

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: TP- 17/Miwon/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao – Phường Thọ Sơn – Thành phố Việt Trì – tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 02103 848717~9; Fax: 0210 3848721

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

Số giấy chứng nhận sơ sở đủ điều kiện ATTP: 001011/2015/ATTP-CNDK Ngày cấp 25/11/2015

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **RONG BIỂN HÀN QUỐC**

2. Thành phần:

Rong biển khô 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: Chất liệu bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ y tế

+ Bao bì trong (túi): PP

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói:

25 g, 40 g, 50 g, 80 g, 100 g, 150 g, 200 g

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

*Sản phẩm của:

DAESANG CORPORATION

26 Cheonhodea – Ro, Dongdaemun – Gu, Seoul, 130-706, Hàn Quốc



*Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH SEYANG

1299-5, Uju-Ro, Podoo-Myeon, Goheung-Gun, Jeollanam-Do, Hàn Quốc

F2: CÔNG TY TNHH SINJISOOSAN

8, 9-Gil, Nonggongdanji, Wando-Eup, Wando-Gun, Jeollanam-Do, Hàn Quốc

*Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối:

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao - phường Thọ Sơn - TP Việt Trì - tỉnh Phú Thọ

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Rong biển khô
- Màu sắc: màu xanh đen, đặc trưng của sản phẩm.
- Mùi vị: Mùi đặc trưng của rong biển khô, không có mùi vị lạ.

1.2. 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	Độ ẩm	%	≤ 14
2	Năng lượng	kcal	222,67 ~ 334,8
3	Carbohydrate	g/100g	38,65 ~ 57,98
4	Đường tổng	g/100g	< 1
5	Protein	g/100g	14,09 ~ 21,14
6	Lipid	g/100g	1,29 ~ 1,94
7	Sodium	mg/100g	2300,97 ~ 3451,46

1.3. 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 khuẩn hiếu khí	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10
3	E. Coli	CFU/g	0
4	Cl. perfringens	CFU/g	10
5	B. Cereus	CFU/g	10^2
6	Tổng số bào tử nấm men, mốc	CFU/g	10^2

1.4 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	Arsen	mg/kg	1
2	Chì	mg/kg	2

1.5 Hàm lượng độc tố vi nấm: (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	Aflatoxin B1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	$\mu\text{g}/\text{kg}$	15

2. Thành phần cấu tạo:

Rong biển khô Hàn Quốc 100%

3. Thời hạn sử dụng:

- 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. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

*** Cách sử dụng:**

Ngâm trong nước khoảng 5 phút, sau đó rửa sạch.

Rong biển khô sẽ mềm và nở ra như rong biển tươi, thu được lượng rong biển gấp 10 lần

Dùng để nấu canh, xào hoặc trộn làm Salad

Buộc kín túi nếu không sử dụng hết một lần.

*** Đối tượng sử dụng:**

- Tất cả các đối tượng khách hàng.

*** Hướng dẫn bảo quản:**

- Cách bảo quản: bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

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.

Việt Trì, ngày 13 tháng 11 năm 2018
Công ty TNHH Miwon Việt Nam



Tổng giám đốc – Shin Sang Ho

Miwon

Thực phẩm
tự nhiên

남해안산 청정미역 Rong biển Hàn Quốc



100%

Rong biển tự nhiên
Khái thác từ vùng biển
Nam Hàn Quốc.

Món canh bổ dưỡng
Bữa cơm thêm ngon!

50 g

Đủ cho 20 người

T.N.H. OH

남해안산 청정미역 Rong biển Hàn Quốc



Rong biển Hàn Quốc sạch và tươi

Đặc tính sản phẩm:

- Rong biển Hàn Quốc là sản phẩm hoàn toàn tự nhiên, được khai thác và tuyển lựa từ vùng biển Nam Hàn Quốc.
 - Sử dụng công nghệ và thiết bị tiên tiến của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc, Rong biển Hàn Quốc giữ nguyên hương vị và giá trị dinh dưỡng phong phú vốn có.
- Cách sử dụng:**
- Ngâm trong nước khoảng 5 phút, sau đó rửa sạch.
 - Rong biển khô sẽ mềm và nở ra như rong biển tươi, thu được lượng rong biển gấp 10 lần.
 - Dùng để nấu canh, súp hoặc trộn làm Salad.
 - Đậy kín túi nếu không sử dụng hết một lần.

Các món ăn ngon với Rong biển Hàn Quốc

CANH RONG BIỂN THẬT ĐỒ

Nguyên liệu (dành cho 4 người) Rong biển Hàn Quốc 10 g (ngâm nở), thịt bò 7 miếng, dầu mè 1 thìa.

Cách làm:

1. Cho rong biển vào nước cho nở, sau đó cắt nhỏ vừa ăn.
2. Thái thịt bò, thái dầu mè vào chảo khoảng 2 cm, ninh mềm thịt bò khoảng 30 phút, nêm nếm theo khẩu vị. Sau đó cho rong biển vào đun sôi khoảng 7 phút. Cho gia vị cho đều vào đun sôi 1-2 bếp.
4. Ngon hơn khi ăn nóng.

Mẹo nhỏ: Có thể nấu canh Rong biển với ngao, hải sản sặc sỡ, sườn lợn, nấm tươi.

SALAD HẢI SẢN RONG BIỂN

Nguyên liệu (dành cho 4 người) Rong biển Hàn Quốc 10 g (ngâm nở), tôm 10 con, bạch tuộc (thoát mùt) 2 con, dưa chuột 1/2 quả, cà chua bi 19 quả, dầu mè 1 thìa.

Cách làm:

1. Làm sạch tôm, bạch tuộc (thoát mùt). Cho 1 thìa muối vào trong nước sôi sau đó luộc chín và để nguội.
2. Thái dưa chuột, cà chua bi.
3. Cho rong biển vào nước lạnh cho nở, sau đó cắt nhỏ thành từng miếng khoảng 2 cm.
4. Đặt rong biển, cà chua, dưa chuột và hải sản vào đĩa và cho dầu mè salad vào trộn đều.

Mẹo nhỏ: Có thể thay tôm, bạch tuộc bằng các loại hải sản khác.

Tên sản phẩm: Rong biển Hàn Quốc.

Thành phần: Rong biển khô, Hàn Quốc 100 %.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	22267-334,8kcal
Lipid	1,29-1,94 g
Protein	14,09-21,14 g
Carbohydrate	38,65-57,98 g

NSX và HSD: Xem bên dưới bao bì.

Khối lượng tịnh: 50 g

Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION
26, Cheongdae-ro, Dongdaemun-Gu
Seoul, 130-706, Hàn Quốc.
<http://www.daesang.co.kr>

Sản xuất tại:
F1: CÔNG TY TNHH SEYANG
129-5 Uyu-ro Podo - Myeong-Gu
Jeollanam-do, Hàn Quốc.

F2: CÔNG TY TNHH SUNISOOSAN
8, 9-Gil, Nonggang-dong, Wando-Eup, Wando - Gun,
Jeollanam-do, Hàn Quốc.

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu & phân phối:
Miwon CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
Mở Sòng Thành Phố Hồ Chí Minh, TP Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Miwon TỰ VẬN KHOA CỬ HÀNG
Hotline: 090 30 30 30 | Email: miwon@miwon.vn
(024) 3768 0563

Số tự CB: TP- 17/Miwon/2018



CHUNG ONE "Rong biển Hàn Quốc" là sản phẩm được sản xuất bằng công nghệ tiên tiến của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc. Thương hiệu Chung Jung One luôn công khai các thông tin sản phẩm, quy trình sản xuất và tiêu chuẩn.

CCM CHUNG CỘNG ĐỒNG MIWON
Hàng hóa sạch và an toàn

OTHER Hỗ trợ khách hàng tận tâm

Miwon

Thực phẩm tự nhiên

남해안산 청정미역

Rong biển Hàn Quốc

Hình minh họa



100%
Rong biển tự nhiên
Khai thác từ vùng biển
Nam Hàn Quốc.

Món canh bổ dưỡng
Bữa cơm thêm ngon!

100 g

Dùng cho 40 người

남해안산 청정미역

Rong biển Hàn Quốc



Rong biển Hàn Quốc sạch và tươi

Đặc tính sản phẩm

• Rong biển Hàn Quốc là sản phẩm hoàn toàn tự nhiên, được khai thác và tuyển lựa từ vùng biển Nam Hàn Quốc.
• Sử dụng công nghệ và thiết bị tiên tiến của tập đoàn Daesang, Hàn Quốc, Rong biển Hàn Quốc giữ nguyên hương vị và giá trị dinh dưỡng phong phú vốn có.

Cách sử dụng:

• Ngâm trong nước khoảng 5 phút, sau đó rửa sạch.
• Rong biển khô sẽ mềm và nở ra như rong biển tươi, thu được lượng rong biển gấp 10 lần.
• Dùng để nấu canh, xào hoặc trộn làm Salad.
• Đục kín túi nếu không sử dụng hết một lần.

Các món ăn ngon với Rong biển Hàn Quốc

CANH RONG BIỂN THỊT BÒ

Nguyên liệu (dành cho 4 người): Rong biển Hàn Quốc 10 g (ngâm nở), thịt bò 2 lạng, đậu phụ 1 bìa.

Cách làm:

1. Cho rong biển vào nước cho nở, sau đó cắt nhỏ và rửa.
2. Thái thịt bò, thái đậu phụ vuông khoảng 2 cm.
3. Ninh mềm thịt bò khoảng 30 phút, nêm nếm theo khẩu vị. Sau đó cho rong biển vào đun sôi khoảng 7 phút. Cuối cùng cho đậu vào đun sôi, tắt bếp.
4. Ngon hơn khi ăn nóng.

Mách nhỏ: Có thể nấu canh Rong biển với ngao, thịt lợn xay, sườn lợn, nấm tươi.

SALAD HẢI SẢN RONG BIỂN

Nguyên liệu (dành cho 4 người): Rong biển Hàn Quốc 10 g (ngâm nở, tằm 10 cm), bạch tuộc (hoặc mực) 2 con, dưa chuột 1/2 quả, cà chua bi 10 quả, dưa trộn Salad.

Cách làm:

1. Làm sạch tôm, bạch tuộc (hoặc mực). Cho 1 thìa muối vào trong nước sôi sau đó luộc chín và để nguội.
2. Thái dưa chuột, cắt đôi cà chua bi.
3. Cho rong biển vào nước lạnh cho nở, sau đó cắt nhỏ thành từng miếng khoảng 2 cm.
4. Đặt trong bình, cà chua, dưa chuột và hải sản vào đĩa và cho dưa trộn salad và Kim an trộn đều.

Mách nhỏ: Có thể thay tôm, bạch tuộc bằng các loại hải sản khác.

• Tên sản phẩm: Rong biển Hàn Quốc.

• Thành phần: Rong biển khô Hàn Quốc 100%.

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g	
Năng lượng	222,67 - 334,8 kcal
Lipid	1,29 - 1,94 g
Protein	14,09 - 21,14 g
Carbohydrate	38,65 - 57,98 g

• NSX và HSD: Xem bên dưới bao bì.

• Khối lượng tịnh: 100 g

• Chất liệu đóng gói (mặt trong): PP

• Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô thoáng, tránh ánh nắng mặt trời.

• Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION
216, Cheongdam-ro - Ita, Dongdaemun - Gu
Seoul, 130-706, Hàn Quốc.
<http://www.daesang.co.kr>

Sản xuất tại:

F1: CÔNG TY TNHH SEYANG
1299-5 Uija-ro Hodosa - Myeong, Goheung - Gun
Jeollanam - Do, Hàn Quốc.

F2: CÔNG TY TNHH SINUSOOSAN
8, 9 - Gil, Nonggongdanji, Wando - Eup, Wando - Gun,
Jeollanam - Do, Hàn Quốc.

• Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu & phân phối:
MIWON CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM
Phố Sùng Thụ, Phường Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam

Miwon
Thương hiệu của các sản phẩm được
tổ chức và quản lý của Tập Đoàn
Daesang, Hàn Quốc.

Số điện thoại: (024) 3768 0563

Số tư vấn: TP - 17/Miwon/2018

BARCODE



"Rong biển Hàn Quốc" là sản phẩm được sản xuất
khi công nghệ của Tập Đoàn Daesang Hàn Quốc.
Thương hiệu Chung Sang One đảm bảo rằng các
sản phẩm sạch, ngon, đảm bảo sức khỏe.

Hãy bỏ túi để giữ môi trường