

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-26/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: **RONG BIỂN GIÒN TRỘN KHÔ GÀ**

2. Thành phần: Dầu ngô, khô gà (30%), rong biển Hàn Quốc (21,64%), đường, muối
gia vị, 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: OP/PET/PE/AL/PE/ CPP.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 30 g; 35g; 40g; 50 g; 100 g; 1 kg; 2 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc com hoặc ăn với cháo, súp, xôi...

* 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.

6. Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ 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: Dạng hỗn hợp rong biển cắt nhỏ trộn với khô gà xé sợi.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển lẫn màu vàng của khô gà.
- 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	456,8 ~ 685,2
2	Muối (NaCl)	%	≤ 7
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrate	g/100g	22,48 ~ 42,72
5	Protein	g/100g	13,32 ~ 22,48
6	Lipid	g/100g	27,56 ~ 53,84
7	Đường	g/100g	18,4 ~ 27,8
8	Chỉ số peroxyt	meqO ₂ /kg	≤ 3

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	5x10 ⁵
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E.coli	CFU/g	50
4	B.cereus	CFU/g	10 ²
5	Salmonella	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²
7	Cl.perfringens	CFU/g	10

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 07 tháng 04 năm 2022

Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO



O'food



DAESANG

Rong biển giòn trộn khô gà

돌자반김 치킨 스넥 | Crispy laver mixed dried chicken

Đơn giản, tiện lợi,
giàu dưỡng chất

Lại rai
thơm giòn
☆☆



Khối lượng tịnh:
9

Ảnh minh họa



Rong biển giòn trộn khô gà

돌자반김 치킨 스넥 | Crispy laver mixed dried chicken

Thành phần: Dầu ngô, khô gà (30%), rong biển Hàn Quốc (21,64%), đường, muối gia vị, chất chống oxy hóa (INS392).

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng (kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Lipid (g)
456,6 - 665,2	22,48 - 42,72	13,32 - 22,48	27,56 - 53,84

Rong biển sấy khô cắt nhỏ kết hợp cùng với khô gà xé thương hạng... mang đến hương vị hấp dẫn.

Đây chuyên sản xuất hiện đại giúp giảm sự thâm dầu, tăng độ giòn và giữ nguyên vị thơm ngon của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Ăn liền, rắc cơm hoặc ăn với cháo, súp, xôi...



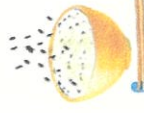
Dùng như món ăn vặt



Món cơm nắm



Rắc vào trứng chiên



Rắc lên xôi nóng

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.

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


Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-26/Daesang/2022

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

BARCODE

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00021705	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-023242-02 / EUVNHC-00161299	

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 :	RONG BIẾN GIÒN TRỘN KHÔ GÀ
Tình trạng mẫu :	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	28/02/2022
Thời gian thử nghiệm :	28/02/2022 - 03/03/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	03/03/2022
Mã số PO của khách hàng :	NGM2220228139-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella</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	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	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)	7.9x10 ²
7	VW00X VW Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	cfu/ g	(Ref AOAC 2014.05)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD304 VD (a) Đường tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	19.1
9	VD543 VD Năng lượng	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	564
10	VW0A2 VW Carbohydrates	g/ 100 g	AOAC 986.25	33.0
11	VW062 VW (a) Béo	g/ 100 g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)	40.2
12	VW066 VW Protein	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	18
13	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496	2.63
14	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	3.94
15	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxyt	meq O ₂ / kg	EVN-R-RD-2-TP-3623	Không phát hiện (LOD=0.013)
16	VW068 VW (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VW068 VW (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VD2H8 VD Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	0.14



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
19	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	N79-R-RD1-TP-12629 (Ref. AOAC 2015.01)	Không phát hiện (LOD=0.017)

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.
 "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.
 (*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-023242-01/743-2022-00021705, xuất ngày 07/03/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

