

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-37/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: **TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG**

2. Thành phần:

- Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước.

- Gói sốt: Đường, đường ngô (HFCS), tương ớt Gochujang, tỏi, cà chua cô đặc, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), muối, cón thực phẩm, ớt, chất làm dày (INS1422, INS415), vừng, màu tự nhiên (INS160c(i)), chiết xuất hải sản (mực, tôm, cá), chiết xuất hành, chất điều chỉnh độ acid (INS330), bột vi khuẩn lactic lên men, maltodextrin, chiết xuất Yucca.

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: cốc (giấy), nắp (PET), gói sốt (Ny/VM-PET/LLDPE).

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 103 g; 105 g; 110 g; 200 g; 310 g.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng nước nóng

(1) Tách rời bánh gạo, cho vào cốc. Rót nước sôi trên 90°C đến vạch trong cốc, đậy nắp.

(2) Đợi 2 phút, đảo đều, đậy nắp và chờ thêm 2 phút. Chắt bỏ hết nước đi.

(3) Cho sốt vào, trộn đều và thưởng thức.

- Sử dụng lò vi sóng:

(1) Tách rời bánh gạo, cho bánh gạo, sốt, 40 ml nước vào cốc và trộn đều.

(2) Cho vào lò vi sóng, nấu trong 1 phút 30 giây với 800W, hoặc 1 phút với 1000W.

(3) Trộn đều và thưởng thức.

\* 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.

- Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì.

6. Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa hải sản, tinh bột, đường.

- Cần thận với nước nóng khi sử dụng.

- Không ăn gói hút ẩm.

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:

+ Bánh gạo: màu trắng đặc trưng, không lẫn tạp chất.

+ Sốt: màu đỏ cam đến đỏ nâu đặc trưng.

- 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	183,2 ~ 274,8
2	Carbohydrate	g/100g	41,6 ~ 62,4
3	Protein	g/100g	3,1 ~ 4,6
4	Lipid	g/100g	< 1

**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 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	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,4

**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)	$\mu\text{g/kg}$	4
2	Ochratoxin A	$\mu\text{g/kg}$	3
3	Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	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 7 tháng 4 năm 2022

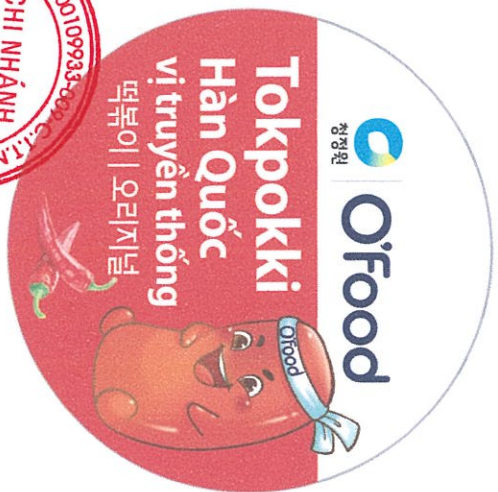
**Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương**



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO







Chungwon

OFood

sope DAESANG

### Hướng dẫn sử dụng

#### Cách 1: sử dụng nước nóng

- 1 Tách rời bánh gạo, cho vào cốc. Rửa nước sôi trên 90°C đến 2 phút trong cốc, đẩy nắp. Cho vào cốc nước sôi.
- 2 Đợi trong 3 phút, đảo đều. Đậy nắp, chờ thêm 2 phút. Chờ cho hết nước sôi.
- 3 Cho số gạo, trộn đều và thưởng thức.

#### Cách 2: sử dụng lò vi sóng

- 1 Tách rời bánh gạo, cho vào cốc. Rửa nước sôi, cho vào cốc và trộn đều.
- 2 Cho vào lò vi sóng, heat trong 1 phút 30 giây với 800w hoặc 1 phút với 1000w.
- 3 Trộn đều và thưởng thức.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng (kcal)	183,2 ~ 274,8
Carbohydrate (g)	41,6 ~ 62,4
Protein (g)	3,1 ~ 4,6
Lipid (g)	< 1



YEBE - 23 tháng 04 năm 2019  
MSK (00000000000000000000)

# Tokpokki Hàn Quốc vị truyền thống

떡볶이 | 오리지널



Khối lượng tịnh: 105 g

Chỉ cần nước nóng bắt cứ nơi đâu

+ Thường thức Tokpokki Hàn Quốc thật đơn giản chỉ với nước nóng ăn liền mọi nơi, mọi lúc.  
+ Bánh gạo mềm, dẻo, sợi sánh mịn với vị cay Hàn Quốc chuẩn vị truyền thống.  
+ Với 4 phút chờ đợi bạn Tokpokki hoàn hảo.

**Thành phần:**  
Bánh gạo (Gạo 85%, muối, nước)  
Gối sốt: Đường, đường ngọt (HFCS), tương ớt gochujung, tỏi, cà chua cô đặc, chất điều vị nhân tạo (E621, E622), muối, cơm thực phẩm, axit citric, chất làm dày (E415, E414), hương thơm (E330), bột mì không gluten, bột mì, chất xuất hành, chất điều chỉnh độ acid.

**Hướng dẫn bảo quản:**  
Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.  
Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì.

**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 HẢI DƯƠNG  
huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

**Tư vấn khách hàng:** 0241 3768 0363  
Số tư vấn bán: 190 377 Daesang 2022  
Website: <https://ofood.com.vn>



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00031017	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-033586-02 / EUVNHC-00163641	

<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 :	Tokpokki Hàn Quốc vị truyền thống
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm đựng trong cốc (đã co màng)
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 :	NGM2220318162-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	212
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	48.2
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.6
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.52
12	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)
13	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.07
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-033586-01/743-2022-00031017, xuất ngày 25/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

