

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-13/Miwon/2020

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự 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, Việt Nam

Điện thoại: 02103 848 717 Fax: 02103 848 721

E-mail: ngocduc0609@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Roasted garlic & onion tomato spaghetti sauce - Sốt spaghetti vị cà chua, hành tỏi nướng

2. **Thành phần:** Cà chua thái mảnh 40% {cà chua, nước ép cà chua, acid citric(E330), calcium chloride(E509)}, nước, sốt cà chua 11%, hành tây nướng 9.50%, đường, dầu đậu nành, quả oliu đen, công thức hỗn hợp { tinh bột biến tính, dextrin(E1400)}, chiết xuất gà, muối, dầu hương tỏi, tỏi khô 0.05%, húng quế khô, rau kinh giới khô, hạt tiêu đen.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

Hạn sử dụng: In tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

Ngày sản xuất : trước HSD 12 tháng

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

Chất liệu bao bì :

Chai: thủy tinh, nắp: kim loại

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

* Quy cách đóng gói: 300 g

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

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Tập đoàn Daesang - nhà máy Cheonan

Địa chỉ: 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonan-Si, Chungcheongnam-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, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563



Fax: 84.02103848721

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Chi tiết
1	Tên sản phẩm	Roasted garlic & onion tomato spaghetti sauce - Sốt spaghetti vị cà chua, hành tỏi nướng
2	Trạng thái	Dạng sệt
3	Màu sắc	Màu đỏ của cà chua
4	Mùi, vị	Mùi thơm đặc trưng của cà chua và hành tỏi nướng

1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	pH	-	2.79~3.41
2	Năng lượng	Kcal/100g	77.85~95.15
3	Carbohydrate	g/100g	11.61~14.19
4	Đường	g/100g	7.02~8.85
5	Protein	g/100g	1.17~1.43
6	Chất béo	g/100g	2.97~3.63
7	Chất béo bão hòa	g/100g	0.45~0.55
8	Chất béo không bão hòa	g/100g	0
9	Cholesterol	mg/100g	0
10	Nacl	mg/100g	627.84~767.36

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10 ⁴
2	Coliforms	CFU/g	10 ²
3	E.coli	MPN/g	3
4	Salmonella	CFU/25g	0
5	S.aureus	CFU/g	10 ²
6	TSBTNM-M	CFU/g	10 ²

1.4. 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)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Cà chua thái mảnh 40% {cà chua, nước ép cà chua, acid citric(E330), calcium chloride(E509)}, nước, sốt cà chua 11%, hành tây nướng 9.50%, đường, dầu đậu nành, quả oliu đen, công thức hỗn hợp { tinh bột biến tính, dextrin(E1400)}, chiết xuất gà, muối, dầu hương tỏi, tỏi khô 0.05%, húng quế khô, rau kinh giới khô, hạt tiêu đen.

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Hạn sử dụng: In tại mặt sau của sản phẩm theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

Ngày sản xuất : trước HSD 12 tháng

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

***Hướng dẫn sử dụng:**

Khẩu phần 1 người: luộc 80g mỳ spaghetti, đảo qua cùng 150gr sốt spaghetti vị cà chua, hành tỏi nướng.

***Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp, vì sản phẩm không sử dụng chất bảo quản nên sau khi mở nắp có thể phát sinh nấm mốc nên phải sử dụng nhanh và bảo quản lạnh.

***Cảnh báo:** sản phẩm có chứa cà chua, thịt gà, thịt bò, bột mỳ, đậu nành.

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

*** Chất liệu bao bì :**

Chai: thủy tinh, nắp: kim loại

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

*** Quy cách đóng gói:** Khối lượng tịnh : 300 g

6. NỘI DUNG GHI NHÃN : Xem trực tiếp trên nhãn sản phẩm

7. XUẤT XỨ, THƯƠNG NHÃN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của : DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại : Tập đoàn Daesang - nhà máy Cheonan

Địa chỉ : 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonan-Si, Chungcheongnam-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, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

Công ty Miwon Việt Nam kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo :

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 14/04/2017: quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy 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 10 tháng 04 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,
 SEOUL, KOREA
 Tel : 82-2-2220-9606
 Fax : 82-2-2220-9849

CERTIFICATE OF PRODUCT INGREDIENTS

To Whom it may concern

This is to certify that the following product is manufacturing and selling for human consumption under the recognition and supervision of the Food Sanitation Act of the Republic of Korea

NAME OF PRODUCTS	INGREDIENTS	%
Roasted Garlic&Onion Tomato Spaghetti Sauce (구운마늘과양파토마토 스파게티 소스)	Diced Tomato	40.00%
	Tomato	
	Tomato juice	
	Citric acid	
	Calcium chloride	
	Water	4.00%
	Tomato Paste/China	11.00%
	Roasted Onion	9.50%
	Onion 90%/Korea	
	Soybean oil	
	Sugar	20.00%
	Soybean Oil	10.00%
	Black olive	
	Mixed formulation	
	Modified Starch	0.90%
	Dextrin	
	Chicken Extract	1.60%
	Salt	1.20%
	Garlic flavored oil	0.25%
	Dried garlic	0.05%
Dried basil	0.60%	
Dried oregano	0.50%	
Black pepper flakes	0.40%	
	Total	100.00%

* Manufacturer : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)
 * Address : 51, 2 Gongdan 5-Ro, Seobuk-Gu, Cheonan-Si, Chungcheongnam-Do,
 Korea
 * Representative : Mr. LIM J.B
 * Packing Unit : 300G

DAESANG CORPORATION

JUNGT BAE Lim

President J. B. LIM

TEST REPORT

COMMODITY : Roasted Garlic & Onion Tomato Spaghetti sauce(구운마늘과양파토마토스파게티 소스)
PURPOSE OF ANALYSIS : EXPORT
TEST DATE : MAR. 30. 2020

RESULT OF TEST

ITEMS (UNIT)	UNIT	STANDARD SPECIFICATION	ANALYTICAL DATA
pH			3.1
Aflatoxin B1	μg/kg	≤ 5	0.1
Aflatoxin B1B2G1G2	μg/kg	≤ 15	0.1
Arsen (As)	mg/kg	≤ 5	0
Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	0
(Pb)	mg/kg	≤ 2	Not Detected
(Hg)	mg/kg	≤ 0.05	Not Detected
Total plate count	CFU/g	≤ 10 ⁴	6.6 x 10 ²
Coliforms	CFU/g	≤ 10 ²	Negative
E.Coli	MPN/g	≤ 3	Negative
S. aureus	CFU/g	≤ 10 ²	Negative
Salmonella	CFU/25g	≤ 0	Negative
Yeast and Mold	CFU/g	≤ 10 ²	≤ 10

ITEMS (UNIT)	NUTRITIONAL ANALYSIS(Per 100g)	
Energy	kcal	86.5
Carbohydrate	g	12.9
Sugar	g	7.8
Protein	g	1.3
Fat	g	3.30
saturated fat	g	0.50
Trans fat	g	0.0
Cholesterol	mg	0.0
NaCl	mg	697.6


* Manufacturer : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)

* Address : 51, 2 Gongdan 5-Ro, Seobuk-Gu, Cheonan-Si, Chungcheongnam-Do, Korea

* Representative : Mr. LIM J.B

* Packing Unit : 300G

DAESANG CORPORATION



 President J. B. LIM