

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/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 3/3/2025 do SGS
United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **RONG BIỂN GIÒN TRỘN CÁ HỒI**

2. Thành phần: Hỗn hợp dầu thực vật (dầu ngô, dầu Ô Liu), rong biển Hàn Quốc
(22%), chà bông cá hồi (20%), đường, maltodextrin, bột tời, chiết xuất tôm, chất điều
vị (INS621), muối hồng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): Xem trên bao bì sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): Xem trên bao bì sản phẩm.

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/PE/AL/PE/PPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 30 g; 35 g; 40 g; 50 g; 100 g; 1 kg; 2 kg;... tùy theo nhu cầu của
khách hàng

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Dùng như món ăn vặt; ăn cùng cháo, súp, mì lạnh, canh bánh
gạo; chế biến món com trộn; làm nguyên liệu chế biến bánh, kẹo...

* Đối tượng sử dụng: Sản phẩm phù hợp cho trẻ từ 12 tháng tuổi và người lớn.

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh
nắng trực tiếp.

6. Thông tin cảnh báo:



Không sử dụng cho 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 hỗn hợp rong biển cắt nhỏ trộn với chà bông cá hồi.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển kết hợp với màu đặc trưng của chà bông cá hồi.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

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	433,6 ~ 650,4
2	Muối (NaCl)	%	≤ 7
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/100g	17,4 ~ 26,2
5	Chất đạm	g/100g	19,1 ~ 28,7
6	Chất béo	g/100g	29,9 ~ 44,9
7	Đường tổng số	g/100g	16,1 ~ 24,3
8	Chất béo bão hòa	g/100g	< 8
9	Natri (Na)	mg/100g	< 1500

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

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	E.coli	MPN/g	Không có
2	B.cereus	CFU/g	10 ²
3	Cl.perfringens	CFU/g	10

CÔNG TY
NH
NH
TNAM
JNG
HAI DU

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 vô cơ (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm (Theo tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
2	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 03 tháng 04 năm 2025
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park Jung Il





연어 자반김



RONG BIỂN GIÒN TRỘN CÁ HỒI

yummy
yummy



OMEGA 3
DHA

- 100% rong biển Hàn Quốc
- Canxi & Sắt
- Chất xơ & Vitamin
- Ít muối*

Khối lượng tịnh

Ảnh minh họa

FOR Kids
12+
tháng tuổi

연어 자반김

RONG BIỂN GIÒN TRỘN CÁ HỒI

Năng lượng của 400 ml sữa*

Năng lượng của 100 g

Chất đạm (g/gói)

Chất đạm của 100 g trung 8g*

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng:	433,6 ~ 650,4	Kcal
Carbohydrat:	17,4 ~ 26,2	g
Chất đạm:	19,1 ~ 28,7	g
Chất béo:	29,9 ~ 44,9	g
Natri (Na):	< 1500	mg
Chất béo bão hòa:	< 8	g
Đường tổng số:	16,1 ~ 24,3	g

Thành phần:

Hòn hạc dầu thực vật (đậu nành, đậu ô liu), rong biển Hàn Quốc (22%), chà bông cá hồi (20%), đường, maltodektrin, bột tẻ, chiết xuất tôm, chất điều vị (INS621), muối hồng.

Hương liệu sử dụng:

- Dùng như món ăn vặt
- Ăn cùng cháo, súp
- Chế biến món cơm trộn
- Làm nguyên liệu chế biến bánh, kẹo

Hương liệu bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.
- 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 NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TỈNH 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
- Số tự công bố: 02/DAESANG/2025
- Xuất xứ: Việt Nam

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG
(024) 3768 0563



*Thang tỉ lệ cảnh báo: thông sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

ofood

100% rong biển Hàn Quốc

Canxi & Sắt

Chất xơ & Vitamin

Ít muối*

Khối lượng tịnh

Ảnh minh họa

Food Safety HACCP CERTIFIED



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 : NGM22502190388-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00026076

Mã số Eol : 005-32410-408244
 Tên mẫu : Rong biển giòn trộn cá hồi
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip
 Ngày nhận mẫu : 20/02/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 04/03/2025
 Thời gian thử nghiệm : 20/02/2025 - 04/03/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	11.2
6	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	20.22
7	VD652 VD (a) Chất béo bão hòa	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	5.53
8	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.11
9	VD4IG VD (a) Vitamin B12	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP-19655 (Ref. AOAC 2014.02 & ISO 20634:2015)	18.4
10	VD0BY VD (a) Omega 3	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	500
11	VD0C4 VD (a) C22:6(cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic acid)DHA	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	60
12	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.56
13	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.12
14	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit	meqO2/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	4.82
15	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3507 (Ref. AOAC 968.08 (2011))	123
16	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	928





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00026076

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	3.69
18	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.08
19	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)
20	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)
21	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	21.8
22	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	37.4
23	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	23.9
24	VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	542
25	VD4TH VD (a) Vitamin B6 (pyridoxine)	mg/ 100 g	TCVN 12349:2018 (BS EN 14164:2014)	Không phát hiện (LOD=0.02)
26	VDR14 VD (a) Vitamin K (Tổng K1, K2 (MK7))	µg/ 100 g	EVN-R-RD-1-TP-5640 (2020) (Ref. TCVN 8974: 2011)	416.0
27	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.083

LOD: Giới hạn phát hiện 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 20/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 20/03/2025.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 Sắc Ký Hải Đăng 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 Sắc Ký Hải Đăng 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 Sắc Ký Hải Đăng 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-kiem-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 Sắc Ký Hải Đăng 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 Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

