

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 04/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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT TERIYAKI**

2. Thành phần:

Đường ngô HFCS, đường mạch nha, đường, muối, dứa (2,5%), gừng (2%), nước tương (đậu nành, nước), chất làm dày (INS1422, INS415), màu tự nhiên (INS150c), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), dầu cọ, dầu mè, tiêu, tỏi, chất điều chỉnh độ acid (INS296, INS260), 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: HDPE (chai), PP (nắp)

+ 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, 270 g, 300 g, 310 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Dùng để ướp các món thịt, hải sản

Dùng để chấm các món chiên rán

Dùng như dầu hào cho món xào

Dùng làm sốt chấm cho các món bánh mì kẹp

* 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.

Bảo quản lạnh sau khi 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 nâu đen đến đen

- 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	154,4 ~ 231,6
2	Carbohydrate	g/100g	36,0 ~ 55,1
3	Protein	g/100g	0,7 ~ 1,2
4	Lipid	g/100g	0,5 ~ 0,9
5	pH		3 ~ 5
6	Hàm lượng muối	%	1,5 ~ 5,5
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)	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 27 tháng 4 năm 2022

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**

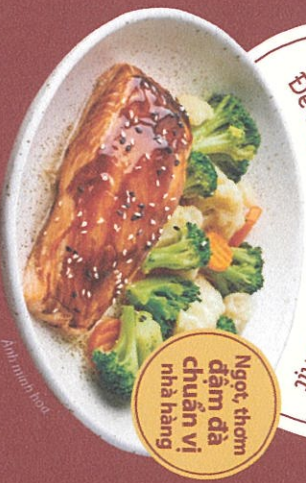


Teriyaki Sauce

Teriyaki Sauce

SỐT TERIYAKI

Đề nghị, chấm các món thịt



Ngọt, thơm đậm đà chuẩn vị nhà hàng

Authentic Taste

Khối lượng tịnh:

9

THÀNH PHẦN:

Đường ngô HEC, đường mạch nha, đường makh, dứa (2,5%), gừng (2%), nước tương (đậu nành, nước), chất làm dày (MS1422, MS415), màu tự nhiên (MS1560), chất điều vị (MS621, MS627, MS631), chất tạo màu, tiêu, tỏi, chất điều chỉnh độ acid (MS296, MS260), chất bảo quản (MS202, MS211).

HƯƠNG DANH SỬ DỤNG:



Dùng để ướp các món thịt: hải sản

Dùng để chiên các món chiên rán

Dùng như sốt chấm cho các món nướng

Dùng làm sốt cho các món bánh mì kẹp

Bảo quản trong hộp kín, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bảo quản lạnh sau khi mở hộp sử dụng.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG:

Mang lượng	154,4 - 231,6Kcal
Carbohydrate	36,0 - 55,1g
Protein	0,7 - 1,2g
Lipid	0,5 - 0,9g


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

Sản phẩm của CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Pho 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 Bình - Lương Biện, xã Lương Biện,
huyện Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.
Số tư công bố: 06/DAESANG/2022
Tư vấn khách hàng: (024) 3769.0563

HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX:

BARCODE

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00019514	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-022143-01 / EUVNHC-00160734	

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 TERIYAKI
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong chai nhựa
Ngày nhận mẫu :	23/02/2022
Thời gian thử nghiệm :	23/02/2022 - 28/02/2022
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)	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	193
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	45.7
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.7
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	0.94
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	51.2
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.20
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)	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)	4.15

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 Sac Ky Hai Dang xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac 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 Sac Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

