

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: HD-12/Miwon/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Miwon 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

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 266/2019/NNPTNT-320 cấp ngày 28/11/2019 tại Hải Dương

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **HẠT NÊM HORECA**

2. Thành phần: Muối, đường, chất điều vị (E621, E631, E627), bột thịt và bột xương & tuỷ (0,3%), hương thịt tự nhiên và tổng hợp, tinh bột bắp, tinh bột sắn, bột tỏi, bột hành, maltodextrin, màu tự nhiên (E160a(ii)), đường mạch nha.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 18 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 18 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: PET/OPP/AL/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 5g ; 8g ; 10g ; 25g ; 50 g ; 65 g ; 100 g ; 150 g ; 200 g ; 250 g ; 300 g ; 350 g ; 400 g ; 450 g ; 500 g ; 600 g ; 700 g ; 800 g ; 900 g ; 1 kg ; 1,5 kg ; 2 kg ; 2,5 kg ; 3 kg ; 3,5 kg ; 5 kg ; 10 kg ; 15 kg ; 20 kg ; 25 kg ; 30 kg ; 50 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

Món canh : 2 ~ 3 muỗng (thìa) nhỏ cho 1 lít nước.

Món kho : 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g thịt, cá.

Món xào : 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 600 g rau củ.

Uớp : 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g thịt, cá.



(1 muỗng (thìa) nhỏ = 3 ~ 4 g)

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

* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp. Đóng kín gói trong quá trình sử dụng.

6. Thông tin, cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột thịt, tinh bột bắp.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH MIWON 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 Miwon 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 hạt, kích thước đặc trưng của sản phẩm.
- Màu sắc : Màu đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi, vị: Mùi thơm 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	160 ~ 240
2	Carbohydrate	g/100g	33,44 ~ 50,16
3	Protein	g/100g	6,09 ~ 9,13
4	Lipid	g/100g	< 1
5	Hàm lượng đường tổng	g/100g	18,96 ~ 28,44
6	Tro không tan trong HCl 10%	%	< 1
7	Độ ẩm	%	< 3
8	Hàm lượng muối (NaCl)	%	36,18 ~ 54,42

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 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10 ²
3	E.coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Salmonella	/25g	0
6	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	10 ²

4. Hàm lượng kim loại nặng: (Theo quyết định số 8-2:2011/BYT: quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5
2	Chì (Pb)	mg/kg	2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

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	Ochratoxin A	µg/kg	30
3	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 19 tháng 3 năm 2020
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH
SHIN SANGHO

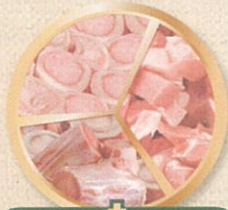




Miwon®



Hạt nêm HORECA



BỔ SUNG XƯƠNG & TỤY

Nêm ngọt, ướp ngon



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

Món canh: 2 ~ 3 muỗng (thìa) nhỏ cho 1 lít nước.

Món kho: 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g thịt, cá.

Món xào: 2 muỗng (thìa) nhỏ cho 600 g rau củ.

Uớp: 1 muỗng (thìa) nhỏ cho 500 g thịt, cá.

**(1 muỗng (thìa) nhỏ = 3-4 g)*

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.

Đóng kín gói trong quá trình sử dụng.

Số tự công bố: HD-12/MIWON/2020

Khối lượng tịnh: kg

HSD: 18 tháng kể từ NSX

NSX:

THÀNH PHẦN:

Muối, đường, chất điều vị (E621, E631, E627), bột thịt và bột xương & tủy (0,3%), hương thịt tự nhiên và tổng hợp, tinh bột bắp, tinh bột sắn, bột tỏi, bột hành, maltodextrin, màu tự nhiên (E160a(ii)), đường mạch nha.

THÔNG TIN CẢNH BÁO:

Sản phẩm có chứa bột thịt, tinh bột bắp.

Giá trị dinh dưỡng trên 100 g

Năng lượng (kcal)	Carbohydrate (g)	Protein (g)	Lipid (g)
160 - 240	33,44 - 50,16	6,09 - 9,13	< 1

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Phố Sóng Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: (024) 3768 0563

Barcode

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu 743-2020-00010430
Mã số kết quả AR-20-VD-014592-01 / EUVNHC-00092991



CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON 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: HẠT NẼM HORECA
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 13/02/2020
Thời gian thử nghiệm: 14/02/2020 - 24/02/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 24/02/2020
Mã số PO của khách hàng: SWL2200213073-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.6x10 ²
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	g/100g	AOAC 986.25 mod.	42.0
8	VD165 VD (a)(f) <i>Béo</i>	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	Phát hiện vết (<0.3)
9	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	7.69
10	VD304 VD (a)(f) <i>Đường tổng</i>	g/100g	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	23.7
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	200
12	VD115 VD (a)(f) <i>Tro không tan trong acid HCl 10%</i>	%	AOAC 920.46	Không phát hiện (LOD=0.01)
13	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	1.72

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	45.5
15	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
16	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
17	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
18	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
19	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
21	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 24/02/2020

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. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. 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 phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD 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. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế