

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 58/Daesang/2026

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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Email: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn lần thứ 5 vào ngày 03/03/2025.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: LÁ KIM CUỐN CƠM

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%)

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): được in trên bao bì của 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/ CPP; ... hoặc chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 10 g; 15g; 20g; 100 lá, ... tùy theo nhu cầu của khách hàng.

5. 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 Thanh Miếu, 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 Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

Xuất xứ: Việt Nam

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 58:2026/DAESANG

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 Phòng, ngày 24 tháng 02 năm 2026

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



Hải Phòng, ngày 24 tháng 02 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành và công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ban hành ngày 16 tháng 01 năm 2026 về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ;

Căn cứ Thông tư số 11/2021/TT-BKHCN ban hành ngày 18 tháng 11 năm 2021 về Quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Theo đề nghị của đại diện lãnh đạo về chất lượng;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Tiêu chuẩn cơ sở: **TCCS 58:2026/DAESANG**

Điều 2. Công bố việc áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở nói trên cho sản phẩm **Lá kim cuốn cơm** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh.

Điều 3. Các bộ phận có liên quan có trách nhiệm phổ biến, hướng dẫn, thực hiện, theo dõi, cập nhật, đảm bảo sản phẩm **Lá kim cuốn cơm** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh phù hợp với yêu cầu quy định trong Tiêu chuẩn cơ sở nói trên.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Các phòng ban công ty;
- Lưu: VT/R&D.



GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL

**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HẢI DƯƠNG**

TCCS 58:2026/DAESANG

Lần ban hành: 01

Lần sửa đổi: 00

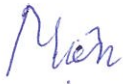

LÁ KIM CUỐN CƠM

HẢI PHÒNG - 2026



TCCS 58:2026/DAESANG

LÁ KIM CUỐN CƠM

Nội dung	Biên soạn	Soát xét
Họ và tên:	Nguyễn Hữu Miện	Nguyễn Thị Thu Thương
Chức danh:	Nhân viên R&D	Đội trưởng R&D
Chữ ký:		

Hải Phòng, ngày 24 tháng 02 năm 2026

ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

11391828-4291411

Lời nói đầu

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 58:2026/DAESANG do Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương phê duyệt ban hành theo Quyết định số 58/2026/QĐ-DAESANG

Trong quá trình áp dụng, Tiêu chuẩn này có thể được sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ cho phù hợp với thực tế và quy định của Pháp luật.

Việc sửa đổi, bổ sung, thu hồi, huỷ bỏ phải tuân thủ quy định về kiểm soát tài liệu của Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định áp dụng cho sản phẩm **Lá kim cuốn com** do Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương sản xuất và kinh doanh

2. Tài liệu viện dẫn:

Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về *Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa*

QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1 Yêu cầu cảm quan:

Các yêu cầu cảm quan đối với sản phẩm **Lá kim cuốn com** được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Trạng thái	Dạng bản mỏng, hình chữ nhật hoặc hình vuông
2. Màu sắc	Màu xanh đen, hơi ánh vàng của rong biển
3. Mùi vị	Mùi, vị đặc trưng của rong biển

3.2 Yêu cầu về lý - hóa

Các yêu cầu về lý - hóa đối với sản phẩm **Lá kim cuốn com** được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Yêu cầu về lý - hóa

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, %, không lớn hơn	7
2. Muối, %, không lớn hơn	5

4. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

4.1 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản **Lá kim cuốn cơm** được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Yêu cầu về vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g, không lớn hơn	10
2. <i>E. Coli</i> , MPN/g, không lớn hơn	3
3. <i>Bacillus cereus</i> , CFU/g, không lớn hơn	10 ²
4. <i>Salmonella</i> , /25g, không lớn hơn	0

4.2 Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Các chỉ tiêu độc tố vi nấm đối với sản **Lá kim cuốn cơm** được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Chỉ tiêu độc tố vi nấm

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Aflatoxin B1, µg/kg, không lớn hơn	5
2. Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2), µg/kg, không lớn hơn	15

4.3 Dư lượng kim loại nặng

Các chỉ tiêu kim loại nặng đối với **Lá kim cuốn cơm** được quy định trong Bảng 5.

Bảng 5 – Dư lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Asen (As) vô cơ, mg/kg, không lớn hơn	1
2. Chì (Pb), mg/kg, không lớn hơn	2

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản

5.1 Bao gói

- Sản phẩm phải được đóng gói trong bao bì phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

5.2 Ghi nhãn

- Nhãn sản phẩm **Lá kim cuốn cơm** được ghi trên bao bì theo quy định tại nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

5.3 Bảo quản

- Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát tránh ánh nắng trực tiếp.



▲ Chủ sở hữu



"**Lá Kim cuộn cơm**" sản xuất trên công nghệ hiện đại từ nguyên liệu nông sản sạch Hàn Quốc.
Sản phẩm mềm, dai, dễ dàng khi cuộn cơm.

- Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%).
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản tương bào bị kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- NSX, HSD: Xem tên bao bì sản phẩm.

• Sản phẩm của:
CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, Phường Thanh Miếu,
thị trấn Phú Thọ, Việt Nam

• Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Xuất xứ: Việt Nam

- Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563
- Số tự công bố: 58/Daesang/2026
 - Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
 - Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm.
 - Không được ăn gói này.



Đưa vào phần mềm để lấy được Medication báo cáo thông tin chi tiết về nội dung hướng dẫn. Để tìm nguyên liệu Rong biển trong vòng 17 tháng kể từ kết thúc của tháng 07 năm 2025 thì cần tìm kiếm trong phần mềm để lấy được thông tin chi tiết. Vui lòng liên hệ: 024.3768.0563 (Số hotline khách hàng Việt Nam).



Khối lượng tịnh:
10g (5 lá)



Dai đúng ý,
mềm đúng kiểu

Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Laver for gimbap

Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Laver for gimbap

Hướng dẫn sử dụng

Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn Hàn Quốc, mìng cuộn Lá Kim, ...

Mách nhỏ

1. Bắc chảo lên đun đường ngay;
2. Khi đường không hết cho vào hộp kim, bảo quản trong tủ lạnh.

Công thức làm Gimbap

* Nguyên liệu:

- Lá Kim
- Cơm trắng: 1 bát con
- Cà rốt: 1/2 củ
- Củ cà rốt muối
- Trứng gà: 3 quả
- Mắm và vừng: 1 lượng vừa đủ
- Đậu phụ: 1 thìa cà phê
- Đậu hũ: 1 lượng vừa đủ

* Cách chế biến:

- Củ cà rốt muối rửa qua với nước cho bớt vị mặn, thái sợi dài.
- Cà rốt thái nhỏ sau đó sao và nêm thêm chút muối.
- Trứng gà khuấy đều chín mỏng.
- Trộn đậu phụ nghiền với đậu hũ rồi dàn đều lên khoảng 2/3 mặt nhám của Lá Kim.
- Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
- Thái đều xấp ra đĩa sau đó rắc vừng lên.

Công thức làm cơm cuộn Sushi

Nguyên liệu:

- Lá Kim
- Cơm trắng: 1 bát con
- Lê 1 trái, xoài xanh 1 trái
- Cà rốt
- Giăm: 1 thìa cà phê
- Mắm: 2/3 thìa cà phê
- Đường: 2 thìa cà phê

* Cách chế biến:

- Trộn giăm đường và mắm theo tỉ lệ sau đó trộn đều với cơm nóng.
- Rửa sạch lê, xoài xanh, gọt vỏ và thái thành sợi dài.
- Sủi dẹt cả hai loại hoặc chiên qua với dầu 0 lít.
- Dàn đều cơm nóng đã trộn lên khoảng 2/3 mặt nhám của Lá Kim.
- Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
- Thái đều và xếp ra đĩa. Chấm bị nước tương và mù tạt để ăn nước chấm.



Ảnh minh họa



100%
tự trồng biến
Hàn Quốc



Lá Kim Củn cơm

구운 김밥용김 | Laver For Gimbap

- Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%).
 - Hướng dẫn sử dụng:
 - Sử dụng làm nguyên liệu chế biến các món ăn: cơm củn (Gimbap), cơm cuộn Sushi, trứng củn Lá Kim, ...
 - Bóc bao bì nên dùng ngay.
 - Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản ở tủ lạnh.
 - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 - Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
- Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

(*) Dựa trên một phần dữ liệu được NielsenIQ báo cáo thông qua dịch vụ đo lường bán lẻ cho ngành hàng Rong Biển trong vòng 12 tháng liên tục, kết thúc vào tháng 07 năm 2025 tại Việt Nam (bao gồm Kinh Hiện đầu, không bao gồm Miền Trung và Miền Nam) | Bản quyền ©2025, Công ty TNHH NielsenIQ Việt Nam.

• Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

• Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TÀI HẠI DƯ ỜNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Sản xuất theo số TCCS 58:2026/DAESANG
• Xuất xứ: Việt Nam

HSD: 1 năm kể từ NSX
NSX:

100 Lá

ofood



100%
tự trồng biển
Hải Quốc



Lá Kim củon cơm

구운 김밥용김 | Laver For Gimbap

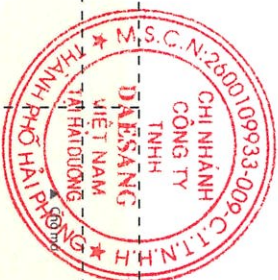
- **Thành phần:** Rong biển Hàn Quốc (100%).
 - **Hướng dẫn sử dụng:**
 - Sử dụng làm nguyên liệu chế biến các món ăn: cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn Sushi, trứng cuộn Lá Kim,...
 - Bọc bao bì nên dùng ngay.
 - Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản ở tủ lạnh.
 - **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 - **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
- Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
- Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HÀI DƯƠNG
- Lô 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
- Xuất xứ: Việt Nam
- Số tự công bố:
58/Daesang/2026
- HSD: 1 năm kể từ NSX
- NSX:

(*) Được trên một phần dự liệu được *Nisensell* bảo cáo thông qua dịch vụ đo lường bán lẻ cho ngành hàng Rong Biển trong vòng 12 tháng liên tục. Kết thúc vào tháng 07 năm 2025 tại Việt Nam (bao gồm Kiên Hải, Hải đảo, không bao gồm MM Mega Market Việt Nam) Bản quyền ©2025. Công ty TNHH Nisensell (Việt Nam).



ofood **100% Lá**
Số liên hệ: 093 200 0000
Công ty TNHH Sof Việt Nam
Số 10.1 Đường số 1, Khu Công Nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Cẩm Giảng, Thành Phố Hải Phòng, Việt Nam



"Lá Kim cuộn cơm" sản xuất trên công nghệ hiện đại từ nguyên liệu rong biển sạch Hàn Quốc.
Sản phẩm mềm, dai, dễ dàng khi cuộn cơm.

- Thành phần:
Rong biển Hàn Quốc (100%).
- Hướng dẫn 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 Thanh Miếu,
thị trấn Phú Thọ, Việt Nam

• Sản xuất tại:
CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giảng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Xuất xứ: Việt Nam

- Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563**
- Sản xuất theo số TCCS 58.2026/DAESANG
 - **Thông tin cảnh báo:** Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
 - Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm.
 - Không được ăn gói hút ẩm.



Hạt nhân cơm trắng và trứng cá tươi của Daesang được chọn lọc kỹ lưỡng để làm nên hương vị thơm ngon và độ dai mềm đặc trưng của sản phẩm. Sản phẩm được đóng gói trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sản phẩm có hạn sử dụng 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Sản phẩm được phân phối tại các siêu thị, cửa hàng tạp hóa, nhà hàng, quán ăn, và các điểm bán lẻ khác. Sản phẩm được phân phối tại các siêu thị, cửa hàng tạp hóa, nhà hàng, quán ăn, và các điểm bán lẻ khác. Sản phẩm được phân phối tại các siêu thị, cửa hàng tạp hóa, nhà hàng, quán ăn, và các điểm bán lẻ khác.



Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Layer for gimbap

Dai
đúng ý,
mềm
đúng kiểu



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:
10g (5 lá)

Lá Kim cuộn cơm Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Layer for gimbap

Hướng dẫn sử dụng

Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn cuộn cơm (Gimbap), cơm cuộn Sushi, mùng cơm, Lá Kim...

Mẹo nhỏ

1. Bọc bao bì nên dùng ngay.
2. Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

Công thức làm Gimbap



- Nguyên liệu:
 - Lá Kim
 - Gạo trắng: 1 bát con
 - Cà rốt: 1/2 củ
 - Củ cải muối
 - Trứng gà: 3 quả
 - Mắm và tương: 1 lượng vừa đủ
 - Dầu mè: 1 thìa cà phê
 - Dầu ăn: 1 lượng vừa đủ
- Cách chế biến:
 - (Giả sử muối đem rửa qua với nước cho bớt vị mặn, thật sơ sài).
 - Cà rốt thái nhỏ sau đó xào và nêm thêm chút muối.
 - Trứng gà khuấy đều chín mỏng.
 - Trộn đều cơm nóng với dầu mè rồi dàn đều lên khoảng 2/3 mặt nhám của Lá Kim.
 - Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
 - Thái đều xếp ra đĩa sau đó rắc vừng lên.

Công thức làm cơm cuộn Sushi



- Nguyên liệu:
 - Lá Kim
 - Gạo trắng: 1 bát con
 - Lẽ 1 trái, xoài xanh 1 trái
 - Cà rốt
 - Gừng: 1 thìa cà phê
 - Mắm: 2/3 thìa cà phê
 - Đường: 2 thìa cà phê
- Cách chế biến:
 - Trộn gạo, đường và muối theo tỉ lệ, sau đó trộn đều với cơm nóng.
 - Rửa sạch lê, xoài xanh, gọt vỏ và thái thành sợi dài.
 - Sử dụng cả hai loại hoặc chỉ rửa vỏ dưa 0 Lưu.
 - Dàn đều cơm nóng đã trộn lên khoảng 2/3 mặt nhám của Lá Kim.
 - Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
 - Thái đều và xếp ra đĩa, chấm bí nước tương và mù tạt để ăn nước chấm.



100%
tự rong biển
Hàn Quốc



Lá Kim Cuốn cơm



구운 김밥용김 | Laver For Gimbap

- Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%).
 - Hướng dẫn sử dụng:
 - Sử dụng làm nguyên liệu chế biến các món ăn: cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn Sushi, trứng cuộn Lá Kim,...
 - Bóc bao bì nên dùng ngay.
 - Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản ở tủ lạnh.
 - Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 - Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
- Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
 - Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
 - Sản xuất theo số TCCS 58:2026/DAESANG
 - Xuất xứ: Việt Nam
- HSD: 1 năm kể từ NSX
NSX:



(*)
Việc tính toán các thông số trên của Daesang dựa trên một phần dư liệu được báo cáo bởi Nielsen® trong phạm vi dịch vụ Nghiên cứu Đo lường Bán lẻ của ngành hàng Rong Biển trong vòng 12 tháng liên tục tính từ 03/2025 đến 02/2026, tại thị trường Việt Nam (bao gồm kênh Hiện đại, không bao gồm kênh Truyền Thống, kênh S/E, Mini Mega Market Việt Nam).
Bản quyền ©2026, Công ty Nielsen® Việt Nam.





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 Cẩm Giàng

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22506120175-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00102982

Mã số Eol :

005-32410-482710

Tên mẫu :

LÁ KIM CUỐN CƠM

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

12/06/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 27/06/2025

Thời gian thử nghiệm :

12/06/2025 - 04/07/2025

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	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	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	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	39.2
7	VW066 VW (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013	42.52
8	VW081 VW (a) Chất béo	g/ 100 g	N79-R-RD1-TP-9756 (Tham khảo TCVN 8136:2009)	4.48
9	VVWS6 VW Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	2.01
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	870
11	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
12	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Tham khảo DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VVWE6 VW (a) Độ ẩm	%	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Tham khảo ISO 1573:1980)	1.18
14	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Tham khảo TCVN 3701:2009)	3.72
15	VWL74 VW Năng lượng (Bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	297
16	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.064
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

**KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**

Mã số mẫu : 743-2025-00102982

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền BắcLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 10/07/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 10/07/2025.

Ghi chú giải thích

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-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 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.

