

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/Daesang/2023

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 17/3/2020 do SGS
United Kingdom Ltd cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: SỐT SPAGHETTI BOLOGNESE - THỊT BẦM

2. Thành phần: Nước, cà chua tươi (26%), thịt heo băm (10%), cà chua cô đặc (8,5%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), bột nêm thịt bò, dầu cọ, muối, chất điều vị (INS621), tiêu đen, lá basil, lá oregano, chất nhũ hoá (INS471), màu tự nhiên (INS 160c(i)), hương liệu: hương bò và hương tỏi tổng hợp.

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 ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Bao bì: Phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của bộ Y tế

+ Chất liệu: PET//AL//PA//RCPP, thủy tinh/sắt tây

+ Bao bì ngoài: hộp carton

- Quy cách bao gói: 50 g; 80 g; 100 g; 120 g; 240 g; 250 g; 300 g; 500 g; 900 g; 1 kg; 2 kg; 2,1 kg; 2,5 kg; 3 kg; 5 kg; 10 kg

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Bước 1: Luộc mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 2: Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng mì và sốt trên chảo sau đó thưởng thức nóng hổi.

* 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

* Mách nhỏ: Trổ tài làm Pizza cùng Sốt Bolognese cũng ngon lắm đấy

6. Thông tin, cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm. Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tuy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

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, sệt, có mảnh thịt băm, cà chua, hành tây và lá thảo mộc
- Màu sắc: Màu đỏ cam đến đỏ nâu
- Mùi, vị: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ

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	70 ~ 106
2	Carbohydrate	g/100g	9,1 ~ 13,7
3	Protein	g/100g	2,9 ~ 4,4
4	Lipid	g/100g	2,5 ~ 3,8
5	pH		4 ~ 6
6	Hàm lượng muối	%	< 5
7	Hàm lượng Brix	%	10 ~ 30

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi khuẩn 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	/25 g	0
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo 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	Asen (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 11 tháng 05 năm 2023

CN Công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



**GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO**





OFood



Sốt spaghetti Bolognese - Thịt băm

볼로네즈 스파게티 소스
Bolognese Sauce



Cà chua &
Thịt băm



Quét liên tay
xem công
thức hay

Khối lượng tịnh: 9
Dùng với mì Ý (khô)

Sốt spaghetti Bolognese - Thịt băm

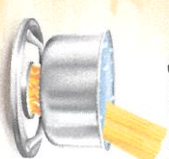
볼로네즈 스파게티 소스
Bolognese Sauce



Thành phần:
Nước, cà chua tươi (26%), thịt heo băm (10%), cà chua cô đặc (8.5%), đường, hành tây, chất làm dày (INS1422), bột nếm thịt bò, dầu cọ, muối, chất điều vị (INS621), tiêu đen, lá basil, lá oregano, chất nhũ hoá (INS471), màu tự nhiên (INS 160c(i)), hương liệu: hương bò và hương tỏi tổng hợp.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g			
Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
70 ~ 106 Kcal	9,1 ~ 13,7 g	2,9 ~ 4,4 g	2,5 ~ 3,8 g

Hướng dẫn sử dụng:



1 Lược mì vừa chín, vớt ra để ráo nước.



2 Cho mì lên đĩa, trộn cùng với sốt rồi ăn ngay hoặc đảo nóng sau đó thưởng thức nóng hổi.

Mách nhỏ Trở lại làm Pizza cùng Sốt Bolognese cũng ngon lắm đấy!


Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Khuyến cáo: Không sử dụng cho người dị ứng với các thành phần của sản phẩm.
Sản phẩm có thành phần tự nhiên, màu sắc có thể thay đổi, tùy nhiên chất lượng sản phẩm vẫn ổn định.

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 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
Xuất xứ: Việt Nam
Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563
Số tự công bố: 10/Daesang/2023
HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSX: Xem trên bao bì

Barcode

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2023-00034864	
Mã số kết quả :	AR-23-VD-037001-01 / EUVNHC-00207900	

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

Tên mẫu :	SỐT SPAGHETTI BOLOGNESE - THỊT BẮM
Tình trạng mẫu :	Mẫu gồm nhiều gói đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	27/03/2023
Thời gian thử nghiệm :	27/03/2023 - 30/03/2023
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	30/03/2023
Mã số PO của khách hàng :	NGM22303272748-HN-KA
Mã số mẫu Eol :	005-32410-178398

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	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	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	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	Không phát hiện (LOD=10)
6	VW00X VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	(Ref AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	88
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100g	AOAC 986.25	11.4
9	VW066 VW (a) Protein	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9757	3.66
10	VW04K VW (a) pH		N79-R-RD1-TP-9758	4.82
11	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	18.2
12	VW067 VW (a) Ochratoxin A	µg/ kg	N79-R-RD1-TP-9395 (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)
17	VW073 VW (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VW074 VW (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629	Không phát hiện (LOD=0.007)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
19	VW081 VW (a) Béo tổng	g/ 100g	N79-R-RD1-TP-9756 (Ref. TCVN 8136:2009)	3.13
20	VW07V VW (a) Muối (NaCl)	%	N79-R-RD1-TP-17839 (Ref. TCVN 3701:2009)	1.51

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên



Nguyễn Thị Hiền

Trưởng Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng, CN Hà Nội




Trần Thị Mỹ Dung

Giám đốc Chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Hiền 04/04/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 04/04/2023.

Chú thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. 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.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
 "VW": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

