

**CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM**

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ**

**Số: 10/VN-CBSP/2018**

**Sản phẩm: Bột nêm tảo bẹ**

**HỒ SƠ GỒM CÓ:**

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Hình ảnh mẫu sản phẩm

Hà Nội, tháng 6 năm 2018



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 10/VN-CBSP/2018**



**I. Thông tin về tổ chức công bố sản phẩm**

- Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ TVV Việt Nam
- Địa chỉ: số 320, đường Nguyễn Văn Linh, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên
- Điện thoại: 0985816966
- Mã số doanh nghiệp (MST): 0107063242

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **Bột nêm tảo bẹ**
2. Thành phần: Muối ăn, glutamic Na, đường, nguyên liệu tạo hương (bột tảo bẹ, chiết suất tảo bẹ) Canxi clorua, mannit, Natri Inosinate
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
  - Sản phẩm đóng trong gói giấy nhỏ (stick) bên ngoài là túi PE
  - 8g/gói, 18 gói/túi
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
  - Công ty: Công ty cổ phần Ajinomoto
  - Địa chỉ: Tokyo, Chuo-ku, Kyohashi 1-15-1

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

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu an toàn thực phẩm 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
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm ;
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

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 ./.

Hà Nội, ngày 06 tháng 6 năm 2018

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC**

## NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Bột nêm tảo bẹ**
2. Khối lượng: 8g/gói (stick), 18 gói/túi, 144g/gói
3. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: Muối ăn, ,glutamic Na, đường, nguyên liệu tạo hương (bột tảo bẹ, chiết suất tảo bẹ, Canxi clorua, mannit, Natri Inosinate
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
  - Bảo quản tại nhiệt độ khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp
  - Dùng ăn trực tiếp hoặc chế biến theo khẩu vị.
6. Nhà sản xuất:
  - Công ty: Công ty cổ phần Ajinomoto
  - Địa chỉ: Tokyo, Chuo-ku, Kyohashi1-15-1
7. Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm
  - Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ TVV Việt Nam
  - Địa chỉ: số 320, đường Nguyễn Văn Linh, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên





120g



**お手軽お茶漬け(1人分)**  
 ●きゅうり、キャベツ、もろこしの野菜……140～160g  
 ●「ほんだし」……スティック1/2本(4g)  
 ●お茶……小さじ1/2  
 ●下ごしらえ……きゅうり、キャベツと調味料を合わせる。  
 ●仕上げ……袋の空気を抜き、お茶を注ぎ、なじり、なじりするまでもみこみ、味がなじむまで冷蔵庫で冷やす。  
 (10分程度でお茶漬けが完成します)



**お手軽お茶漬け(1人分)**  
 ●ご飯……1杯(140～160g)  
 ●お茶またはお湯……お茶またはお湯……お茶またはお湯……  
 ●焼き餅、梅干し、たらこなどのお好みの具材……お茶またはお湯……  
 ●刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの調味料……お茶またはお湯……  
 ●「ほんだし」……スティック1/2本(4g)  
 ●下ごしらえ……茶碗にご飯をよそし、焼き餅などお好みの具材をのせ、「ほんだし」を振り、お茶またはお湯を注ぐ。  
 ●仕上げ……刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの調味料をかける。

**ご使用の目安** 汁のだし汁  
 お茶またはお湯60ml(カップ3)に  
 スティック1/2本(4g)  
 お茶またはお湯に「ほんだし」を  
 入れる際は、袋ごと振り入れ、よく混ぜてください。



**こんぶだして、おいしいバスタブ**  
 作り方はこちら  
 レシピ大百科

※保存上の注意 開封後はできるだけ密封して、冷蔵庫で保管してください。

賞味期限(未開封時)

2019. 8.16

●賞味期限とは、直射日光を避け、常温で密封状態で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期間です。

すまし汁1杯分(1g)の栄養成分表示

|       |         |       |      |
|-------|---------|-------|------|
| エネルギー | 2.2kcal | 炭水化物  | 0.0g |
| たんぱく質 | 0.16g   | 食塩相当量 | 0.0g |
| 脂質    | 0g      |       |      |

**お客様へ**  
 本製品について意見をお待ちしております。  
 0120-68-8181  
 0120-68-8181 お客様相談センター



外袋:PP,PET  
 スティック:PE,P  
 リサイクルは、お住まいの自治体の定める方法に従ってください。



4 901001 117062

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULTS

1. Tên mẫu thử / Sample name: **Bột nêm táo bẹ**
2. Khách hàng / Customer: **Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ TVV Việt Nam**
3. Số lượng mẫu / Quantity: **01 gói**
4. Ngày nhận mẫu: **18/05/2018**  
Date of receiving:
5. Tình trạng mẫu / Status of sample: **gói kín**
6. Thời gian thực hiện / Test duration: **Từ ngày/ From: 18/05/2018 đến ngày/ to: 29/05/2018**

| STT<br>Item | Tên chỉ tiêu<br>Specifications                                      | Phương pháp thử<br>Test method | Kết quả<br>Results           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1.          | Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g                                    | ISO 4833-1:2013                | $< 1,0 \times 10^1$          |
| 2.          | Coliforms, MPN/g                                                    | ISO 4831:2006                  | Không có/nil                 |
| 3.          | E.coli, MPN/g                                                       | ISO 7251:2005                  | Không có/nil                 |
| 4.          | Tổng số nấm men, mốc, CFU/g                                         | ISO 21527-1,2:2008             | $< 1,0 \times 10^1$          |
| 5.          | S.aureus, MPN/g                                                     | ISO 6888-3:2003                | Không có/nil                 |
| 6.          | Salmonella/25g                                                      | ISO 6579-1:2017                | Không phát hiện              |
| 7.          | Hàm lượng Aflatoxin B1, µg/kg                                       | TK TCVN 7930:2008              | Không phát hiện (LOD = 0,5)  |
| 8.          | Hàm lượng Aflatoxin B1 tổng số, µg/kg<br>(Aflatoxin B1, B2, G1, G2) | TK TCVN 7930:2008              | Không phát hiện (LOD = 2,0)  |
| 9.          | Hàm lượng chì, mg/kg                                                | TK AOAC 999.10:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,03) |
| 10.         | Hàm lượng Cd, mg/kg                                                 | TK AOAC 999.10:2012            | 0,04                         |
| 11.         | Hàm lượng As, mg/kg                                                 | TK AOAC 986.15:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,01) |
| 12.         | Hàm lượng Hg, mg/kg                                                 | TK AOAC 971.21:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,01) |

**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM VI SINH**  
Head of Micro. Lab

*[Signature]*

**Lê Thị Thúy Hằng**

Hà Nội, ngày 29/5/2018  
**GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR**



**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
*Nguyễn Ngọc Châm*

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.



Số/No.....18...../959/TN.8/01

Trang/Page: 1/1

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULTS

1. Tên mẫu thử /Sample name **Bột nêm táo bẹ**
2. Khách hàng /Customer **Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ TVV Việt Nam**
3. Số lượng mẫu / Quantity **01 gói**
4. Ngày nhận mẫu: 18/ 05/ 2018  
 Date of receiving :
5. Tình trạng mẫu / Status of sample **gói kín**
6. Thời gian thực hiện / Test duration **Từ ngày/ From: 18/ 05/ 2018 đến ngày/ to: 29 / 05 / 2018**

| STT<br>Item | Tên chỉ tiêu<br>Specifications                                      | Phương pháp thử<br>Test method | Kết quả<br>Results           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1.          | Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g                                    | ISO 4833-1 : 2013              | $< 1,0 \times 10^1$          |
| 2.          | Coliforms, MPN/g                                                    | ISO 4831: 2006                 | Không có/nil                 |
| 3.          | E.coli , MPN/g                                                      | ISO 7251:2005                  | Không có/nil                 |
| 4.          | Tổng số nấm men, mốc , CFU/g                                        | ISO 21527-1,2: 2008            | $< 1,0 \times 10^1$          |
| 5.          | S.aureus, MPN/g                                                     | ISO 6888-3:2003                | Không có/nil                 |
| 6.          | Salmonella/25g                                                      | ISO 6579-1:2017                | Không phát hiện              |
| 7.          | Hàm lượng Aflatoxin B1 , µg/kg                                      | TK TCVN 7930:2008              | Không phát hiện (LOD = 0,5)  |
| 8.          | Hàm lượng Aflatoxin B1 tổng số, µg/kg<br>(Aflatoxin B1, B2, G1, G2) | TK TCVN 7930:2008              | Không phát hiện (LOD = 2,0)  |
| 9.          | Hàm lượng chì, mg/kg                                                | TK AOAC 999.10:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,03) |
| 10.         | Hàm lượng Cd mg/kg                                                  | TK AOAC 999.10:2012            | 0,04                         |
| 11.         | Hàm lượng As mg/kg                                                  | TK AOAC 986.15:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,01) |
| 12.         | Hàm lượng Hg mg/kg                                                  | TK AOAC 971.21:2012            | Không phát hiện (LOD = 0,01) |

Hà Nội, ngày 29 / 5 / 2018  
 GIÁM ĐỐC/ DIRECTOR

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM VI SINH  
 Head of Micro. Lab

Lê Thị Thúy Hằng



PHÓ GIÁM ĐỐC  
 Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
 This test results is value only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
 This test results shall not reproduced except in full, without the weitten approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Name of sample and customer are written as customer's request.

Được lấy từ nguyên liệu hảo hạng, sử dụng 100% bột tảo bẹ Hokkaido

**HẠT NẼM TẢO BẺ HONDASHI KONBUDASHI  
AJINOMOTO**

*Hạt nếm nguyên chất*  
Nguyên liệu ngon sẽ tạo nên súp ngon.

Vị hạt nếm kiểu Nhật Bản  
Sử dụng đa dạng cho các món nấu, lẩu, muối chua.

Dạng bột, khó bị ẩm.

Trọng lượng tịnh 144g  
Gói 8gx18



**Đoàn Khánh Dư**

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ VÀ TẢO TẠO VẠN TÍN  
www.dichvuvanitin.com  
ĐT: +84 485 899866 / 094 234 2266  
XÁC NHẬN DỊCH CHUẨN SƠ VỚI BẢN GỐC  
Ngày 5 tháng 6 năm 2018







**Muối xát (2 người ăn)**

Rau củ trong tu lạnh thứ nào cũng có thể muối được.

Rau củ: Cải bắp, dưa chuột, cà rốt... 140-160g

- ½ gói hạt nêm táo bẹ (4g)
- Muối ½ muỗng trà
- Dấm 1 muỗng canh

Chuẩn bị: Rau củ đã cắt cho vào túi rồi trộn với gia vị

Hoàn thành: hóp cho đến khi không khí ở trong túi ra hết, túi hóp lại (khoảng 60 lần), gia vị ngấm đều thì cho vào tủ lạnh, sau 10 phút là có thể ăn được.

Ngay bây giờ, bạn có thể sử dụng ngay bộ sưu tập ý tưởng sử dụng "Hondashi" [hondashi.jp](http://hondashi.jp)

Tiêu chuẩn sử dụng: soup cho 4 người ăn

Nước/mức ăn 600ml (3 cốc)

½ gói hạt nêm táo bẹ (4g)

Khi cho hạt nêm vào nước đã đun sôi, hãy khuấy nổi cần thận để không bị bắn trào ra ngoài.

**Tổng tin sản phẩm**

- Tên gọi: Hương gia vị
- Nguyên liệu gốc: Muối ăn, glutamic Na, đường, nguyên liệu tạo hương (bột táo bẹ, chiết xuất táo bẹ, Canxi clorua, mannit, Natri inosinate)
- Khối lượng tịnh: 144g
- Hạn sử dụng: Ghi ở cột bên phải
- Cách bảo quản: Tránh ánh nắng trực tiếp, bảo quản ở điều kiện thường
- Cách sử dụng: sử dụng như hương dẫn ở trên
- Sản xuất bởi: Công ty cổ phần Ajinomoto, Tokyo, Chuo-ku, Kyohashi-1-15-1

Sản phẩm này, phần nội dung (bột táo bẹ) được sản xuất tại Ajinomoto, nhà máy Kawasaki, (tỉnh Kanagawa), bao bì được sản xuất tại Ajinomoto Packing, nhà máy Kansai (tỉnh Osaka).

• Chú ý khi bảo quản: sau khi mở túi, hãy đóng chặt túi nhất có thể, tránh những ẩm ướt.

• Hạn sử dụng (khi chưa mở gói) 15/09/2019

| Thành phần dinh dưỡng tiêu chuẩn trong 1g (1 bát súp phở mai) |                                  |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Năng lượng                                                    | 2.2kcal                          |
| Carbonhydrat                                                  | 0.38g                            |
| Protein                                                       | 0.16g                            |
| Natri                                                         | 160mg                            |
| Chất béo                                                      | 0g (phù hợp với lượng mới 0.40g) |

• Trong điều kiện sản phẩm đặt nơi tránh ánh nắng trực tiếp, hạn sử dụng là thời hạn mà bạn có thể thưởng thức sản phẩm mà vị ngon của nó được đảm bảo

