

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD - 02/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 CUỐN CƠM**

2. Thành phần: Rong biển Hàn Quốc (100%).

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: PET/PE/AL/DRY/ CPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 10g (5 lá), 20g (10 lá), 30g (15 lá).

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn: cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn
Sushi, trứng cuộn Lá Kim...

- Bóc bao bì nên dùng ngay

- Nếu dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản ở tủ lạnh

* 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.

5. Thông tin cảnh báo:

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

Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

6. 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 từng 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	311,2 ~ 466,8
2	Muối (NaCl)	%	≤ 5
3	Độ ẩm	%	≤ 7
4	Carbohydrate	g/100g	36 ~ 54
5	Protein	g/100g	33,04 ~ 49,56
6	Lipid	g/100g	3,56 ~ 6,26

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	Cl.perfringens	CFU/g	10
5	B.cereus	CFU/g	10 ²
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

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 07 tháng 04 năm 2022
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

"Lá Kim cuộn cơm" sản xuất trên công nghệ hiện đại từ nguyên liệu rong biển sạch Hàn Quốc.
Sản phẩm mềm, dai, dễ dàng khi cuộn cơm.

Thành phần:

Rong biển Hàn Quốc (100%).

Hướng dẫn bảo quản:

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

NSX, HSD: Xem trên bao bì sản phẩm.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng:	311,2 ~ 466,8 kcal
Carbohydrate:	36 ~ 54 g
Protein:	33,04 ~ 49,56 g
Lipid:	3,56 ~ 6,26 g

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

Tư vấn Khách hàng **024 3768 0563**

Số tư công bố: HD-02/Đaesang/2022

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm. Không được ăn gỏi nory.



Lá Kim cuộn cơm

Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Laver for gimbap

Dai
đúng ý,
mềm
đúng kiểu



Khối lượng tịnh:
10 g (5 lá)



Lá Kim cuộn cơm

Gimbap & Roll

구운 김밥용김 | Laver for gimbap

Hướng dẫn sử dụng

Sử dụng làm nguyên liệu để chế biến các món ăn: cơm cuộn (Gimbap), cơm cuộn Sushi, tương cuốn Lá Kim...

Mách nhỏ

- Đặc bao bì nên dùng ngay.
- Hiện dùng không hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

Công thức làm gimbap




- * Nguyên liệu:**
- Lá Kim
 - Cơm trắng: 1 bát con
 - Cà rốt: 1/2 củ
 - Củ cải muối
 - Trứng gà: 3 quả
 - Mắm và vừng: 1 lượng vừa đủ
 - Dầu mè: 1 thìa cà phê
 - Dầu ăn: 1 lượng vừa đủ
- * Cách chế biến:**
- Quả cà rốt đem rửa qua với nước cho bớt vị mặn, thái sợi dài.
- Cà rốt thái nhỏ sau đó xào và nêm thêm chút muối.
- Trứng gà khuấy đều chín nóng.
- Trộn đều cơm trắng với dầu mè rồi dàn đều lên khoảng 2/3 mặt nhẵn của Lá Kim.
- Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
- Thái đều xếp ra đĩa sau đó rắc vừng lên.

Công thức làm cơm cuộn Sushi



- Nguyên liệu:**
- Lá Kim
 - Cơm trắng: 1 bát con
 - Lẽ 1 trái, xoài xanh 1 trái
 - Cà rốt
 - Gừng 1 thìa cà phê
 - Mắm 2/3 thìa cà phê
 - Dầu mè 2 thìa cà phê
- * Cách chế biến:**
- Trộn gừng, đường và muối theo tỉ lệ, sau đó trộn đều với cơm nóng.
 - Rửa sạch lẽ, xoài xanh, gọt vỏ và thái thành sợi dài.
 - Sử dụng cà rốt tươi hoặc chín qua với dầu Ô Lít.
 - Dàn đều cơm nóng đã trộn lên khoảng 2/3 mặt nhẵn của Lá Kim.
 - Xếp các nguyên liệu trên vào và cuộn cơm cho chắc.
 - Thái đều và xếp ra đĩa, chuẩn bị nước tương và mù tạt để làm nước chấm.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2021-00080581	
Mã số kết quả :	AR-21-VD-088514-02 / EUVNHC-00145580	

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 CUỐN CƠM
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	16/09/2021
Thời gian thử nghiệm :	16/09/2021 - 22/09/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	23/09/2021
Mã số PO của khách hàng :	NGM2210916074-HN

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)	Không phát hiện (LOD=10)
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	376
8	VW0A2 VW (a) Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	40.6
9	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	3.9
10	VW066 VW Protein	g/ 100 g	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	44.49
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	1.91
12	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.22
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	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	0.10
16	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	0.15

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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 08/04/2022

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 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.

"VV": 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.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-21-VD-088514-01/743-2021-00080581, xuất ngày 30/09/2021; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

