

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD -10/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: **BỘT CHIÊN GIÒN**

2. Thành phần: Bột mì, tinh bột sắn, bột ngô, bột gạo, muối, bột hành, bột tỏi, chất  
điều vị (INS621), chất ổn định (INS500ii, INS170i, INS341iii).

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 bộ Y tế.

+ Chất liệu: PET/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 100 g; 150 g; 200 g; 250 g; 300 g; 350 g; 400 g; 450 g; 500 g; 900  
g; 1 kg; 1,5 kg; 2 kg; 2,5 kg; 3 kg; 4,5 kg; 5 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

B1: Lấy 100 g bột hòa với 120 ml nước, khuấy đều đến khi không bị vón cục.

B2: Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, nhúng đều vào bột chiên giòn đã pha.

B3: Chiên nguyên liệu trong chảo ngập dầu đang sôi cho đến khi chín vàng như ý.

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

\* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

6. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì.

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 bột mịn, không lẫn tạp chất.
- Màu sắc: Màu trắng đến vàng nhạt.
- Mùi, vị: Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi 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	276,8 ~ 415,2
2	Carbohydrate	g/100g	59,9 ~ 89,9
3	Protein	g/100g	6,8 ~ 10,2
4	Lipid	g/100g	< 2
5	Độ ẩm	%	≤ 14
6	pH		5,3 ~ 7,9
7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	0,8 ~ 1,3
8	Hàm lượng tro tổng	%	< 10
9	Độ acid	ml NaOH 1N/100g	2,4 ~ 3,9

**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 <sup>6</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>3</sup>
3	E.coli	CFU/g	10 <sup>2</sup>
4	Cl.perfringens	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	S.aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
6	B.cereus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 <sup>3</sup>

**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 (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2

**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	4
2	Ocharatoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2

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 07 tháng 04 năm 2022  
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO

# Miwon



daesang  
DAESANG

## Bột chiên giòn

Crispy frying mix

GIÒN TAN ĐẾN TẬN CÙNG  
CỦA SỰ THƠM NGON



### Hướng dẫn sử dụng:

-  Lấy 100 g bột hòa với 120 ml nước, khuấy đều đến khi không bị vón cục.
-  Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, nhúng đều vào bột chiên giòn đã pha.
-  Chiên nguyên liệu trong chảo ngập dầu đang sôi đến khi vàng như ý.

**Mách nhỏ:**  
Hãy kết hợp với Bột Chiên Xù Miwon để món ăn thêm hấp dẫn nhé!



*Bột chiên giòn Miwon là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng mang đến hương vị tươi ngon và độ giòn tan cho các món chiên.*

*Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền hiện đại theo công nghệ của Hàn Quốc, mang đến sản phẩm chất lượng và an toàn cho sức khỏe mọi gia đình.*

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 NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Luông Điền, xã Luông Điền, huyện Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

Giá trị dinh dưỡng (Trên 100 g)	
Năng lượng	276,8 - 415,2 kcal
Carbohydrate	59,9 - 89,9 g
Protein	6,8 - 10,2 g
Lipid	< 2 g

**Thành phần:** Bột mì, tinh bột sắn, bột ngô, bột gạo, muối, bột hành, bột tỏi, chất điều vị (INS621), chất ổn định (INS500ii, INS170i, INS341iii).

**Thông tin cảnh báo:** Sản phẩm có chứa bột mì.

**Hướng dẫn bảo quản:**  
Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.  
Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

**Số tự công bố:** HD-10/DAESANG/2022

**HSD:** 12 tháng kể từ NSX  
**NSX:** Xem trên bao bì sản phẩm

BARCODE

Khối lượng tịnh: kg

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563



DAESANG

# Miwon



DAESANG

Thương hiệu toàn cầu và thực phẩm bổ dưỡng và gia vị của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc.

## Miwon

MIWON CÙNG VÀO BẾP SUM VẦY  
SHAPPINESS IS HOME MADE

## Bột chiên giòn

Crispy frying mix

Bột chiên giòn Miwon là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng mang đến hương vị tươi ngon và độ giòn tan cho các món chiên. Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền hiện đại theo công nghệ của Hàn Quốc, mang đến sản phẩm chất lượng và an toàn cho sức khỏe mọi gia đình.

Giá trị dinh dưỡng (Trên 100 g)	
Năng lượng	276,8 ~ 415,2 kcal
Carbohydrate	59,9 - 89,9 g
Protein	6,8 - 10,2 g
Lipid	<2 g

Thành phần: Bột mì, tinh bột sắn, bột gạo, bột gạo, muối, bột hành bột tỏi, chất điều vị (INS671), chất ổn định (INS500i, INS170i, INS341ii).

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì.

### Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát.  
Bảo quản trong bao bì kín nếu không sử dụng hết.

Số tự công bố: HD-10/DAESANG/2022

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

BARCODE



# Bột chiên giòn

Crispy frying mix

GIÒN TAN BÈN TÂN CÙNG  
CỦA SỮ THƠM NGON



Hình ảnh minh họa

Khối lượng tịnh: g  
Dùng cho nguyên liệu




- Hướng dẫn sử dụng:**
- 1 Lấy 100 g bột hòa với 120 ml nước, khuấy đều đến khi không bị vón cục.
  - 2 Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, nhúng đều vào bột chiên giòn đã pha.
  - 3 Chiên nguyên liệu trong chảo ngập dầu đang sôi đến khi vàng đều.

**Mách nhỏ:**  
Hãy kết hợp với Bột Chiên Xù Miwon để món ăn thêm hấp dẫn nhé!

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

**TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563**

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00018989	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-021645-02 / EUVNHC-00160618	

<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 :	BỘT CHIẾN GIÒN
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	22/02/2022
Thời gian thử nghiệm :	22/02/2022 - 28/02/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	28/02/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220222106-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	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	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	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)	3.0x10 <sup>3</sup>
7	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)	9.0x10 <sup>1</sup>
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	351
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	74.9
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.5
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	9.4
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	10.5
13	VD241 VD (a) pH (Dung dịch 10%)		AOAC 943.02	6.46
14	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.07
15	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/ 100 g	TCVN 4589:1988	3.26
16	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)
17	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
20	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
21	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	3.7
22	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)

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 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.  
 (\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-021645-01/743-2022-00018989, xuất ngày 05/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

