

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: HD-13/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: **GIA VỊ HOÀN HẢO CÁ KHO RIỀNG**

2. Thành phần: Chất điều vị (INS621, INS631, INS627), đường, muối, maltodextrin, màu tự nhiên (INS150a), bột riềng (2%), bột hương mắm tự nhiên, tinh bột sắn, bột tiêu đen, chất chống đông vón (INS551), dầu cọ, hương mắm tổng hợp, màu tổng hợp (INS160a(i)).

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/OPP/AL/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 28 g; 30 g; 56 g.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

- Ướp 1 gói Miwon Gia vị hoàn hảo Cá kho riềng cho 300g cá khoảng 15 – 20 phút cho ngấm gia vị.

- Cho nước ngang mặt cá.

- Đun to lửa cho sôi rồi để nhỏ lửa kho khoảng 45 phút cho đến khi cá chín nhừ.

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

\* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời. Sử dụng ngay sau khi mở gói.

6. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá.

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, rời, không vón.
- Màu sắc: Màu sắc đặc trưng của sản phẩm.
- 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	Độ ẩm	%	≤ 3
2	Năng lượng	kcal/100g	230,4 ~ 345,6
3	Carbohydrate	g/100g	41,8 ~ 62,6
4	Protein	g/100g	14,3 ~ 21,5
5	Lipid	g/100g	< 1,5
6	Đường tổng	g/100g	23,5 ~ 35,3
7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	15,1 ~ 22,7

#### 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>4</sup>
2	Coliforms	CFU/g	10 <sup>2</sup>
3	E.Coli	MPN/g	3

4	S.aureus	CFU/g	10 <sup>2</sup>
5	Salmonella	/25g	0
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 <sup>2</sup>

**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	Arsen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

**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	Ochratoxin A	µg/kg	30
3	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 7 tháng 4 năm 2022  
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



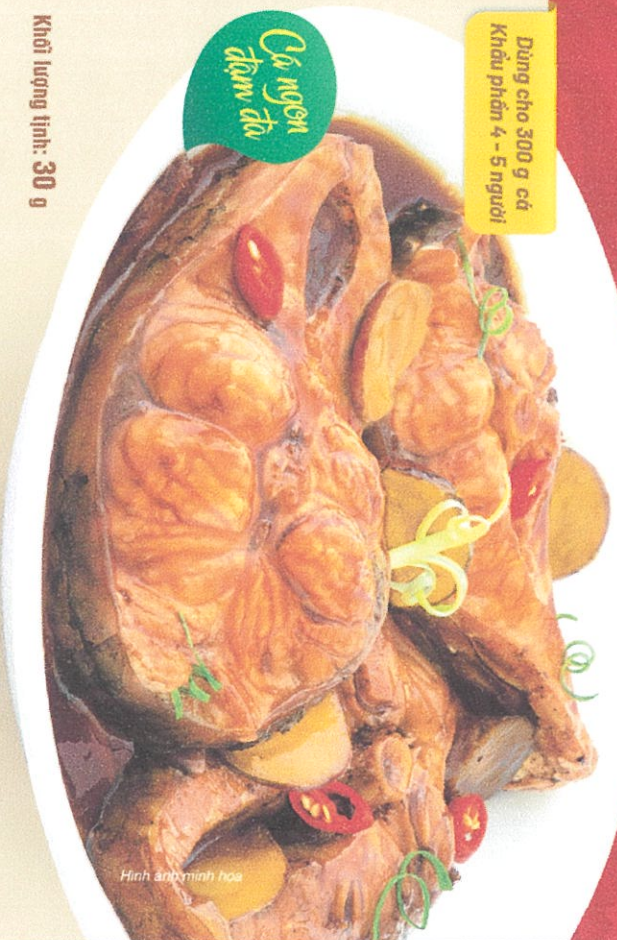
GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO

# Miwon



## Gia vị hoàn hảo

# Cà kho riêng



Dùng cho 300 g cá  
Khẩu phần 4 - 5 người

Củ nghệ  
đậm đà

Khối lượng tịnh: 30 g

Hình ảnh minh họa

# Miwon



Gia vị hoàn hảo Cà kho riêng là sự kết hợp hài hòa và đầy đủ các gia vị cần thiết giúp bạn nấu món Cà kho riêng ngon nhất, dễ dàng nhất.

## Gia vị hoàn hảo

# Cà kho riêng

Dùng cho 300 g cá  
Khẩu phần 4 - 5 người

### Hướng dẫn sử dụng:

- 1 Uớt 1 gói Miwon Gia vị hoàn hảo Cà kho riêng cho 300 g cá khoảng 15 - 20 phút cho ngấm gia vị.
- 2 Cho nước ngang mặt cá.
- 3 Đun to lửa cho sôi rồi để nhỏ lửa kho khoảng 45 phút cho đến khi cá chín nhừ.

### Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

(Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm)

Năng lượng	230,4 - 345,6 kcal
Carbohydrate	41,8 - 62,6 g
Protein	14,3 - 21,5 g
Lipid	< 1,5 g

Thành phần: Chất điều vị (INS621, INS631, INS627), đường, muối, maltodextrin, màu tự nhiên (INS150a), bột riềng (2%), bột hương thơm tự nhiên tinh bột sắn bột tiêu đen, chất chống đông vón (INS551), dầu cọ, hương thơm tổng hợp, màu tổng hợp (INS160a(i)).

### Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ cá.

### Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

Sử dụng ngay sau khi mở gói.

Số tự công bố: HD-13/DAESANG/2022

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 12 tháng kể từ NSX

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 NHÃN 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.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00018993	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-021649-02 / 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 :	GIA VỊ HOÀN HẢO CÁ KHO RIỀNG
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)	7.4x10 <sup>6</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)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	275
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	49.2
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.4
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	19
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	1.65
13	VD241 VD (a) pH (Dung dịch 10%)		AOAC 943.02	6.69
14	VD290 VD (a) Sulfur dioxide (SO <sub>2</sub> )	mg/ kg	AOAC 990.28	Không phát hiện (LOD=3)
15	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)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	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	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.09
19	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
20	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
21	VW060 VW (a) Tro tổng	%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)	30.2

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-021649-01/743-2022-00018993, xuất ngày 05/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00024651	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-026968-02 / EUVNHC-00162047	

<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 :	GIA VỊ HOÀN HẢO CÁ KHO RIỀNG
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	05/03/2022
Thời gian thử nghiệm :	07/03/2022 - 10/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	10/03/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220304030-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	VD304 VD (a) Đường tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	28.5
3	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	20.3
4	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 12/04/2022

<b>Ghi chú giải thích</b> 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-026968-01/743-2022-00024651, xuất ngày 11/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)
---