

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

**HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ
Số: 25/VN-CBSP/2018**

Sản phẩm: Hạt nêm rong biển Shimaya

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: 25/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: **Hạt nêm rong biển Shimaya**
2. Thành phần: đường, hương liệu (bột konbu, chiết xuất konbu), dextrin, gia vị (axit amin).
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: HSD xem trên bao bì sản phẩm
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Sản phẩm đóng trong gói PE
 - Khối lượng tịnh: 8g x 7 gói
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Công ty Shimaya Co., JP
 - 1-57, Miyakomachi Shunan, 745-0043 Nhật Bản

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 08 tháng 6 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

TVV

VIỆT NAM

GIÁM ĐỐC

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm rong biển Shimaya**
2. Khối lượng tịnh: 8g x 7 gói
3. Hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: đường, hương liệu (bột konbu, chiết xuất konbu), dextrin, gia vị (axit amin).
5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Bảo quản tại nhiệt độ khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp
 - Dùng làm gia vị chế biến các món nấu, xào
6. Nhà sản xuất:
 - Công ty Shimaya Co., JP
 - 1-57, Miyakomachi Shunan, 745-0043 Nhật Bản
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

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM

使いやすい 国産スティック

8x7x 56g

4 901740 151891

8- こんぶだしをベースに、様々な食材を加えて、様々な料理が楽しめます。

道南産と白海産の昆布粉末を使用した、まろやかで素材の味を活かすだしの高です。

※ 煮込みもの (4人分)

お湯 (800ml) を沸かして、こんぶだしをスティック1/4本、うすくし醤油小さじ2、塩小さじ1/3で味をととのえ、お椀に季節の具材を加えて汁を注ぐ。

※ 煮込み、煮物類にもこんぶだしの素をご使用いただけます。

※ かつおの煮付け (4人分)

かつお4本を薄く斜め切りにしてビニール袋に入れ、こんぶだしのスティック1本、塩小さじ1/2を加えて軽くもみまぜ、約10分漬けて水気をきる。(冷蔵庫で冷やすとさらにおいしく召し上がれます。)

※ だしに合わせ、酢や柚子皮などを。

※ 使用上の注意

塩にはすでに塩分がありますので、料理によって塩を加減してください。

※ 賞味期限

スティック包装は袋の切り口を開けず、乾燥した状態で保存してください。

※ お問い合わせ先

株式会社シマヤ 北海道札幌市東区北七条9丁目1番1号

TEL 0120-450477

4 901740 151891

2019.09.25 BCL

Số/No: 18/1021/TT4/14.....

Trang/Page: 1/1.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt nêm rong biển shimaya**
 2. Khách hàng/Customer: Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ TVV Việt Nam
 3. Số lượng mẫu/Quantity: 01 túi
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: 24/05/2018
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: Mẫu đựng trong túi kín, có nhãn mác sản phẩm
 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: Từ ngày/From: 24/05/2018 đến ngày/To: 08/06/2018

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD=0,5)
2	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	TK TCVN 7930:2008	Không phát hiện (LOD=2,0)
3	Hàm lượng chì, mg/kg	AOAC 999.10:2012	0,1
4	Hàm lượng cadimi, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
5	Hàm lượng arsen, mg/kg	AOAC 986.15:2012	Không phát hiện (LOD=0,01)
6	Hàm lượng thủy ngân, mg/kg	AOAC 971.21:2012	Không phát hiện (LOD=0,01)
7	Tổng số vi khuẩn hiếu khí CFU/g (*)	ISO 4833-1:2013	< 1,0 x 10 ¹
8	Coliforms, CFU/g (*)	ISO 4832:2006	Không có/ nil
9	E.coli, CFU/g (*)	ISO 16649-2:2001	Không có/ nil
10	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*)	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
11	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
12	Salmonella, /25g (*)	ISO 6579-1:2017	Không phát hiện

Ghi chú: Chỉ tiêu đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS

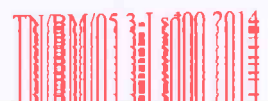
Hà Nội, ngày 08 tháng 06 năm 2018

**PHỤ TRÁCH PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**

Đỗ Văn Thích

PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

1. 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.
2. 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.
3. 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.



BẢN DỊCH

SHIMAYA

HẠT NÊM VỊ RONG BIỂN



Dễ sử
dụng, định
lượng
thích hợp

Hạt nêm vị
rong biển

8g X 7 gói

56g

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ ĐÀO TẠO VẠN TÍN
www.dichvuallvanitin.com
ĐT: + 84 485 899866 / 094 234 2266
XÁC NHẬN DỊCH CHUẨN SỞ VỐN BÀN GỐC
Ngày... tháng... năm...



GIAM ĐỐC
Doàn Khánh Duy

Các món canh

Các món muối





súp chua êm dịu tận dụng hương vị của nguyên liệu thô, sử dụng bột konbu của Donan sản xuất tảo bẹ thực sự và tảo bẹ Hidaka.

Súp (4 phần ăn)
Đun sôi 3 ly (600 ml) nước và đun sôi 1/4 que tre, 2 muỗng cà phê nước sốt đậu nành, muối muỗng cà phê 1/3 muỗng cà phê, thêm một bát theo mùa vào tô và đổ nước ép.

Dưa chuột muối (cho 4 người)
Đặt 4 dứa chuột mỏng và xiên vào một túi nylon, thêm 1 thanh xả ngang, 1/2 muỗng cà phê muối và trộn đều, ngâm trong nước khoảng 10 phút.
(Nếu bạn làm mất nó trong tủ lạnh, bạn có thể ăn ngon hơn.)

※ Vui lòng chọn giảm và đa cam quyết theo sở thích của bạn.

Bổ nhiệm sử dụng 4 người
Một chai mì ngô (1000 ml)
Thanh nhão 1/2 (600 ml)
Giảm thanh 1/4 gậy
Ochazuke dính 1 và 1/2 miếng (4 chén gạo)
Dấm sushi dính 1/2 (giảm 75 ml)
Nanba - no - yu - Đậu phụ thanh 1/2 (1000 ml)

Thành phần phân tích dinh dưỡng (Súp)
Mỗi ngày 0,5 g (cho 1 chén Táo Nhật)

Năng lượng 1,06 kcal
Protein 0,10 g
Lipid 0 g
Carbohydrate 0,17 g
Lượng muối tương đương 0,24 g

Chỉ tiết sản phẩm:
Thành phần : Đường, đường (đường, đường), thành phần hương liệu (bột konbu, chiết xuất konbu), dextrin / gia vị (axit amin, vv)

Trọng lượng: 56g (8g X 7 gói)
Xuất xứ : Nhật Bản