

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/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: **DẦU HÀO**

2. Thành phần: Nước, đường mạch nha, muối, đường, chất làm dày (INS1422, INS415), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), nước tương (đậu nành, nước), màu tổng hợp (INS150c), chất điều chỉnh độ acid (INS270), bột ớt, chất tạo ngọt tổng hợp (INS955), hương tổng hợp (hương hào, hương đường đen), chiết xuất hào từ Hàn Quốc (0,6g*), chất bảo quản (INS211, INS202).

(* lượng trung bình tính trên 1 kg sản phẩm)

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, PET/PA/PE

+ Bao bì ngoài: hộp carton

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

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng 20 g (1,5 thìa canh) Dầu hào cho 400 g rau hoặc 45 g (3,5 thìa canh) Dầu hào cho 500 g thịt các loại.

Sử dụng để ướp các món thịt nướng, xào hoặc thêm vào khi xào rau, xào mì cho món ăn đậm đà, hấp dẫn hơn.

* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng

* Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đậy kín nắp, bảo quản lạnh sau khi sử dụng. Sử dụng tối đa 30 ngày sau khi mở nắp.

6. Thông tin, cảnh báo:

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành, hải sản. 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, sệt
- Màu sắc: Màu nâu nhạt đến nâu 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	78 ~ 118
2	Carbohydrate	g/100g	18 ~ 27
3	Protein	g/100g	1,3 ~ 2,1
4	Lipid	g/100g	< 0,5
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	8 ~ 14
7	Hàm lượng Brix	%	≥ 30

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)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	10
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	5
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	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 20 tháng 02 năm 2023

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO





Giá trị dinh dưỡng trên 100g

Năng lượng	78 - 118 kcal	Lipid	< 0,5 g
Carbohydrate	18 - 27 g	Protein	1,3 - 2,1 g

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Tp. Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
Số văn phòng hàng: (024) 3768 0563

Sản xuất tại:

CN CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10, 1 đường số 1, Khu công nghiệp Cam Điền - Lương Diêu, xã Lương Diêu, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Số tự công bố: 01/Đaesang/2023

Barcode

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

DẦU HẢO

오이스터 소스 OYSTER SAUCE

Chất xuất Hải tươ
tự nhiên Hàn Quố

Đậm
vị hải
giàu
vị ngon



Khối lượng tịnh: 3 g

Thành phần:

Nước, đường mạch nha, muối, đường, chất làm dày (INS1422, INS1415), chất điều vị (INS621, INS631, INS627), nước tương (đậu nành, nước), màu tổng hợp (INS1504), chất điều chỉnh độ acid (INS270), bột đé, chất tạo ngọt tổng hợp (INS955), hương tổng hợp (hương hải tươ, hương đường (đen), chất xuất hải tươ từ Hàn Quốc (0,09%), chất bảo quản (INS211, INS202).

Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng 20 g (1,5 thìa canh) dầu hảo cho 400 g rau hoặc 45 g (3,5 thìa canh) dầu hảo cho 500 g thịt các loại. Sử dụng để ướp các món thịt nướng, xào hoặc thêm vào khi xào rau, xào mì cho món ăn đậm đà, hấp dẫn hơn.


Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Đóng kín nắp, bảo quản lạnh sau khi sử dụng. Sử dụng tới đa 30 ngày sau khi mở nắp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật hải sản.
Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
(*) Lượng năng lượng tính trên 1 kg sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00130314	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-135071-01 / EUVNHC-00189785	

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 :	DẦU HÀO
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong túi zip
Ngày nhận mẫu :	26/10/2022
Thời gian thử nghiệm :	26/10/2022 - 31/10/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	31/10/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2221026320-HN-KA
Mã số mẫu Eol :	005-32410-119671

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)	7.7x10 ²
6	VW00X VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	(Ref AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	98
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	22.7
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	Phát hiện vết (<0.3)
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	1.71
11	VW04K VW pH		N79-R-RD1-TP-9758	5.06
12	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	38.4
13	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	10.3
14	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)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW071 VW (a) Arsen (As)	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	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
19	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
20	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)

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 03/11/2022

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.

