

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/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: **LÁ KIM CÁT NHỎ TẮM GIA VỊ**

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (90%) , dầu ngô, muối gia vị (3%), dầu Ô Liu ,
dầu mè, chất chống oxy hóa(INS392).

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: PP

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 500 g, 1 kg, 1.5 kg, 2 kg, 2.5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn, chế biến cùng với các sản phẩm
bánh kẹo...

* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.

* Hướng dẫn bảo quản:

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

- Bóc bao bì nên dùng ngay. Nếu dùng không hết, buộc kín bao bì, bảo quản lạnh.

6. Thông tin cảnh báo:

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

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: Rong biển cắt thành mảnh nhỏ, đã qua chế biến.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

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	300 ~ 550
2	Muối (NaCl)	%	≤ 6
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrate	g/100g	23 ~ 42,5
5	Protein	g/100g	24 ~ 48
6	Lipid	g/100g	10 ~ 22
7	Chỉ số peroxyt	meqO ₂ /kg	≤ 4

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	MPN/g	Không có
4	B.cereus	CFU/g	10 ²
5	Cl.perfringens	CFU/g	10
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng: (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	Arsen vô cơ (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5

* 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 29 tháng 04 năm 2022

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

NỘI DUNG TEM NHÃN



Tên sản phẩm: LÁ KIM CẮT NHỎ TẨM GIA VỊ

Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (90%), dầu ngô, muối gia vị (3%), dầu Ô Liu, dầu mè, chất chống oxy hóa (INS392).

Hướng dẫn sử dụng: Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn, chế biến cùng với các sản phẩm bánh kẹo...

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Bóc bao bì nên dùng ngay. Nếu dùng không hết, buộc kín bao bì, bảo quản lạnh.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với tất cả thành phần nào của sản phẩm.

Khối lượng tịnh:

Lô :

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 1 năm kể từ ngày sản xuất

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 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

Số tự công bố: 11/Daesang/2022

Tư vấn khách hàng: (024) 3768 0563

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00046744	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-050027-01 / EUVNHC-00167610	

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



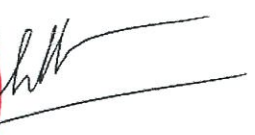
Tên mẫu :	LÁ KIM CẮT NHỎ TẨM GIA VỊ
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu :	20/04/2022
Thời gian thử nghiệm :	20/04/2022 - 26/04/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	26/04/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220420259-HN-KA

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW030 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
2	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW025 VW (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
5	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)	9.8x10 ²
6	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)
7	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	444
8	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	33.8
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	17.2
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	38.60
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	0.60
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.87
13	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq O ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
14	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
16	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	0.053
17	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.13

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

<p>Ký tên</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"><div data-bbox="159 425 446 537"></div><div data-bbox="877 358 1149 627"></div><div data-bbox="1149 403 1404 537"></div></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"><div data-bbox="127 560 558 649"><p>Trần Thị Mỹ Dung Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội</p></div><div data-bbox="1069 560 1356 649"><p>Phạm Thị Nhân Giám Đốc chi nhánh Hà Nội</p></div></div>

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 27/04/2022

<p>Ghi chú giải thích</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>"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.</p> <p>"VW": 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.</p>

