

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-06/Daesang/2022

**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](mailto: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 ƯỚP THỊT HÀN QUỐC VỊ CAY**

2. Thành phần: Tương ớt Gochujang (35%), đường, đường ngô, muối, tỏi, hành tây, chất làm dày (INS1422), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), ớt, còn thực phẩm, dứa, chanh leo, màu tự nhiên (INS160c(i)), tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (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/HI-RCPP(CPR), PET, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

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

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

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

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

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp, chế biến các món ăn mong muốn. Không cần thêm gia vị khác

\* 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 để chấm trực tiếp.

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
- Màu sắc: Màu đỏ cam đến đỏ nâu đặc trưng
- 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	164,8 ~ 247,2
2	Carbohydrate	g/100g	37,12 ~ 55,68
3	Protein	g/100g	1,5 ~ 4,5
4	Lipid	g/100g	<=1,5
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	5,5 ~ 9,2
7	Hàm lượng Brix	%	>=40

**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 7 tháng 4 năm 2022

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



CHỖ ĐÓNG CHỮ CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO





# OFood



## Sốt ướp thịt Hàn Quốc vị cay



**Hương dẫn sử dụng:** Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào, ram, kho... Lắc đều trước khi sử dụng.

### Bước 1

Ướp với tỷ lệ 20 g sốt cho 100 g thịt (1 gói sốt ướp với 400 g thịt) trong 15 phút.



### Bước 2

Sử dụng thịt đã ướp, chế biến các món ăn mong muốn. Không cần thêm gia vị khác.



Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
164,8 ~ 247,2 kcal	37,12 ~ 55,68 g	1,5 ~ 4,5 g	≤ 1,5 g

### MÓN ĂN ĐỀ XUẤT



Thịt ba chỉ nướng



Thịt xào hành tây



Thịt xào Kim chi

**Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM**

Phố Song Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**Sản xuất tại: CHI NHÃNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Số tự công bố: HD-06/Daesang/2022

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX  
NSX: Xem trên bao bì



## Sốt ướp thịt Hàn Quốc

### Vị cay

### 한국 고기양념 | 매운맛

Đầy đủ gia vị  
Phù hợp với các loại thịt



Khối lượng tịnh: 80 g | 400 g  
Dùng cho 1 gói thịt

Không phải heo

Vạch chia sốt  
theo khối lượng  
thịt tương ứng.

200g  
thịt

**Thành phần:** Tương ớt Gochujang (35%), đường, đường ngô, muối, tỏi, hành tây, chất làm dày (INS1422), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), ớt, côn thực phẩm, dứa, chanh leo, màu tự nhiên (INS160(i)), tiêu, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS211).

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào, rán, kho... Lắc đều trước khi sử dụng.

**Bước 1:** Ướp với tỉ lệ 20g sốt cho 100g thịt hoặc ướp theo vạch chia sốt trên chai trong 15 phút.

**Bước 2:** Sử dụng thịt đã ướp, chế biến các món ăn mong muốn. Không cần thêm gia vị khác.

**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.

**Khuyến cáo:** 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 để chiên trực tiếp.

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:



청정원  
영양원

O'Food



DAESANG

# Sốt ướp thịt Hàn Quốc vị cay

한국 고기양념 | 매운맛

Đầy đủ gia vị  
Phù hợp với các loại thịt

Khối lượng tịnh: **240g**  
Dùng cho 1,2 kg thịt



Ảnh minh họa

Sản xuất theo công thức bí truyền hơn 30 năm của Hàn Quốc (từ năm 1984). Vị cay từ tương ớt Gochujang (tương ớt truyền thống lâu đời Hàn Quốc), hành tây, chanh leo, dứa... giúp thịt mềm, ngọt, tăng vị ngon của thịt lên nhiều lần. Sản phẩm phù hợp các loại thịt heo, thịt bò, thịt gà...

**Giá trị dinh dưỡng trong 100 g**

Năng lượng: 164,8 ~ 247,2 kcal

Carbohydrate: 37,12 ~ 55,68 g

Protein: 1,5 ~ 4,5 g

Lipid: ≤ 1,5 g

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phố Song Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì,

tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại: CHI NHANH 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

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-06/Daesang/2022



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2021-00080584  
Mã số kết quả : AR-21-VD-088516-02 / EUVNHC-00145580



### 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 ƯỚP THỊT HÀN QUỐC VỊ CAY  
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu : 16/09/2021  
Thời gian thử nghiệm : 16/09/2021 - 22/09/2021  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 23/09/2021  
Mã số PO của khách hàng : NGM2210916074-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella</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	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	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	6.6x10 <sup>3</sup>
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	216
8	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	49.0
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.8
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.18
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	62.0
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.17
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)	Không phát hiện (LOD=0.01)
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)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)
19	VW051 VW (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	4.53

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung

Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội




Phạm Thị Nhân

Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 08/04/2022

### 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.

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-088516-01/743-2021-00080584, xuất ngày 30/09/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)





## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM




Mã số mẫu :	743-2022-00030945	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-033549-02 / EUVNHC-00163610	

<b>CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG</b> 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 ƯỚP THỊT HÀN QUỐC VỊ CAY
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	18/03/2022
Thời gian thử nghiệm :	21/03/2022 - 24/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	24/03/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220318161-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	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)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên		
Trần Thị Mỹ Dung Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội		Phạm Thị Nhân Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 12/04/2022

<b>Ghi chú giải thích</b> 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. (*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-033549-01/743-2022-00030945, xuất ngày 30/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)
--