thêm giảm béo/mè và sa-tê sẽ cho món ăn thêm hấp dẫn hơn.

• Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

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

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Lương Điền,

huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

• Xuất xứ: Việt Nam

• Số tự công bố: 13/DAESANG/2023

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX: Xem trên bao bì

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc thực vật hải sản, đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

BARCODE

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00053176	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-057125-01 / EUVNHC-00213012	

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 :	SỐT LẤU HOÀN CHÍNH LẤU RIÊU CUA
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu :	05/05/2023
Thời gian thử nghiệm :	05/05/2023 - 12/05/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	12/05/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM2230505268-HN-KA
Mã số mẫu Eol :	005-32410-196536

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	l/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	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	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	2.2x10 ⁸
6	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	182
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100g	AOAC 986.25	32.6
9	VW066 VW (a) Protein	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9757	5.18
10	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758	5.16
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	53.6
12	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)
13	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0.03)
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
19	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	3.47
20	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	10.3

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Thị Hiền
Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội




Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 12/05/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 12/05/2023.

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ; các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. 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.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

