

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-15/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: **GIA VỊ HOÀN HẢO SƯỜN XÀO CHUA NGỌT**

2. Thành phần: Đường, muối, tinh bột sắn, bột tỏi, bột hành, bột cà chua, bột giấm, bột hương mắm tự nhiên, chất điều vị (INS631, INS627), màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều chỉnh độ axit (INS330), chất chống đông vón (INS551), hương hành tự nhiên, hương tỏi tự nhiên.

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; 35 g; 40 g; 56 g; 100 g; 200 g; 500 g; 1 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Sườn heo rửa sạch, luộc sơ, để ráo nước.

Cho sườn vào nồi xào sẵn cùng với hành tỏi băm.

- Ướp sườn đã chế biến ở bước 1 cùng 1 gói Gia vị hoàn hảo Sườn xào chua ngọt khoảng 5 – 10 phút.

- Thêm nước ngang bề mặt sườn, đun to lửa sôi rồi để nhỏ lửa khoảng 30 phút đến khi sườn chín mềm, nước sệt sệt lại.

* 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:

- Màu sắc: Màu sắc đặc trưng của sản phẩm.
- Trạng thái: Dạng bột, rời, không vón.
- 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	%	≤ 5
2	Năng lượng	kcal/100g	276,8 ~ 415,2
3	Carbohydrate	g/100g	64,6 ~ 97,0
4	Protein	g/100g	1,3 ~ 2,0
5	Lipid	g/100g	$\leq 2,0$
6	Đường tổng	g/100g	41,4 ~ 62,1
7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	11,9 ~ 17,9

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	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2

3	E.Coli	MNP/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Salmonella	/25g	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	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



Miwon



Gia vị hoàn hảo **Sườn xào chua ngọt** là công thức phối trộn hài hòa và độc đáo của tất cả các nguyên liệu, gia vị truyền thống cần thiết giúp bạn nấu món **Sườn xào chua ngọt** ngon nhất, nhanh nhất!

Gia vị hoàn hảo

Sườn xào chua ngọt

Dùng cho 500 g sườn
Khẩu phần 4 - 5 người

Gia vị hoàn hảo Sườn xào chua ngọt

Dùng cho 500 g sườn
Khẩu phần 4 - 5 người



Hình ảnh minh họa

Khối lượng tịnh: 28 g

Vị ngon
sạch quyền

Gia vị hoàn hảo

Sườn xào chua ngọt

Dùng cho 500 g sườn
Khẩu phần 4 - 5 người

Hướng dẫn sử dụng:

1 Sườn heo rửa sạch, luộc sơ, để ráo nước.
Cho sườn vào nồi xào săn cùng với hành tỏi băm.

2 Ướp sườn đã chế biến ở bước 1 cùng 1 gói gia vị hoàn hảo sườn xào chua ngọt (khoảng 5 - 10 phút).

3 Thêm nước gang mặt sườn, đun to lửa sôi rồi để nhỏ lửa khoảng 30 phút đến khi sườn chín mềm, nước sốt sệt lại.

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 HÀI 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

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu
(Giá trị dinh dưỡng trên 100 g sản phẩm)

Hàng lượng	276,8 - 415,2 kcal
Carbohydrate	64,6 - 97,0 g
Protein	1,3 - 2,0 g
Lipid	< 2,0 g

Thành phần: Đường, muối, tinh bột sắn, bột tỏi, bột hành, bột cà chua, bột giấm, bột hương thơm tự nhiên, chất điều vị (INS631, INS627), màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều chỉnh độ axit (INS330), chất chống đông vón (INS551), hương hành tự nhiên, hương tỏi tự nhiên.

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-15/DAESANG/2022**

NSX: Xem trên bao bì sản phẩm

HSD: 12 tháng kể từ NSX



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00018995	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-021651-02 / EUVNHC-00160618 - 2	

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 :	GIA VỊ HOÀN HẢO SƯỜN XÀO CHUA NGỌT
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	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)	3.8x10 ³
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	344
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	80.1
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	1.8
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	2.0
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	1.13
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.7
13	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)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.10
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.08



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
19	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

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 Sac Ký Hải Đăng xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac 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 Sac 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-021651-01/743-2022-00018995, xuất ngày 05/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00024010
Mã số kết quả : AR-22-VD-026526-02 / EUVNHC-00161888



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 : GIA VỊ HOÀN HẢO SƯỜN XÀO CHUA NGỌT
Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu : 04/03/2022
Thời gian thử nghiệm : 05/03/2022 - 08/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 10/03/2022
Mã số PO của khách hàng : NGM2220304022-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD304 VD (a) Đường tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	52.4

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 Sack Hai Dang xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sack Hai Dang.(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-026526-01/743-2022-00024010, xuất ngày 11/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)