

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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: **SỐT MUỐI KIM CHI HÀN QUỐC CAY DỊU O'FOOD**
2. Thành phần: Đường, tỏi, hành tây, đường mạch nha maltodextrin, gừng, bột ớt kiểu Hàn Quốc, nước mắm (cá, muối), muối (3,5%), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), chất làm dày (INS1422, INS415), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất bảo quản (INS202, INS211), chiết xuất ớt, màu tự nhiên (INS160c(i)), hương nước mắm tổng hợp.
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 của bộ Y tế
 - + Chất liệu: PET/AL/HI-RCPP(CPR), PET, PET/PA/PE, thủy tinh/sắt tây
 - + Bao bì ngoài: hộp carton
 - Quy cách bao gói: 50 g; 80 g; 100 g; 240 g; 250 g; 300 g; 500 g; 900g; 1 kg; 2 kg; 2,1kg; 2,5kg; 3 kg; 5 kg; 10 kg
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - * Hướng dẫn sử dụng:
Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu
 - Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu (1 gói 180g)
 - Cải thảo 1 cây (~900g)
 - Cà rốt 1 củ 100g, củ cải 1 củ 100g, nạo sợi
 - Hành lá, hành hẹ (nếu có) 7 ~ 10 cây cắt khúc 3~5 cm

- Muối hạt to 70 ~ 75 g
- Hộp bảo quản (thủy tinh hoặc hộp nhựa thực phẩm)

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chẻ cây cải theo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi ăn cũng thuận tiện hơn
- Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá. Để khoảng 2,5 - 3 giờ cho đến khi cải mềm dẻo (có thể gập vào mà không bị đứt gãy là được)
- Tiếp đó xả sạch với nước 3 – 4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào rổ cho ráo nước

Bước 3: Trộn kim chi

- Cho phần củ cải trắng, cà rốt, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều với gói sốt kim chi
- Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp
- Để kim chi ở nhiệt độ phòng khoảng 30 – 36 tiếng tùy thuộc vào thời tiết. Sau đó, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

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

* Hướng dẫn bảo quản:

- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
- Dùng hết sau khi đã mở bao bì

6. Thông tin, cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

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 sốt, sánh.
- Màu sắc: Màu đỏ cam đến đỏ nâu
- 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	Năng lượng	kcal/100g	102,4 ~ 153,6

2	Carbohydrate	g/100g	21,6 ~ 32,4
3	Protein	g/100g	2,6 ~ 3,9
4	Lipid	g/100g	0,7 ~ 1,1
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	<10
7	Hàm lượng Brix	%	>=25

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 khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2
3	E. Coli	MPN/g	3
4	S. aureus	CFU/g	10^2
5	Salmonella	/25 g	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	Asen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05
4	Cadimi (Cd)	mg/kg	1

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)



Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc

CAY DIU | 김치양념 순한맛

Công thức và bí quyết muối kim chi truyền thống Hàn Quốc

Tự muối Kim Chi chuẩn vị truyền thống



Khối lượng tịnh: 9g

Đương nhiên, kỳ nguyện luôn đi trước cái đầu, có chí

Sốt muối Kim Chi Hàn Quốc

CAY DIU | 김치양념 순한맛



Thành phần

Dương, tỏi, hành tây, đường mạch nha maltodextrin, gừng, bột ớt, tiêu Hàn Quốc, nước mắm (ca, muối), muối (0,5%), chất điều vị (MS221, MS267, MS263), chất làm dày (MS1422, MS415), chất điều chỉnh độ acid (MS2269), chất bảo quản (MS202, MS211), chất nhũ hóa, màu tự nhiên (MS160(0)), hương nước mắm tổng hợp.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Energy	Carbohydrate	Protein	Lipid
1024-1036	11,6-13,4	2,6-3,9	0,7-1,1
Kcal	g	g	g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Sốt muối kim chi Hàn Quốc. Gói đầu (1 gói 180g)**

 - Cắt thêm 1 cây (c. 500g) 1 củ 100g, rửa sạch
 - Hành lá, hành tẻ (nếu có) 7-10 cây, cắt khúc 3-5cm
 - Muối hạt to 70-75g
 - Hếp bảo quản (thủy tinh hoặc hộp nhựa thực phẩm)
- Sốt muối kim chi Hàn Quốc. Gói 2**

 - Chế độ cắt theo chiều dọc thành 2 hoặc 4 phần bằng nhau để dễ cho vào lọ bảo quản và khi dùng thuận tiện hơn.
 - Rửa sạch cải thảo, để ráo, cho muối đã chuẩn bị rắc vào từng lớp lá để khoảng 15 phút cho diện tích cải mềm dẻo (cải sẽ giòn ngon hơn khi ngâm nước 3-4 lần cho đỡ mặn, xếp cải vào rổ cho ráo nước).
- Tự muối kim chi**

 - Cho phần củ cải trắng, củ cải, hành lá đã chuẩn bị vào trộn đều và gói sốt kim chi.
 - Quét đều hỗn hợp sốt lên từng lá cải thảo. Xếp vào hộp bảo quản, đậy kín nắp, để lạnh khoảng 30-36 tiếng thì thưởng thức.
 - Lưu ý: Sau đó, cho kim chi vào tủ lạnh và sử dụng dần.

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Dùng hết sau khi đã mở bao bì.


Sản phẩm của: **CÔNG TY TNHH DAESANG VIET NAM**
 Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
 Sản xuất tại: **CHI NAMHNG CÔNG TY TNHH DAESANG VIET NAM TẠI HẢI DƯƠNG**
 Lô 101 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, huyện Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam
 Số tự công bố: 02/Daesang/2023

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

BARCODE

Thông tin chi tiết khác: Đường từ trường cho người đi lang nhai đặc biệt phần cuối sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00008784	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-011699-01 / EUVNHC-00200329	

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 :	SỐT MUỐI KIM CHI HÂN QUỐC CAY DỊU O'FOOD
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	01/02/2023
Thời gian thử nghiệm :	01/02/2023 - 07/02/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	07/02/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM2230201004-HN-KA
Mã số mẫu Eol :	005-32410-156040

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</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)	3.2x10 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	VD263 VD (a) Đạm	g/ 100g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.20
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	128
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100g	AOAC 986.25	27.0
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.9
11	VW04K VW (a) pH value		N79-R-RD1-TP-9758	4.69
12	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	38.7
13	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.72
14	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)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.06



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
18	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.06
19	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
20	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.

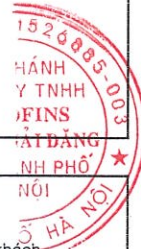
Ký tên



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 07/02/2023

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 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.

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam
Tại Hải Dương
Số: TB-04/Daesang/2023

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

Hải Dương, ngày 14 tháng 04 năm 2023

THÔNG BÁO

V/v: Bổ sung quy cách bao gói sản phẩm

Kính gửi: - Chi Cục An toàn thực phẩm - Sở Y Tế tỉnh Hải Dương
- Chi cục quản lí chất lượng nông lâm & thủy sản tỉnh Hải Dương

Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ và hỗ trợ của Quý Cơ quan trong suốt thời gian vừa qua.

- Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về Nhãn hàng hóa;
- Căn cứ Thông tư 05/2019/TT-BYT-BKHCN ngày 26/06/2019 của Bộ khoa học và công nghệ: Quy định chi tiết một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP;
- Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Chúng tôi thông báo đến Quý cơ quan về việc như sau: **Bổ sung quy cách bao gói sản phẩm.**

Cụ thể như sau:

Tên sản phẩm	Số tự công bố	Bổ sung quy cách bao gói
Sốt muối kim chi Hàn Quốc cay dịu O'food	02/Daesang/2023	150 g; 180 g; 1,5 kg

Chúng tôi cam kết vẫn giữ nguyên chất lượng sản phẩm như đã công bố tại Bản tự công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do công ty chúng tôi đã nộp lên Quý cơ quan nhà nước trước đó.

Kính đề nghị Quý cơ quan xem xét và giải quyết theo quy định của Pháp luật.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu văn thư

Đính kèm:

- Bản sao Hồ sơ tự công bố và thông báo thay đổi thiết kế nhãn cho các sản phẩm trên.
- Nhãn mới của sản phẩm

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO