

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-20/Daesang/2022

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:

TOKPOKKI HÀN QUỐC TRÒN VỊ PHÔ MAI – KHÔNG CAY

2. Thành phần:

- Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước.

- Gói sốt: Đường, đường mạch nha, bột phô mai (5%), tỏi, chất làm dày (INS1422, INS415), muối, cồn thực phẩm, vùng, màu tự nhiên (INS160c(i)), chất điều vị (INS621, INS627, INS631), hương phô mai tổng hợp, chất bảo quản (INS211, INS202).

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 bộ Y tế.

+ Chất liệu: cốc (giấy), nắp (PET), gói sốt (Ny/VM-PET/LLDPE).

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 103 g; 105 g; 110 g; 200 g; 310 g.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng nước nóng

(1) Tách rời bánh gạo, cho vào cốc. Rót nước sôi trên 90°C đến vạch trong cốc, đậy nắp

(2) Đợi 2 phút, đảo đều, đậy nắp và chờ thêm 2 phút. Chắt bỏ hết nước đi.

(3) Cho sốt vào, trộn đều và thưởng thức.

- Sử dụng lò vi sóng:

(1) Tách rời bánh gạo, cho bánh gạo, sốt, 25 ml nước vào cốc và trộn đều.

(2) Cho vào lò vi sóng, nấu trong 1 phút 30 giây với 800W, hoặc 1 phút với 1000W.

(3) Trộn đều và thưởng thức.

* 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.

- Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì.

6. Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa phô mai, tinh bột, đường.

- Cần thận với nước nóng khi sử dụng.

- Không ăn gói hút ẩm.

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:

- Màu sắc:

+ Bánh gạo: màu trắng đặc trưng, không lẫn tạp chất.

+ Sốt: màu vàng đến vàng cam đặc trưng của sản phẩm.

- 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	159,6 ~ 238,8
2	Carbohydrate	g/100g	36,5 ~ 54,7
3	Protein	g/100g	2,2 ~ 3,3
4	Lipid	g/100g	≤ 1,5

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 sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	10 ³
3	E.coli	CFU/g	10 ²
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Cl.perfringens	CFU/g	10 ²
6	B.cereus	CFU/g	10 ²
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ³

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	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,4

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	4
2	Ochratoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2



* 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 7 tháng 4 năm 2022

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

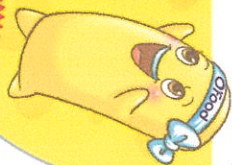


GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

O'Food

정평원

Tokpokki
Hàn Quốc
tròn vị phô mai



KHÔNG
CÂY



O'Food



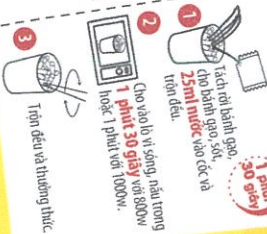
DAESANG

Hướng dẫn sử dụng

Cách 1: Sử dụng nước nóng



Cách 2: Sử dụng lò vi sóng



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
TRONG 100 G

Năng lượng (kcal)	159,6 ~ 238,8
Carbohydrate (g)	36,5 ~ 54,7
Protein (g)	2,2 ~ 3,3
Lipid (g)	≤ 1,5

Thông tin dinh dưỡng:
1. Sản phẩm chứa phô mai, tinh bột, đường.
2. Chứa nhân và nước nóng/luộc có đường.
3. Không ăn quá nhiều.

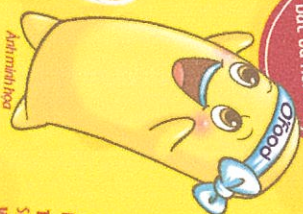


HSD: 12 tháng kể từ NSX
NSK: Xem trên bao bì

Tokpokki Hàn Quốc tròn vị phô mai

KHÔNG
CÂY

Khối lượng tịnh: 105 g



Chỉ cần
nước nóng
bắt cứ mọi đâu

* Thường thức Tokpokki Hàn Quốc thật đơn giản, chỉ với nước nóng ăn liền mọi nơi, mọi lúc.
* Bánh gạo mềm, dẻo, sợi sần mịn với vị phô mai thơm, mềm mịn, ngọt chớt béo ngậy.
* Với 4 phút có ngay món Tokpokki hoàn hảo.

Thành phần:
Bánh gạo: Gạo (85%), muối, nước.
Goi sốt: Đường, đường mạch nha, bột phô mai(5%), bột chất béo dầy (HS1422, HS415), muối, còn thức phẩm, vừng nhân tự nhiên (HS16040), chất điều vị (HS621, HS627, HS631), hương phô mai tổng hợp, chất bảo quản (HS211, NS202).
Hương nhân phô mai: Bột phô mai, hương nhân, chất tạo ngọt, muối.
Sử dụng hết sau khi đã mở bao bì.

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM
Số 10.1 đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, Huyện Cẩm Giàng, Hải Hải Dương, Việt Nam.
Số tư vấn bán hàng: (024) 3768 0563
Số tư vấn bán hàng: HD-20/Deasang/2022
Website: <https://ofood.com.vn>

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2021-00107603	
Mã số kết quả :	AR-21-VD-113231-02 / EUVNHC-00152357	

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 :	Tokpokki Hàn Quốc tròn vị phô mai – KHÔNG CAY
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	25/11/2021
Thời gian thử nghiệm :	25/11/2021 - 30/11/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	01/12/2021
Mã số PO của khách hàng :	NGM2211125142-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	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	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013); TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VW0AA VW Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	N79-R-RD2-TP-9637/9633 (Ref. TCVN 8275-1:2010; TCVN 8275-2:2010)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	202
9	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	46.0
10	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	0.6
11	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	3.05
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)	0.04
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)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung

Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội



Phạm Thị Nhân

Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 12/04/2022

Ghi chú giải 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 Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VV": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Hà Nội. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-113231-01/743-2021-00107603, xuất ngày 02/12/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

