

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-41/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

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 MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC O'FOOD**

2. Thành phần: Đường, tỏi, hành tây, bột ớt kiểu Hàn Quốc, nước mắm (cá, muối), ớt, gừng, muối, chất điều vị (INS621, INS627, INS631), chất làm dày (INS415), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất bảo quản (INS202, INS211), chiết xuất ớt, màu tự nhiên (INS160c(i)), hương nước mắm tổng hợp.

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: 120 g, 150 g, 180 g, 300 g, 350 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

- Sốt muối kim chi Hàn Quốc (1 gói 180g)
- Cải thảo 1 cây (~ 900g)
- Cà rốt 1 củ 100g, củ cải 1 củ 100g, nạo sợi
- Hành lá, hành hẹ (nếu có) 7-10 cây cắt khúc 3-5 cm
- Muối hạt to 70-75g
- Hộp bảo quản (thủy tinh hoặc hộp nhựa thực phẩm)

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chẻ cây cải theo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi ăn cũng thuận tiện hơn.
- Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2,5-3 giờ cho đến khi cải mềm dẻo (có thể gập vào mà không bị nứt gãy là được).
- Tiếp đó xả sạch với nước 3 - 4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào rổ cho ráo nước

Bước 3: Trộn kim chi

- Cho phần củ cải trắng, cà rốt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt kim chi
- Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp.
- Để kim chi ở nhiệt độ phòng khoảng 30~36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết. Sau đó, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

* 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 sốt, sánh
- 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	96 ~ 144
2	Carbohydrate	g/100g	19,3 ~ 28,3
3	Protein	g/100g	3,1 ~ 4,6
4	Lipid	g/100g	0,7 ~ 1,2
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	< 10
7	Hàm lượng Brix	%	>25

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)	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 Dương, ngày 7 tháng 4 năm 2022

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



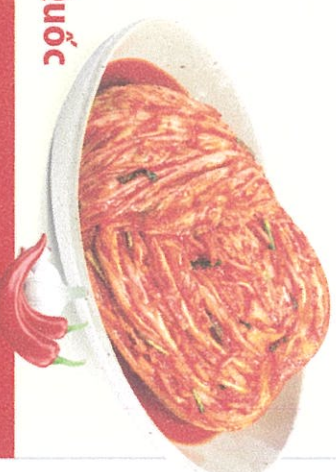
O'Food



DAESANG



Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc



Thành phần

Đường, tỳ hành tây, bột ớt kiểu Hàn Quốc, nước mắm (cá, muối), ớt, gừng, muối, chất điều vị (INS621, INS627, INS631), chất làm dày (NS415), chất điều chỉnh độ acid (NS260), chất bảo quản (NS202, INS211), chiết xuất ớt, màu tự nhiên (NS160c(i)), hương nước mắm tổng hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chuẩn bị nguyên liệu

- Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc (t gói: 180 g)
- Củ thảo 1 cây (~ 900 g)
- Củ ớt 1 củ 100 g, củ cải 1 củ 100 g, ngò sợi
- Hành lá, hành hẹ (nếu có) 7-10 cây cắt khúc 3-5 cm
- Muối hạt to 70-75 g
- Hộp bảo quản (thủy tinh hoặc hộp nhựa thực phẩm)

Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch củ cải thảo, củ ớt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt Kim Chi.
- Rửa sạch củ thảo, ớt, ngò, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2,5-3 giờ cho đến khi củ mềm dẻo (có thể gấp vào mà không bị nứt gãy là được).
- Tiếp đó xả sạch với nước 3-4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào rổ cho ráo nước.

Trộn kim chi

- Cho phần củ cải thảo, củ ớt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt Kim Chi.
- Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp.
- Để kim chi ở nhiệt độ phòng khoảng 30-36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết. Sơ bộ, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

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 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 HÀI DƯƠNG

Lô 101 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, huyện Cẩm

Giăng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Số tư công bố: HD-41/Daesang/2022

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

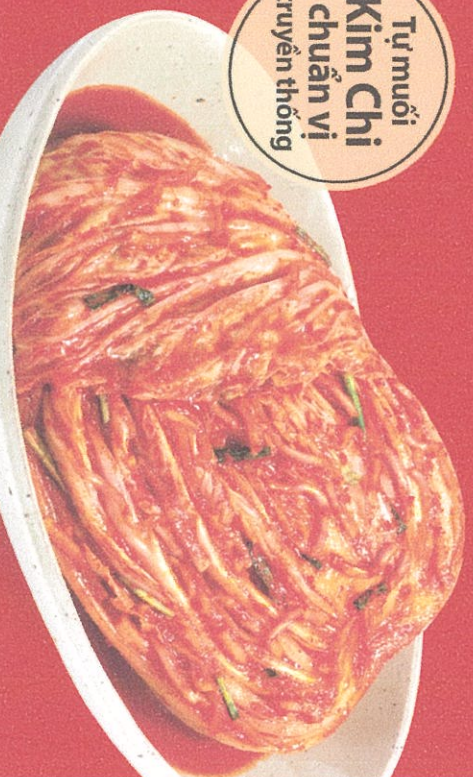
Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc

김치 소스

Công thức và bí quyết muối kim chi truyền thống Hàn Quốc



Tự muối Kim Chi chuẩn vị truyền thống



Ảnh minh họa

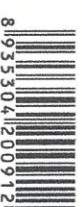
Khối lượng tịnh: **180 g**

Dùng cho 1 kg nguyên liệu củ thảo, củ cải, củ ớt

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	96 - 144
Carbohydrate	19,1 - 28,3
Protein	3,1 - 4,6
Lipid	0,7 - 1,2
Kcal	9



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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00030954	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-033577-02 / EUVNHC-00163610	

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 MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC O'FOOD
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	18/03/2022
Thời gian thử nghiệm :	18/03/2022 - 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	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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	128
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	25.3
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.0
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	4.02
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	36.3
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.70
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)	0.05
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)



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)	4.81

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

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 Sack Ky Hai Dang xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sack Ky Hai Dang.(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 Sack Ky Hai Dang 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-033577-01/743-2022-00030954, xuất ngày 30/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

