

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam
Tại Hải Dương
Số: TB-19/Daesang/2026

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

Hải Phòng, ngày 07 tháng 08 năm 2026

THÔNG BÁO

V/v: Cập nhật thông tin 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 30/2026/TT-BYT ngày 09/07/2026 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 trân trọng thông báo đến Quý cơ quan về việc **cập nhật nội dung về hạn sử dụng** trên tự công bố cũng như tem nhãn của các sản phẩm: **Bánh gạo Hàn Quốc O'Food và Tokpokki chả cá**, cụ thể như sau:

STT	Sản phẩm	Số tự công bố	Nội dung điều chỉnh	Lý do
1	Bánh gạo Hàn Quốc O'Food	69/Daesang/2026	Điều chỉnh hạn sử dụng của sản phẩm từ 04 tháng lên 06 tháng.	Do cải tiến công nghệ sản xuất và tối ưu hóa quản lý, chất lượng sản phẩm được nâng cao, đạt kết quả thử nghiệm hạn sử dụng 06 tháng.
2	Tokpokki chả cá	26/Daesang/2026		

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên
- Lưu văn thư

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



**GIÁM ĐỐC NHÀ MÁY
PARK JUNGIL**

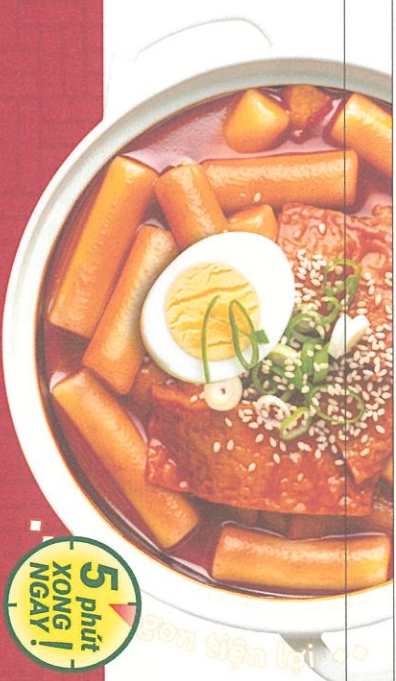


**CÓ CHẢ CÁ NGON
CHO BỮA ĂN DƯ DÀY!**



 Bảo quản
0-5°C

340 g KHỐI LƯỢNG TÍNH



**5 phút
XONG !
NGAY !**

- **Bánh gạo:** Gạo, nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (INS270, INS25, INS330, INS575), con thực phẩm, chất ổn định (INS14, INS471), đường tetraose, dầu đậu nành.

• Gợi sát: Tương tự coelocung (sử dụng gia vị để lưu mùi đầu nành) đường nhỏ (HCS), đường nước, tỏi, cà chua (đã cắt chia nhỏ), ớt trái (đã rửa sạch) (NS3651), chất làm dày (NS1422, NS145), chất tạo phẩm màu (bột ớt), ớt bột (đã rửa sạch) (NS3614), bột hải sản (mực, tôm, cá), muối, hương liệu tự nhiên và công tự nhiên, chất chống đông tự nhiên (NS3551), gia vị thảo mộc, nước mắm, chất chống oxy hóa (NS3070b), vừng, dầu tự nhiên (NS1660), chất xuất hành (maloxodextrin, chiết xuất hành tây), chất điều chỉnh độ acid (NS330), maltodextrin, chiết xuất nước, bột sữa, bột sữa (NS3652).

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrat	Chất đạm	Đường tổng số	Chất béo	Chất béo bão hòa	Natri
225	49	4,7	11	1	0,3	464
Kcal	g	g	g	g	g	mg

Hương dân sử dụng:

01

Theo tư bình gạo chi bình
quai cha cò quai gỏi và hương?
150 ml nước vào chảo/mồng?
chế đều



• Thông tin cảnh báo

- Không sử dụng cho người dị ứng với bất kì thành phần nào của sản phẩm.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

NSX: Xem trên bao bì





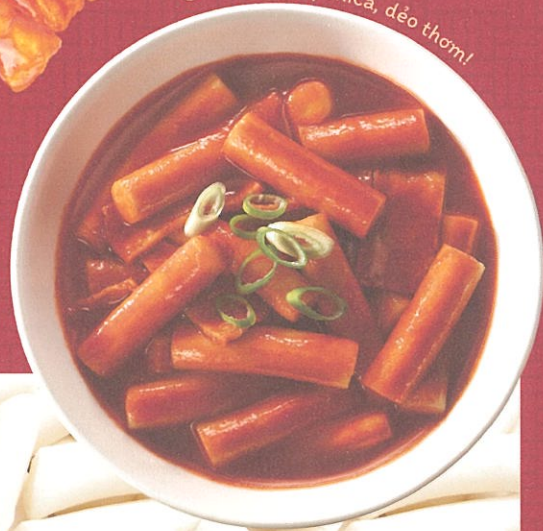
KOREAN RICE CAKE
순쌀떡볶이떡

BÁNH GẠO HÀN QUỐC

- ✓ Công nghệ Hàn Quốc
- ✓ An toàn thực phẩm



Gạo Japonica, dẻo thơm!



Bảo quản
0-5°C

KHỐI LƯỢNG TÍNH:
500 g

KOREAN RICE CAKE
순쌀떡볶이떡

BÁNH GẠO HÀN QUỐC

- ✓ Công nghệ Hàn Quốc
- ✓ An toàn thực phẩm

• **Thành phần:** Gạo (85%, sau ngâm), nước, muối, chất điều chỉnh độ axit (INS270, INS325, INS330, INS575), cồn thực phẩm, chất ổn định (INS414, INS471), đường trehalose, dầu đậu nành.
• **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để nấu món Tokpokki, bánh gạo xào, canh bánh gạo...

Giá trị dinh dưỡng trung bình trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrat	Chất đạm	Chất béo	Natri
236 kcal	53,7 g	3,82 g	0,52 g	74,2 mg

- **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C. Dùng hết sau khi mở bao bì.
- **Thông tin cảnh báo:**
 - Sản phẩm có chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ đậu nành. Không sử dụng cho người dị ứng với bất kỳ thành phần nào của sản phẩm.
 - Gói hút oxy trong bao bì không ăn được.
 - Hiện tượng đọng hơi nước có thể xảy ra do sản phẩm có độ ẩm cao nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng.
 - Các chấm đen/ vàng nhạt trên bánh gạo là màu của tấm hoặc cám gạo và hoàn toàn không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

LƯU Ý

KHÔNG | Chiên, rán bánh gạo có thể gây bỏng.

MÓN ĂN ĐỀ XUẤT

✓ Món Tokpokki truyền thống

• Nguyên liệu: Bánh gạo Hàn Quốc 500 g, hành baro (hoặc hành lá), 1/2 củ hành tây, chả cá 150 g, sốt tokpokki Hàn Quốc vị truyền thống 180 g, 500 ml nước.

• Chế biến:

1. Cho bánh gạo, sốt tokpokki cùng 500 ml nước vào chảo/nồi, đảo đều. Bật bếp.
2. Khi sôi, cho thêm hành tây, chả cá vào, đảo đều. Đun sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
3. Cho hành baro (hoặc hành lá) thái nhỏ vào, đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

✓ Món Tokpokki xiên xúc xích nướng

• Nguyên liệu: Bánh gạo Hàn Quốc 500 g, xúc xích nhỏ (cocktail) 500 g, sốt tokpokki vị truyền thống Hàn Quốc O'Food 120 g (1 gói).

• Chế biến:

1. Luộc bánh gạo cho tới khi bánh gạo bắt đầu mềm.
2. Khía bề mặt xúc xích, sau đó luộc tới khi chín.
3. Xiên xúc xích và bánh gạo vào que xiên.
4. Quét nhẹ một lớp dầu vừng (dầu mè) mỏng lên bề mặt xiên.
5. Làm nóng chảo, nướng/áp chảo mỗi mặt 3-4 phút tới khi bề mặt vàng.
6. Rưới nước sốt tokpokki đều lên bề mặt xiên, trang trí với vừng và hành lá cắt nhỏ.

Thưởng thức ngay khi còn nóng!

• Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Phố Thảo 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 Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam

• Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

• Sản xuất theo số TCCS 69:2026/DAESANG

• Xuất xứ: Việt Nam



O'Food - Thương hiệu hàng đầu của nhân hàng thực phẩm hàng đầu Hàn Quốc "Chung Jung One" để thay đổi diện mạo. Đồng thời cung cấp thực phẩm sạch tại Việt Nam - Thương hiệu Kim Chi số 1 Hàn Quốc.



8 935504 203412

HSD: 6 tháng kể từ NSX

NSX:

BÁO CÁO KIỂM TRA HẠN SỬ DỤNG BÁNH GẠO HÀN QUỐC O'FOOD

Nhân viên kiểm tra

Đội trưởng R&D

Trần Thị Sòa

Nguyễn Thị Thu Thương

I. MỤC ĐÍCH THÍ NGHIỆM

- Đánh giá sự ổn định về chất lượng và an toàn của sản phẩm bánh gạo mát trong điều kiện bảo quản lạnh (3-5°C)
- => Làm cơ sở đề xuất tăng hạn sử dụng từ 4 tháng lên 6 tháng.

II. PHƯƠNG PHÁP TIẾN HÀNH

- Bước 1: Đánh giá xu hướng biến đổi của sản phẩm trong 8 tuần tại các điều kiện nhiệt độ bảo quản khác nhau nhằm xác định mức độ ổn định của sản phẩm.
Bánh gạo được bảo quản ở các điều kiện nhiệt độ: 35°C, 3°C, 7°C
- Bước 2: Đánh giá sản phẩm thực tế tại các mốc lưu mẫu khác nhau (2 tháng, 6 tháng, 7 tháng) để xác nhận chất lượng sản phẩm trong suốt thời gian bảo quản.
 - Mẫu kiểm tra:
 - + Mẫu 1: Đối chứng, sản xuất ngày 02/07/2026
 - + Mẫu 2: Lưu hành trên thị trường 2 tháng, sản xuất ngày 19/05/2026
 - + Mẫu 3: Bảo quản lạnh 6 tháng, sản xuất ngày 24/12/2025
 - + Mẫu 4: Bảo quản lạnh 7 tháng, sản xuất ngày 29/10/2025

- Các chỉ tiêu đánh giá: Màu sắc, độ ẩm, hình thức, độ mềm dẻo, độ bám sốt, vi sinh (TPC, Y&M, LAB)
- Thời gian thực hiện:
 - + Test 8 tuần liên tục ở các điều kiện bảo quản khác nhau (Bước 1): Từ 05/11/2025 đến 05/01/2026
 - + Đánh giá sản phẩm thực tế tại các mốc lưu thực tế (Bước 2): Từ 15/04/2026 đến 17/07/2026

III. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

1. Đánh giá sự ổn định của bánh gạo sau 8 tuần bảo quản để làm cơ sở

> Sự biến đổi màu sắc :

Sau 8 tuần theo dõi tại các điều kiện nhiệt độ khác nhau: 35°C, 3°C, 7°C, màu sắc của bánh gạo vẫn ổn định tốt, có màu trắng ngà đặc trưng.

> Sự biến đổi độ ẩm:

Độ ẩm giảm không đáng kể (<1%), chứng tỏ cấu trúc sản phẩm ổn định trong suốt quá trình bảo quản.

Items	Độ ẩm (%), độ ẩm ban đầu 47.06%							
	Tuần 1	Tuần 2	Tuần 3	Tuần 4	Tuần 5	Tuần 6	Tuần 7	Tuần 8
1kg, 35°C	46.93%	46.88%	46.82%	46.85%	46.71%	46.70%	46.66%	46.38%
500g, 3°C	47%	46.94%	46.86%	46.85%	46.80%	46.77%	46.72%	46.69%
500g, 7°C	46.97%	46.93%	46.80%	46.76%	46.73%	46.71%	46.63%	46.55%

> Vi sinh:

Kết quả vi sinh sau 8 tuần			
Sample	Critical	Start (05/11/2025)	After 2 months (05/01/2026)
1kg, 35°C	TPC	0 CFU/g	0 CFU/g
	Y&M	0 CFU/g	0 CFU/g
	Lactobacilus	0 CFU/g	0 CFU/g
500g, 3°C	TPC	0 CFU/g	0 CFU/g
	Y&M	0 CFU/g	0 CFU/g
	Lactobacilus	0 CFU/g	0 CFU/g
500g, 7°C	TPC	0 CFU/g	0 CFU/g
	Y&M	0 CFU/g	0 CFU/g
	Lactobacilus	0 CFU/g	0 CFU/g

> Cảm quan:

Sau 8 tuần bảo quản, chất lượng cảm quan của bánh gạo vẫn ổn định tốt

Bánh gạo vẫn duy trì được ngoại quan và độ mềm dẻo tốt.

Sau 8 tuần bảo quản tại các điều kiện nhiệt độ khác nhau (3°C, 7°C và 35°C), sản phẩm duy trì được sự ổn định về màu sắc, độ ẩm, chất lượng cảm quan và không phát hiện sự phát triển của vi sinh vật.
=> Kết quả cho thấy sản phẩm có độ ổn định tốt trong quá trình bảo quản, tạo cơ sở để tiếp tục đánh giá chất lượng sản phẩm tại các mốc lưu mẫu dài hơn nhằm xác định hạn sử dụng phù hợp.

2 Đánh giá chất lượng thực tế của bánh gạo tại các mốc thời gian khác nhau

> Sự biến đổi màu sắc theo thời gian:

Mốc thời gian	Kết quả đánh giá màu sắc
Mẫu đối chứng	Màu trắng ngà đặc trưng, đồng đều, phù hợp tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm.
Mẫu 2 tháng	Màu sắc duy trì ổn định, không ghi nhận sự thay đổi đáng kể so với thời điểm ban đầu.
Mẫu 6 tháng	Màu sắc có xu hướng giảm nhẹ độ trắng, xuất hiện sắc vàng nhẹ nhưng vẫn đồng đều và nằm trong giới hạn chấp nhận.
Mẫu 7 tháng	Màu sắc tiếp tục thay đổi nhẹ theo xu hướng tự nhiên, tăng nhẹ sắc vàng so với ban đầu; không xuất hiện đốm màu, biến màu bất thường hoặc dấu hiệu hư hỏng.

> Vi sinh:

Các mẫu đảm bảo an toàn về vi sinh vật
(TPC, Y&M, LAB)

Mẫu 1 (Đối chứng): 0 CFU/g

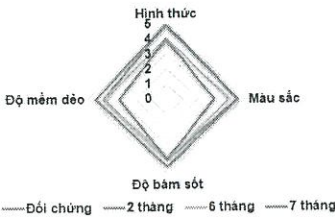
Mẫu 2 (02 tháng): 0 CFU/g

Mẫu 3 (06 tháng): 0 CFU/g

Mẫu 4 (07 tháng): 0 CFU/g

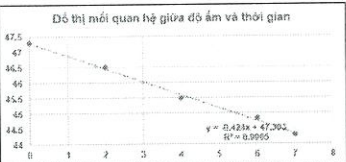
> Cảm quan:

Mẫu đối chứng duy trì độ mềm dẻo và khả năng bám sốt tốt nhất. Mẫu bảo quản 6 tháng có giảm nhẹ độ mềm dẻo nhưng vẫn giữ được cấu trúc dai đặc trưng và khả năng bám sốt tốt. Mẫu 7 tháng tiếp tục giảm nhẹ độ mềm dẻo, cấu trúc kém đàn hồi hơn so với mẫu 6 tháng, tuy nhiên sản phẩm vẫn đạt mức chấp nhận về cảm quan.



> Chuỗi Biến Đổi Vật Lý: Sự mất nước dẫn đến teo ngót cấu trúc:

Thời gian	Độ ẩm (%)	Chiều dài (mm)	Đường kính (mm)	khối lượng (g)
0 tháng	47.3	46.69	14.08	9.67
2 tháng	46.50	46.72	14.01	9.6
6 tháng	44.84	46.25	13.87	9.46
7 tháng	44.3	45.91	13.38	9.02



Dựa vào đồ thị mối quan hệ giữa độ ẩm và thời gian:

Độ ẩm tối hạn (%)	Hạn sử dụng dự kiến của sản phẩm (tháng)
44.3	6.7

> Ma trận đánh giá hạn sử dụng: Tổng hợp đa chiều

Chỉ tiêu	Mẫu 1(Đối chứng)	Mẫu 2 (2 tháng)	Mẫu 3 (6 tháng)	Mẫu 4 (7 tháng)
Màu sắc - thẩm mỹ	✓	✓	✓	✓*
Hình thái (Kích thước & khối lượng)	✓	✓	✓	✓*
Độ ẩm- Hóa lý	✓	✓	✓	✓*
Vi sinh - an toàn	✓	✓	✓	✓

✓*: Đạt mức chấp nhận; tuy nhiên ghi nhận xu hướng suy giảm nhẹ về chất lượng so với thời điểm 6 tháng.

Qua kết quả đánh giá độ ổn định trong 8 tuần và kết quả đánh giá các mẫu lưu thực tế đến 6 tháng bảo quản lạnh, sản phẩm duy trì ổn định về cảm quan, độ ẩm, màu sắc và các chỉ tiêu vi sinh đều đạt yêu cầu. Đồng thời, mẫu bảo quản 7 tháng bắt đầu ghi nhận dấu hiệu suy giảm chất lượng cảm quan, cho thấy 6 tháng vẫn nằm trong khoảng an toàn và phù hợp.

=> Vì vậy, đề xuất điều chỉnh hạn sử dụng của sản phẩm từ 4 tháng lên 6 tháng khi bảo quản ở 0-5°C.

BÁO CÁO KIỂM TRA HẠN SỬ DỤNG SỐT TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG

Nhân viên kiểm tra

Đội trưởng R&D

Xuyến

Thu Thương

Phạm Thị Xuyến

Nguyễn Thị Thu Thương

I. MỤC ĐÍCH THÍ NGHIỆM

- Kiểm tra hạn sử dụng của SỐT TOKPOKKI HÀN QUỐC VỊ TRUYỀN THỐNG

II. PHƯƠNG PHÁP TIẾN HÀNH

- Bảo quản mẫu ở nhiệt độ 50°C và 60°C

- Các chỉ tiêu kiểm tra: Màu sắc, cấu trúc, mùi vị

- Ngày bắt đầu test: 6/10/2025

- Ngày kết thúc test: 15/10/2025

- Ngày sản xuất của mẫu: 25/10/2024

- Thời hạn sử dụng được tính theo phương pháp gia tốc nhiệt Arrhenius:

Dựa trên tốc độ biến đổi chất lượng (k) của sản phẩm tại các mức nhiệt độ 50°C và 60°C, xây dựng mối quan hệ giữa $\ln(k)$ và $1/T$ để xác định năng lượng hoạt hóa (Ea)

Từ phương trình Arrhenius, ngoại suy tốc độ biến đổi chất lượng tại nhiệt độ bảo quản thực tế và tính thời gian sản phẩm đạt giới hạn chất lượng chấp nhận được, từ đó xác

định thời hạn sử dụng.

III. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STORE AT 50°C

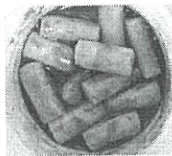
Temperature	Day	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị	Note
50°C	0 day	4	5	4	
	1 day	4	5	4	
	2 days	4	5	4	
	3 days	4	5	4	
	4 days	3	5	3	
	7 days	3	4	3	
	8 days	3	4	3	
	9 days	2	4	3	Sốt chuyển sang màu đỏ nâu đậm, mùi hương yếu

STORE AT 60°C

Temperature	Day	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị	Note
60°C	0 day	4	5	4	
	1 day	4	5	4	
	2 days	3	5	4	
	3 days	2	4	3	Sốt chuyển sang màu đỏ nâu đậm, mùi hương yếu

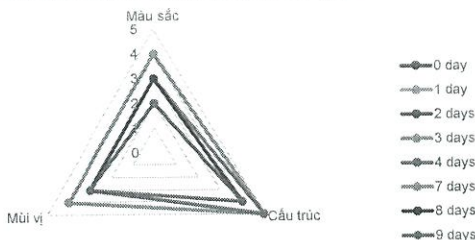


New sample

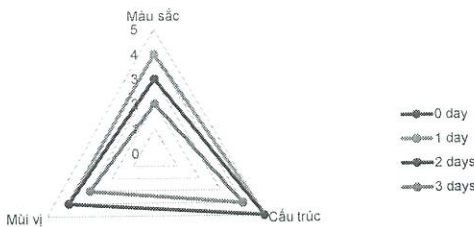


Sample after test

Điểm cảm quan của sốt truyền thống tại 50°C

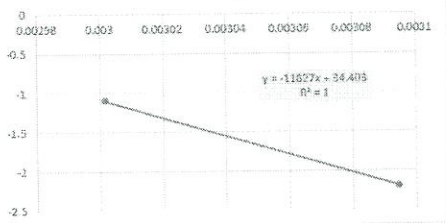


Điểm cảm quan của sốt truyền thống tại 60°C



Number of days of storage at 50°C	9 days
Number of days of storage at 60°C	3 days
Time from MFG to test date	346
=> Shelf life (theoretical result 32°C)	14.4 months

Đồ thị mối quan hệ giữa tốc độ phản ứng và thời gian



=> Vậy Sốt tokpokki Hàn Quốc vị Truyền thống có thể tăng hạn sử dụng lên 14 tháng ở nhiệt độ thường

BÁO CÁO KIỂM TRA HẠN SỬ DỤNG CHẢ CÁ																																																																																								
Nhân viên kiểm tra			Đội trưởng R&D																																																																																					
Xuyến			Thư																																																																																					
Phạm Thị Xuyến			Nguyễn Thị Thu Thương																																																																																					
I. MỤC ĐÍCH THÍ NGHIỆM - Kiểm tra hạn sử dụng của mẫu chả cá lát SND tiết trùng																																																																																								
II. PHƯƠNG PHÁP TIẾN HÀNH - Bảo quản mẫu ở nhiệt độ 30°C, 50°C và 60°C - Các chỉ tiêu kiểm tra: Màu sắc, cấu trúc, mùi của chả cá - Thời hạn sử dụng được tính theo phương pháp gia tốc nhiệt Arrhenius: Dựa trên tốc độ biến đổi chất lượng (k) của sản phẩm tại các mức nhiệt độ 30°C, 50°C và 60°C, xây dựng mối quan hệ giữa ln(k) và 1/T để xác định năng lượng hoạt hóa (Ea). Từ phương trình Arrhenius, ngoại suy tốc độ biến đổi chất lượng tại nhiệt độ bảo quản thực tế và tính thời gian sản phẩm đạt giới hạn chất lượng chấp nhận được, từ đó xác định thời hạn sử dụng.																																																																																								
III. KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM - Ngày sx: 04/08/2025 - Ngày bắt đầu test: 04/08/2025 - Ngày kết thúc test: 11/11/2025 1. Kết quả cảm quan, hóa lý																																																																																								
<table><thead><tr><th colspan="5">BẢO QUẢN Ở 50°C</th></tr><tr><th>Nhiệt độ bảo quản</th><th>Ngày thử</th><th>Màu sắc</th><th>Cấu trúc</th><th>Mùi vị</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="17">50°C</td><td>0 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>7 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>14 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>21 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>28 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>35 days</td><td>4</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>42 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>50 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>56 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>60 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>63 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>70 days</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>77 days</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>84 days</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>88 days</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>93 days</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>100 days</td><td>2</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Vàng nâu đậm</td><td></td><td>Giảm mùi</td></tr></tbody></table>					BẢO QUẢN Ở 50°C					Nhiệt độ bảo quản	Ngày thử	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị	50°C	0 days	5	5	5	7 days	5	5	5	14 days	5	5	5	21 days	5	5	5	28 days	5	5	5	35 days	4	5	5	42 days	4	5	4	50 days	4	5	4	56 days	4	5	4	60 days	4	5	4	63 days	4	5	4	70 days	3	4	4	77 days	3	4	3	84 days	3	4	3	88 days	3	4	3	93 days	3	4	3	100 days	2	4	3			Vàng nâu đậm		Giảm mùi
BẢO QUẢN Ở 50°C																																																																																								
Nhiệt độ bảo quản	Ngày thử	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị																																																																																				
50°C	0 days	5	5	5																																																																																				
	7 days	5	5	5																																																																																				
	14 days	5	5	5																																																																																				
	21 days	5	5	5																																																																																				
	28 days	5	5	5																																																																																				
	35 days	4	5	5																																																																																				
	42 days	4	5	4																																																																																				
	50 days	4	5	4																																																																																				
	56 days	4	5	4																																																																																				
	60 days	4	5	4																																																																																				
	63 days	4	5	4																																																																																				
	70 days	3	4	4																																																																																				
	77 days	3	4	3																																																																																				
	84 days	3	4	3																																																																																				
	88 days	3	4	3																																																																																				
	93 days	3	4	3																																																																																				
	100 days	2	4	3																																																																																				
		Vàng nâu đậm		Giảm mùi																																																																																				
<table><thead><tr><th colspan="5">BẢO QUẢN Ở STORE AT 60°C</th></tr><tr><th>Nhiệt độ bảo quản</th><th>Ngày thử</th><th>Màu sắc</th><th>Cấu trúc</th><th>Mùi vị</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="10">60°C</td><td>0 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>7 days</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>14 days</td><td>4</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>21 days</td><td>4</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>28 days</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>35 days</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>42 days</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>44 days</td><td>2</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Vàng nâu đậm</td><td></td><td>Giảm mùi</td></tr></tbody></table> New sample Sample after test					BẢO QUẢN Ở STORE AT 60°C					Nhiệt độ bảo quản	Ngày thử	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị	60°C	0 days	5	5	5	7 days	5	5	5	14 days	4	5	5	21 days	4	5	5	28 days	4	5	4	35 days	3	4	4	42 days	3	4	3	44 days	2	4	3			Vàng nâu đậm		Giảm mùi																																				
BẢO QUẢN Ở STORE AT 60°C																																																																																								
Nhiệt độ bảo quản	Ngày thử	Màu sắc	Cấu trúc	Mùi vị																																																																																				
60°C	0 days	5	5	5																																																																																				
	7 days	5	5	5																																																																																				
	14 days	4	5	5																																																																																				
	21 days	4	5	5																																																																																				
	28 days	4	5	4																																																																																				
	35 days	3	4	4																																																																																				
	42 days	3	4	3																																																																																				
	44 days	2	4	3																																																																																				
			Vàng nâu đậm		Giảm mùi																																																																																			
	Sensory score of the sample at 50°C 0 days 7 days 14 days 21 days 28 days 35 days 50 days 56 days 60 days 63 days 70 days 77 days 84 days 88 days 93 days 100 days Màu sắc Mùi vị Cấu trúc Sensory score of the sample at 60°C 0 days 7 days 14 days 21 days 28 days 35 days 42 days Màu sắc Mùi vị Cấu trúc																																																																																							
2. Kết quả vi sinh <table><thead><tr><th>Chỉ tiêu</th><th>Tiêu chuẩn</th><th>Start (09/01/2025)</th><th>End (04/02/2025)</th></tr></thead><tbody><tr><td>TPC</td><td></td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Men mốc</td><td></td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>					Chỉ tiêu	Tiêu chuẩn	Start (09/01/2025)	End (04/02/2025)	TPC		0	0	Men mốc		0	0																																																																								
Chỉ tiêu	Tiêu chuẩn	Start (09/01/2025)	End (04/02/2025)																																																																																					
TPC		0	0																																																																																					
Men mốc		0	0																																																																																					
3. Tính toán <table><tbody><tr><td>Số ngày bảo quản ở 50°C</td><td>100 ngày</td></tr><tr><td>Số ngày bảo quản ở 60°C</td><td>44 ngày</td></tr><tr><td>Thời gian từ ngày thanh trùng tới ngày bắt đầu test</td><td>0 ngày</td></tr><tr><td>=> Hạn sử dụng (lý thuyết tại 32°C)</td><td>16.7 tháng</td></tr></tbody></table>					Số ngày bảo quản ở 50°C	100 ngày	Số ngày bảo quản ở 60°C	44 ngày	Thời gian từ ngày thanh trùng tới ngày bắt đầu test	0 ngày	=> Hạn sử dụng (lý thuyết tại 32°C)	16.7 tháng																																																																												
Số ngày bảo quản ở 50°C	100 ngày																																																																																							
Số ngày bảo quản ở 60°C	44 ngày																																																																																							
Thời gian từ ngày thanh trùng tới ngày bắt đầu test	0 ngày																																																																																							
=> Hạn sử dụng (lý thuyết tại 32°C)	16.7 tháng																																																																																							
Thảo luận và ý kiến		Mẫu chả cá lát Sannadie tiết trùng phòng R&D đã kiểm tra và đưa ra kết luận hạn sử dụng đạt 16.7 tháng tại nhiệt độ thường, chất lượng sản phẩm sẽ tốt hơn khi được bảo quản lạnh (0-5°C) hoặc lạnh đông.																																																																																						