

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-39/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: **SỐT BÒ KHO (BÒ SỐT VANG)**

2. Thành phần: Đường ngô (HFCS), cà chua cô đặc, muối, nước mắm (cá, muối), đường, chất điều vị (INS621, INS627, INS631), tỏi, sả, gừng, chất làm dày (INS1422, INS415), tiêu, ớt, cò thực phẩm, màu tự nhiên (INS160c(i), INS164), màu tổng hợp (INS124), bột ngũ vị hương, bột hồi, bột quế, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS202, INS211).

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, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 45 g, 50 g, 70 g, 80 g, 100 g, 120 g, 200 g, 220 g, 240 g, 250 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Ướp 50 g sốt với 400 g thịt bò trong khoảng 15 phút. Phi thơm hành, tỏi băm, sả cây đập dập, cho thịt vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Thêm nước ngập thịt, đun sôi, để nhỏ lửa trong vòng 90 phút đến khi thịt chín mềm. Thêm khoai tây, cà rốt thái miếng vừa ăn, đun thêm 10-15 phút. Hòa tan bột năng với nước rồi cho từ từ vào nồi thịt đang sôi đến khi đạt độ sánh mong muốn. Tắt bếp. Múc ra bát và thưởng thức cùng bánh mì hoặc cơm, bún/phở.

* 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.
- Sau khi mở bao bì, gói kín, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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 sệt, sánh
- Màu sắc: Màu vàng nâu đến nâu đậm
- 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	112,8 ~ 169,2
2	Carbohydrate	g/100g	23,2 ~ 34,8
3	Protein	g/100g	3,5 ~ 5,3
4	Lipid	g/100g	0,5 ~ 0,96
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	>12
7	Hàm lượng Brix	%	>40

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)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	$\mu\text{g}/\text{kg}$	10
2	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	5
3	Ochratoxin A	$\mu\text{g}/\text{kg}$	30

** 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

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO





O'Food



Sốt bò kho (bò sốt vang)

Không cần thêm bất cứ gia vị nào khác

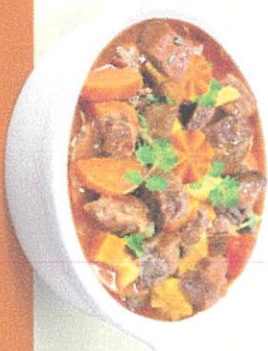
Sốt vang sánh quỳn, thịt mềm thơm ngon



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh: **50 g**
Dùng cho 400 g thịt

Sốt bò kho (bò sốt vang)



Thành phần

Đường ngọt (HES5), cà chua cô đặc, muối, nước mắm (cá, muối), đường, chất điều vị (INS621, INS627, INS631), tỏi, sả, gừng, chất làm dày (INS1422, INS415), tiêu, ớt, còn thực phẩm, màu tự nhiên (INS160C(0), INS164), màu tổng hợp (INS124), bột ngũ vị hương, bột hải, bột quế, chất điều chỉnh độ acid (INS330), chất bảo quản (INS202, INS211).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
1128 - 1692	22,2 - 34,8	3,5 - 5,3	0,5 - 0,96
Kcal	g	g	g

Hướng dẫn sử dụng

1 Uớp 50g sốt với 400g thịt bò trong khoảng 15 phút.

2 Phi thơm hành, tỏi băm, sả cắt đập dập, cho thịt vào đảo đều cho đến khi thịt săn lại. Thêm nước ngập thịt, đun sôi, để nhỏ lửa trong vòng 90 phút đến khi thịt chín mềm.

3 Thêm khoai tây, cà rốt thái miếng vào ăn, đun thêm 10 - 15 phút. Hoặc bạn bỏ riêng với nước sôi cho từ từ vào nồi thịt đang sôi đến khi đạt độ sánh mong muốn.

4 Tắt bếp. Múc ra bát và thưởng thức cùng bánh mì hoặc cơm, bún, phở.

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì, gói kín, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

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 NHÃNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI ĐƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Số tư công bố: HD-39/Daesang/2022

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563


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



8 935304 200998

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00030952	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-033575-02 / EUVNHC-00163610	

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 BÒ KHO (BÒ SỐT VANG)
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	18/03/2022
Thời gian thử nghiệm :	18/03/2022 - 24/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	24/03/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220318161-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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	137
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	28.6
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.7
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	4.04
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	%	TCVN 4414:1987	51.2
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	14.5
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)	0.11
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Phát hiện vết (<0.05)



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)
20	VW051 VW (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	5.3

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 Ky Hai Dang xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang.(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 Ky Hai Dang 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-033575-01/743-2022-00030952, xuất ngày 30/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

