

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-04/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: LÁ KIM TÂM GIA VỊ

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (47,2%), dầu ngô, muối gia vị (4,4%) (muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627)), dầu Ô Liu, dầu mè, chất chống oxy hóa (INS392).

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): được in trên bao bì của sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Bao bì: phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: túi bao ngoài (PET/PE/AL/ CPP).

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 12g; 22g; 44g; 66g; 88g; 110g; 132g; 176g; 220g; 440g;...

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Xé nhỏ ăn cùng với cơm trắng
- Ăn liền như món ăn vặt
- Sử dụng là nguyên liệu chế biến món Gimbap (nên để ngoài không khí từ 5-7 phút cho lá mềm, dai, dễ dàng cuộn hơn)

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

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

* Mách nhỏ: Không cần thêm gia vị trộn cơm khác khi chế biến món Gimbab. Nếu không dùng hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.

Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

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: Rong biển nghiền ép thành bản mỏng, đã qua chế biến.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

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	462,4 ~ 693,6
2	Muối (NaCl)	%	≤ 8
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrate	g/100g	17,44 ~ 26,16
5	Protein	g/100g	20,3 ~ 30,4
6	Lipid	g/100g	34,96 ~ 52,44
7	Chỉ số peroxyt	meqO ₂ /kg	≤ 4

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 sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. Coli	MPN/g	Không có
4	B.cereus	CFU/g	10 ²



5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng: (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	Arsen vô cơ (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm: (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	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5

* 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 24 tháng 04 năm 2023
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

"**Lá Kim tâm gia vị**" được trải qua 2 công đoạn nướng với dầu ô liu, dầu mè, dầu ngô cho hương vị thơm ngon đậm đà hơn nhưng vẫn giữ mùi vị đặc trưng của rong biển Hàn Quốc.

Sản phẩm dai, giòn, thơm ngon và giàu dinh dưỡng.

Thành phần:

Rong biển Hàn Quốc (47,2%), dầu ngô, muối gia vị (4,4%) (muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627)), dầu Ô liu, dầu mè, chất chống oxy hóa (INS392).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng:	462,4 ~ 693,6 kcal
Carbohydrate:	17,44 ~ 26,16 g
Protein:	20,3 ~ 30,4 g
Lipid:	34,96 ~ 52,44 g

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:

CHINHÀNH 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

Xuất xứ: Việt Nam

Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-04/DAESANG/2023
NSX/HSD: Xem trên bao bì sản phẩm

Barcode



Scanned with



O'Food



▲ Chú ý



DAESANG

Lá Kim tâm gia vị

bản to

전장김 | Seasoned laver

Nướng bằng dầu ô liu cao cấp
Giòn hơn, ngon hơn



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:
g (lá)



Lá Kim tâm gia vị

전장김 | Seasoned laver

Hướng dẫn sử dụng:



Xả nhỏ ăn cùng với cơm trắng



Ăn liền như món ăn vặt



Sử dụng làm nguyên liệu chế biến món Gimbab (rèn để ngoài không khí từ 5 - 7 phút cho lá mềm, dai, dễ dàng cuộn hơn)

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Mách nhỏ: Không cần thêm gia vị trộn cơm khác khi chế biến món Gimbab. Nếu không dùng hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

Thùng tin cảnh báo: Không sử dụng phần nào của sản phẩm. Không sử dụng phần sản phẩm có chứa gói hút ẩm.

Không được ăn gói này.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00029929
 Mã số kết quả : AR-23-VD-032966-02 / EUVNHC-00206643



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 : Lá kim tẩm gia vị
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
 Ngày nhận mẫu : 17/03/2023
 Thời gian thử nghiệm : 17/03/2023 - 23/03/2023
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 23/03/2023
 Mã số PO của khách hàng : NGM22303171701-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd 1-2022	6.6x10 ²
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	578
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100g	AOAC 986.25	21.8
9	VW066 VW (a) Protein	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9757	25.33
10	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meqO ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
11	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0.05)
14	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.09
15	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	43.7
16	VW083 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (Ref. ISO 1573:1980)	1.09
17	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	3.16



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Thị Hiền
Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội



Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 29/03/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 29/03/2023.

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-23-VD-032966-01/743-2023-00029929, xuất ngày 28/03/2023; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

