

Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam
Tại Hải Dương
Số: TB-10/Daesang/2026

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

Hải Phòng, ngày 24 tháng 04 năm 2026

THÔNG BÁO

V/v: Thay đổi thông tin hồ sơ công bố và bổ sung thiết kế nhãn sản phẩm

Kính gửi: Chi cục Phát triển nông thôn – Sở nông nghiệp và Môi Trường Hải Phòng

Chi nhánh Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương chân thành cảm ơn sự giúp đỡ và hỗ trợ của Quý Cơ quan trong suốt thời gian vừa qua.

- Căn cứ Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 của Bộ Y tế: Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm;
- Căn cứ Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23/01/2026 của Chính phủ: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.
- Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Căn cứ nhu cầu hoạt động, sản xuất kinh doanh của Công ty TNHH Daesang Việt Nam;

Chúng tôi thông báo đến Quý cơ quan về việc thay đổi sau:

- Thay đổi cách ghi trong mục 7 phần II ở Hồ sơ tự công bố của sản phẩm **Miễn Khoai Lang** có số tự công bố: 21/Daesang/2025.

Thông tin cụ thể như sau:

Nội dung cũ	Nội dung thay đổi
Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM	Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

- Bổ sung thiết kế nhãn sản phẩm

Kính đề nghị Quý cơ quan xem xét và giải quyết theo quy định của Pháp luật.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu văn thư

Đính kèm:

- Thiết kế nhãn mới của sản phẩm

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**



자른 민속당면 **SOI CẮT**
MIẾN KHOAI LANG
 SWEET POTATO GLASS NOODLE
 Tinh bột khoai lang 100 %



Gợi ý món ăn
 Miến trộn kiểu Hàn Quốc (Dành cho 1-2 người ăn)
 Nguyên liệu:



Gia vị ướp thịt bò:
 Sốt ướp thịt bò Chungjungone (2 thìa), một chút muối, gừng nghiền (1/2 thìa), dầu mè (1/2 thìa), một chút hạt tiêu, dầu ăn (1/2 thìa).

Gia vị trộn miến:
 Nước tương (5 thìa), đường (1 thìa), tỏi nghiền (1 thìa), tiêu xay (1/2 thìa), dầu vừng (1 thìa), vừng rang (1 thìa).

- Cách làm:**
- **Bước 1:** Thịt bò thái miếng, ướp với sốt ướp thịt bò Chungjungone 10 phút, sau đó cho thịt vào chảo xào đến khi nước dùng sôi lại.
 - **Bước 2:** Rau cải bó xôi rửa sạch, sau đó tẩm ướp bằng muối, tỏi nghiền, và dầu vừng.
 - **Bước 3:** Cà rốt, hành tây, nấm hương thái nhỏ rồi cho vào xào trên chảo cùng muối và hạt tiêu.
 - **Bước 4:** Chuẩn bị gia vị trộn miến theo thành phần phía trên.
 - **Bước 5:** Cho **Miến khoai lang O'Food** vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo nước.
 - **Bước 6:** Cho vào bát to tất cả các nguyên liệu đã được chuẩn bị cùng với nước gia vị và trộn đều.
 - **Bước 7:** Bày trí đẹp mắt trên đĩa và thưởng thức.

Miến xào kiểu Hàn Quốc (Dành cho 1-2 người ăn)
 Nguyên liệu:

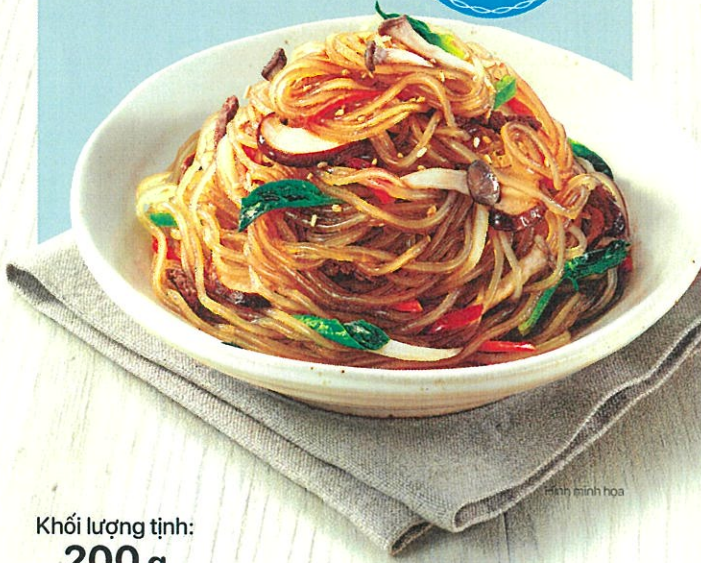


Gia vị:
 Nước tương, dầu ăn, dầu mè, hạt nêm, đường.

- Cách làm:**
- **Bước 1:** Cho **Miến khoai lang O'Food** vào nước đang sôi và luộc trong 6-8 phút, rồi vớt ra để ráo.
 - **Bước 2:** Pha một chút dầu mè, 1 thìa đường, 1 thìa nước tương vào cho tan rồi trộn hỗn hợp này vào miến đã luộc.
 - **Bước 3:** Nấm hương, cà rốt, hành tây ngâm rửa sạch, thái sợi. Tỏi băm nhuyễn, hành lá cắt xéo.
 - **Bước 4:** Thịt bò thái sợi rồi ướp cùng với hạt nêm.
 - **Bước 5:** Rau cải bó xôi: trụng sơ qua nước sôi khi vừa chín tới thì vớt rau và cho ngay vào tô nước lạnh để giữ màu xanh. Sau đó vớt rau ra và vớt cho ráo nước.
 - **Bước 6:** Bắc chảo lên bếp, để lửa lớn. Đợi chảo nóng cho 2 thìa dầu ăn vào, phi tỏi thơm, cho rau củ và nấm vào xào (trừ rau cải bó xôi cho vào khi hỗn hợp đã chín).
 - **Bước 7:** Khi rau củ vừa chín tới, trút miến vào trộn đều cho ngấm gia vị.
 - **Bước 8:** Nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng rồi tắt bếp.
 - **Bước 9:** Trộn hành lá vào chảo miến (có thể rắc mè rang lên cho thơm).
 - **Bước 10:** Cho ra đĩa và thưởng thức.

Tips: Cách làm sợi miến dai giòn hơn
 1. Trước khi luộc miến:
 • Để sợi miến dai hơn: ngâm trong nước ấm khoảng 30 phút sau đó luộc trong 4 phút.
 • Để sợi miến đậm vị hơn: cho 2 thìa nước tương vào trong khi luộc sẽ khiến sợi miến đậm hơn.
 2. Sau khi luộc xong, rửa 2-3 lần bằng nước lạnh và để ráo nước.

자른 민속당면
MIẾN KHOAI LANG
 SWEET POTATO GLASS NOODLE
 Tinh bột khoai lang 100 %



Ảnh minh họa

Khối lượng tịnh:
200 g

Cùng thưởng thức ngon miệng với các món ăn làm từ miến khoai lang.
 Miến trộn Hàn Quốc, bulgogi, các món xào, canh mần thầu, canh chân giò hầm Hàn Quốc, các loại canh cay khi dùng chung với miến khoai lang đều làm tăng độ hấp dẫn cho món ăn.
 Miến khoai lang O'Food là loại miến được làm từ tinh bột khoai lang theo phương thức sản xuất hiện đại với hệ thống sấy khép kín và không sử dụng phèn chua, giúp cho các sợi miến được dai và đều chuẩn Hàn Quốc.
 Các món ăn với Miến khoai lang O'Food sẽ trở nên ngon hơn, hấp dẫn hơn nhờ các sợi miến mịn, căng, dai và dẻo, và đặc biệt là không bị trương, nở, bở ra khi ngâm lâu trong nước lạnh dưới 17°C hoặc đun lâu trong nước sôi.

- Thành phần: Tinh bột khoai lang 100%.
- Hướng dẫn sử dụng:
Bước 1: Luộc miến trong nước đang sôi từ 6-8 phút. Có thể cho một chút dầu và muối để các sợi miến không bị dính.
Bước 2: Vớt miến ra để ráo nước, sau đó chế biến các món ăn theo khẩu vị.
 Sản phẩm có thể được dùng chung với các món như súp, lẩu, canh, miến trộn, miến xào, nhân nem (chả giò)...
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
 Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	339,7	kcal
Carbohydrat	83,5	g
Chất đạm	0,3	g
Chất béo	0	g
Natri	4	mg

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm này được sản xuất trên cùng một dây chuyền với các sản phẩm sử dụng lúa mạch, lúa mì, đậu nành, mè.

• Sản phẩm của:
CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
 - Địa chỉ: Phố Sùng Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
 • Sản xuất tại:
SISHUI LIFENG FOOD PRODUCTS CO., LTD.
 - Địa chỉ sản xuất: Yangliu Town, Sishui County, Shandong, Trung Quốc
 • Đóng gói tại: **CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG**
 - Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
 • Xuất xứ: Trung Quốc
 • Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563
 • Số tự công bố: 21/Daesang/2025
 HSD: 2 năm kể từ NSX
 NSX, ngày đóng gói (NDG):
 Xem trên bao bì sản phẩm

