

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/Daesang/2025

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 17/3/2023 do SGS United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **SỐT ƯỚP THỊT VỊ TRUYỀN THỐNG VNB**

2. Thành phần: Nước, đường, đường ngô (HFCS), muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất làm dày (INS1422, INS415), tỏi, hành, chiết xuất tiêu, nước tương, hạt nêm bò, cón thực phẩm, chất chống oxi hóa (INS300, INS316), tiêu, hương liệu: hương tiêu tự nhiên và hương nước tương tổng hợp, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), lá hương thảo, chất ổn định (INS451(i)), bột ớt, chất bảo quản (INS202), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất tạo ngọt tổng hợp (INS955).

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 NSX.

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: HDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 50 g, 80 g, 100 g, 120 g, 180 g, 200 g, 240 g, 250 g, 270 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.5kg, 5 kg, 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng

Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào... Lắc đều trước khi sử dụng.

- Bước 1: Ướp với tỷ lệ 12g sốt cho 100g thịt trong 20 phút.

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp chế biến các món ăn khác không cần nêm lại.

* 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, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm dùng để nấu, không dùng chấm trực tiếp. Không sử dụng đối với người dị ứng với bất cứ thành phần nào 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 cam đỏ đến đỏ đậm
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

11/01/2016

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	133 ~ 221
2	Carbohydrat	g/100g	29.5 ~ 45.1
3	Chất đạm	g/100g	2.0 ~ 3.1
4	Chất béo	g/100g	0.5 ~ 0.8
5	Natri (Na)	mg/100g	< 3612
6	pH		3.2 ~ 6.1
7	Muối (NaCl)	%	4 ~ 8
8	Hàm lượng Brix	%	40.0 ~ 62.8
9	Đường tổng số	g/100g	26.1 ~ 40.8

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

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	MPN/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 (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	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)	µg/kg	10
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5
3	Ochratoxin A	µg/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 07 tháng 02 năm 2025

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park JungIl

11/9/2025

SỐT ƯỚP THỊT VỊ TRUYỀN THỐNG VNB

1. Thành phần: Nước, đường, đường ngô (HFCS), muối, chất điều vị (INS621, INS631, INS627), chất làm dày (INS1422, INS415), tỏi, hành, chiết xuất tiêu, nước tương, hạt nêm bò, cón thực phẩm, chất chống oxi hóa (INS300, INS316), tiêu, hương liệu: hương tiêu tự nhiên và hương nước tương tổng hợp, chất tạo màu tự nhiên (INS160c(i)), lá hương thảo, chất ổn định (INS451(i)), bột ớt, chất bảo quản (INS202), chất điều chỉnh độ acid (INS260), chất tạo ngọt tổng hợp (INS955).

2. Giá trị dinh dưỡng trong 100g:

Năng lượng (kcal): 133 ~ 221	Chất béo (g): 0.5 ~ 0.8	Đường tổng số (g): 26.1 ~ 40.8
Carbohydrat (g): 29.5 ~ 45.1	Chất đạm (g): 2.0 ~ 3.1	Natri(Na) (mg): < 3612

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng

Dùng để chế biến các món nướng, chiên, xào... Lắc đều trước khi sử dụng.

- Bước 1: Ướp với tỷ lệ 12g sốt cho 100g thịt trong 20 phút.

- Bước 2: Sử dụng thịt đã ướp chế biến các món ăn khác không cần nêm lại.

* Hướng dẫn bảo quản:

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

4. Thông tin cảnh báo: Sản phẩm dùng để nấu, không dùng chấm trực tiếp. Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.

5. Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì sản phẩm.

Hạn sử dụng(HSD): 12 tháng kể từ NSX.

6. Khối lượng tịnh: Kg

7. 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 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.

8. Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563



**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM****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

Mã số PO của khách hàng : NGM22501130824-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00008403

Mã số Eol : 005-32410-391491
Tên mẫu : SỐT ƯỚP THỊT VỊ TRUYỀN THỐNG VNB
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 13/01/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 18/01/2025
Thời gian thử nghiệm : 13/01/2025 - 21/01/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Không phát hiện
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.96
8	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	33.69
9	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.66
10	VD156 VD (a) Hàm lượng Brix	%	TCVN 4414:1987	51.3
11	VD241 VD (a) pH		EVN-R-RD-2-TP-5846	4.98
12	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	3010
13	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
14	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
15	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
16	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00008403

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VDERJ VD Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	37.2
21	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.66
22	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	2.58
23	VD9T0 VD Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	167

Phát hiện vết: kết quả \geq LOD và $<$ LOQ
 LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.
 LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà Nội



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 07/02/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 07/02/2025.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

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.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



ANALYTICAL REPORT

DAESANG VIET NAM COMPANY LIMITED - HAI DUONG BRANCH

Lot 10.1 Road No.1, Cam Dien Industrial Zone - Luong Dien, Luong Dien Commune, Cam Giang District
Hai Duong Province, VIETNAM

Your purchase order reference: NGM22501130824-HN-KA

Sample Code : 743-2025-00008403

Eol code : 005-32410-391491
 Sample described as: SỐT ƯỚP THỊT VỊ TRUYỀN THỐNG VNB
 Conditioning: Sample in sealed packaging
 Sample reception date: 13/01/2025 Client due date : 18/01/2025
 Analysis Time : 13/01/2025 - 21/01/2025

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
1	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Not detected (LOD=0)
2	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020	Not Detected
3	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Not detected (LOD=10)
4	VD325 VD (a) Aerobic Plate Count	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Not detected (LOD=10)
5	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Not detected (LOD=10)
6	VD0GC VD Total yeast and mold spores	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Not detected (LOD=10)
7	VD157 VD (a) Dietary fiber	g/ 100 g	AOAC 991.43	0.96
8	VD304 VD (a) Total sugars	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	33.69
9	VD269 VD (a) Sodium chloride content	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.66
10	VD156 VD (a) Brix	%	TCVN 4414:1987	51.3
11	VD241 VD (a) pH		EVN-R-RD-2-TP-5846	4.98
12	VD279 VD (a) Sodium (Na)	mg/ 100g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	3010
13	VD855 VD (a) Cadmium (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.01)
14	VD861 VD (a) Lead (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.017)
15	VD856 VD (a) Arsenic (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Traces (<0.03)
16	VD857 VD (a) Mercury (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Not detected (LOD=0.007)



ANALYTICAL REPORT

Sample Code : 743-2025-00008403

NO.	PARAMETERS	UNIT	TEST METHOD	RESULTS
17	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Not detected (LOD=0.5)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxins total (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Not detected (LOD=0.5)
20	VDERJ VD Carbohydrates (excluding Dietary fiber)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003; AOAC 991.43	37.2
21	VD9T0 VD Energy value (including Dietary fiber)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	167
22	VDS54 VD (a) Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	2.58
23	VDYL7 VD (a) Total fat	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.66

Traces: result ≥ LOD and < LOQ
 LOD: Limit Of Detection.
 LOQ: Limit Of Quantitation

SIGNATURE



Trần Thị Mỹ Dung
 Business Unit Manager Food Testing Ha Noi (VN)



Lý Hoàng Hải
 Managing Director

Report electronically validated by Trần Thị Mỹ Dung 07/02/2025, and electronically approved by Lý Hoàng Hải 07/02/2025.

EXPLANATORY NOTE

Test results are only valid on the tested sample provided by client. The sample and client information are written as client's request.
 This report shall not be reproduced in parts or referred to Eurofins Sac Ky Hai Dang in advertising, promotional activities or activities that may cause conflicts of interest.
 Samples are normally kept for 7 days after issuing the test report (sample retention does not apply to microbiological and perishable samples). The sample retention may be longer depending on the contract agreed with the client or requirement of authorities.
 Once the sample retention time expires, Eurofins Sac Ky Hai Dang is not responsible for client complaints about test results.
 This result report is issued based on the agreed requirements between Eurofins Sac Ky Hai Dang and client; and, in accordance with "general terms and conditions of service", published at www.eurofins.vn/en/eurofins-network-in-vietnam/eurofins-sac-ky-hai-dang/general-terms-conditions-of-services-supply/.
 Any unauthorized copy, alteration, forgery or falsification of content or appearance of this document is illegal and violators may be prosecuted to the law.
 All test methods begin with characters EVN; A39; N79; EHC are internal methods developed by Eurofins Sac Ky Hai Dang.
 All test methods (AOAC, internal method,...) which did not state the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
 Test codes begin with "VD", "VE", "VW" and do not have "EXT" attached are performed at Eurofins Sac Ky Hai Dang.
 (a): under accreditation of ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.