

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: 02/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 LẤU HOÀN CHỈNH LẤU THẬP CẨM**

2. Thành phần:

Đường mạch nha, muối, đường, rau củ tươi 18,5% (hành tây, sả, tỏi, cà chua, gừng, riềng), đường  
ngô HFCS, nước mắm (cá, muối), dầu cọ, chiết xuất gà 2%, chất làm dày (INS1422, INS415), chất  
điều vị (INS621, INS627, INS631), chiết xuất hành tây, chiết xuất bắp, nấm hương 0,7%, tiêu, màu  
tự nhiên (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/Hi-RCPP(CPR), PET, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 45 g, 50 g, 70 g, 80 g, 100 g, 120 g, 180g, 200 g, 220 g, 240 g,  
250 g, 270g, 300g, 310g, 500g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

Pha gói sốt 180 g với 1,7 lít nước cho món lẩu. Tùy theo khẩu vị có thể gia giảm  
lượng nước cho phù hợp.

Có thể dùng chế biến đa dạng các món ngon: Canh, nước dùng các món bún,  
phở,...

Mách nhỏ:

Có thể cho thêm dứa, cà chua, sả tươi... cho món ăn thêm hấp dẫn hơn.

Tùy theo khẩu vị, có thể thêm ớt hoặc sa-tê.

\* 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:

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần 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 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 sôt, sánh
- Màu sắc: Màu vàng cam nhạt đến cam đậm đặc trưng của sản phẩm
- 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	121,6 ~ 182,4
2	Carbohydrate	g/100g	24,7 ~ 37,1
3	Protein	g/100g	1,2 ~ 2,2
4	Lipid	g/100g	1,5 ~ 3,0
5	pH		4,5 ~ 6,2
6	Hàm lượng muối	%	8~15
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 7 tháng 4 năm 2022

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO





# O'Food



## Sốt Lẩu Hoàn Chỉnh

# Lẩu Thập Cẩm

### Mixed Hotpot



Khối lượng tịnh: **180 g**  
(Cho 5-6 người ăn)

*Manh gọn để dùng, ngon chuẩn nhà hàng*

*Ảnh minh họa*

## Sốt Lẩu Hoàn Chỉnh

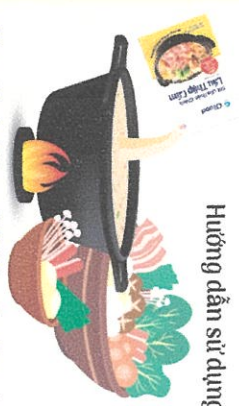
# Lẩu Thập cẩm

### Mixed Hot Pot



**Thành phần:**  
Đường mạch nha, muối, đường, rau củ tươi 18,5% (hành tây, sà, tỏi, cà chua, gừng, riềng), đường ngô HFCS, nước mắm (cá, muối), dầu cò, chiết xuất gà 2%, chất làm dày (INS1422, INS415), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), chiết xuất hành tây, chiết xuất bắp, nấm hương 0,7%, tiêu, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất bảo quản (INS202, INS211).

#### Hướng dẫn sử dụng:



• Pha gói sốt 180 g với 1,7 lít nước cho món lẩu. Tùy theo khẩu vị có thể gia giảm lượng nước cho phù hợp.

• Có thể dùng chế biến đa dạng các món ngon: Canh, nước dùng các món bún, phở...

#### Hướng dẫn bảo quản:

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

- 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 NHÃNH 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
- Số tự công bố: 02/Daesang/2022

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

*Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.*

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	121,6 ~ 182,4 (kcal)
Carbohydrate	24,7 ~ 37,1 (g)
Protein	1,2 ~ 2,2 (g)
Lipid	1,5 ~ 3,0 (g)


\*\*\*\* Mạch Nhó \*\*\*\*

Có thể cho thêm dưa, cà chua, sà tươi cho món ăn thêm hấp dẫn hơn. Tùy theo khẩu vị, có thể thêm ớt hoặc sa-tê.



8 19 3 5 3 0 4 1 2 0 1 3 1 5

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00019500	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-022578-01 / EUVNHC-00160734	

<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 lẩu hoàn chỉnh Lẩu thập cẩm
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong chai nhựa
Ngày nhận mẫu :	23/02/2022
Thời gian thử nghiệm :	23/02/2022 - 01/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	01/03/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220222107-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)	2.3x10 <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	152
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	30.9
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	2.4
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.7
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	48.3
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	11.6
13	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)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.09



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)
20	VW051 VW (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	5.56

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 07/04/2022

### 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.

