

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-31/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: **BỘT CHIÊN XÙ**

2. Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, shortening, men *Saccharomyces cerevisiae*, đường, muối, phụ gia làm bánh {Tinh bột bắp, chất xử lý bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100i)}.

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 ; 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 ; 7 kg ; 8 kg ; 10 kg ; 12 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1 : Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, sau đó nhúng đều vào bột chiên giòn Daesang đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.

Bước 2 : Lăn/tắm đều từng miếng nguyên liệu vào Bột Chiên Xù.

Bước 3 : Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi 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 : Khô, rời, không vón cục.

- Màu sắc : Màu trắng ngà đến vàng nhạt.

- Mùi, vị : Mùi thơm 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	305,6 ~ 458,4
2	Carbohydrate	g/100g	60,7 ~ 91,1
3	Protein	g/100g	9,1 ~ 13,7
4	Lipid	g/100g	3,0 ~ 4,5
5	Độ ẩm	%	< 12
6	Hàm lượng tro tổng	%	< 1,5
7	Độ acid	ml 1N NaOH/100g	1,5 ~ 2,5
8	pH		4,6 ~ 6,8

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

4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo quyết định số 8-2:2011/BYT: quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	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	Ochratoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2

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



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



Bột chiên xù

Bread crumbs

Bột chiên xù Miwon là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng giúp giữ nguyên hương vị và mang đến sự hấp dẫn của món ăn. 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	305,6 ~ 458,4 Kcal
Carbohydrate	60,7 ~ 91,1 g
Protein	9,1 ~ 13,7 g
Lipid	3,0 ~ 4,5 g

Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, saponin, men *Saccharomyces cerevisiae*, đường, muối, phụ gia làm bánh (Tinh bột bắp, chất xù ly bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100)).

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-31/DAESANG/2022

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

BARCODE

Miwon



Bột chiên xù

Bread crumbs

GIÒN TÀN ĐẾN TÀN CÙNG
CỦA SỨ THƠM NGON



Hình ảnh minh họa

Miwon

Thương hiệu toàn cầu và thực phẩm bổ dưỡng và gia vị của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc.
MIWON CÙNG VÀO BẾP SỬM VẦY
GIAPPINESS IS HOMEMADE

Hướng dẫn sử dụng:

- 1 Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, sau đó nhúng đều vào bột chiên giòn Miwon đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.
- 2 Lăn/xâm đều từng miếng nguyên liệu vào Bột Chiên Xù.
- 3 Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi vàng như ý.

100 g Bột chiên xù Miwon có thể sử dụng cho 1 kg nguyên liệu.

Mách nhỏ:
Sau khi làm nguyên liệu với Bột Chiên Xù, để nguyên liệu trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút để bột bám chặt hơn và món ăn giòn, ngon hơn.

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 NHÃNH 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 Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563

Khối lượng tịnh:

g

CHẤT LƯỢNG HẢO HẠNG - PREMIUM
XÙ TÒ BẨM ĐỀU
NHANH

Miwon

daesang
DAESANG



Bột chiên xù



Bread crumbs

GIÒN TAN ĐẾN TẬN CÙNG
CỦA SỰ THƠM NGON

Hình ảnh minh họa



Hướng dẫn sử dụng:

-  Nguyên liệu sau khi làm sạch, để ráo, sau đó nhúng đều vào bột chiên giòn Miwon đã pha nước hoặc trứng gà đã khuấy đều.
-  Lăn/tắm đều từng miếng nguyên liệu vào Bột Chiên Xù.
-  Chiên ngập trong chảo dầu đang sôi tới khi vàng như ý.

Mách nhỏ:

Sau khi tẩm nguyên liệu với Bột Chiên Xù, để nguyên liệu trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút để bột bám chặt hơn và món ăn giòn, ngon hơn.

Bột chiên xù Miwon là sự kết hợp của các nguyên liệu hảo hạng giúp giữ nguyên hương vị và mang đến sự hấp dẫn của món ăn.

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 Giàng, tỉnh Hải
Dương, Việt Nam.

Giá trị dinh dưỡng (Trên 100 g)

Năng lượng	305,6 - 458,4 kcal
Carbohydrate	60,7 - 91,1 g
Protein	9,1 - 13,7 g
Lipid	3,0 - 4,5 g

Thành phần: Bột mì (>90%), tinh bột khoai mì, shortening, men Saccharomyces cerevisiae, đường, muối, phụ gia làm bánh (Tinh bột bắp, chất xử lý bột (INS 170i, INS 516, INS 300, INS 1100i)).

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-31/DAESANG/2022

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 12 tháng kể từ NSX

Khối lượng tịnh: kg

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563

BARCODE

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00018991	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-021647-02 / EUVNHC-00160618	

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 :	BỘT CHIÊN XÙ
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)	Không phát hiện (LOD=10)
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)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	382
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	76.0
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	3.7
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	11
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	8.07
13	VD241 VD (a) pH (Dung dịch 10%)		AOAC 943.02	5.37
14	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.64
15	VD310 VD (a) Độ acid	ml 1N NaOH/ 100 g	TCVN 4589:1988	2.01
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)	1.0
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 Sacs Ký Hải Đăng xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacs 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 Sacs 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-021647-01/743-2022-00018991, xuất ngày 05/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

