CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ
Số: 23/VN-CBSP/2018

Sản phẩm: Hạt nêm sò điệp Ajnomoto

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: 23/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 sò điệp Ajinomoto**
2. Thành phần: muối, đường lactose, đường, chiết xuất sò điệp, sò điệp, protein thủy phân, gia vị (axit amin), chất điều chỉnh độ axit.

   Sản phẩm có chứa sữa, đậu nành.
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: 50g

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

- Công ty cổ phần Ajinomoto
- Địa chỉ: Tokyo, Chuo-ku, Kyohashi1-15-1

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 08 tháng 6 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0107063242 - C.T.T.N.H.H - CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm sò điệp Ajinomoto**
2. Khối lượng tịnh: 50g/gói
3. Hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: muối, đường lactose, đường, chiết xuất sò điệp, sò điệp, protein thủy phân, gia vị (axit amin), chất điều chỉnh độ axit.
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 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

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM

Quatest 1
TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
Directorate for Standards Metrology and Quality
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1
Quality Assurance and Testing Center 1
Trụ sở chính: Số 8 Hoàng Quốc Việt - Cầu Giấy - Hà Nội
Tel: 024 38361399 * Fax: 024 38361199 * Web: www.quatest1.com.vn
Cơ sở 2: Khu CN Nam Thăng Long - Bắc Từ Liêm - Hà Nội
Tel: 024 32191002 * Fax: 024 32191001
VILAS 028

Số/No: 18/1021 ITN4/13 Trang/Page: 1/1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST RESULT

1.Tên mẫu thử/*Name of sample:* **Hạt nêm sò điệp ajinomoto**
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	0,25
4	Hàm lượng cadimi, mg/kg	AOAC 999.10:2012	Không phát hiện (LOD=0,03)
5	Hàm lượng asen, 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	$< 1,0 \times 10^1$
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	$< 1,0 \times 10^1$
11	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	$< 1,0 \times 10^1$
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

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1

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.

Sò điệp vỏ sò được sản xuất trong nước được sử dụng 100%.

Nó là yếu tố của súp hải sản đích thực với bột gạo khô và hương vị phong phú. Là hương vị trang nhã và thanh lịch để sử dụng cho nấu ăn.

Gà xay .....150 g
Một hạt tiêu.....Một chút
Rượu.....1 muỗng canh
Nước tương.....1 thìa cà phê
Một quả trứn..... 1/2
Một mẩu bánh mì thô.....20 g
dầu mè.....1 thìa cà phê
Măng tươi..... 50 g
Mưa vảy (khô)..... 70 g
Nước....2,5 chén
Súp sò điệp khô Ajinomoto .....1 muỗng canh
Rau.....lượng thích hợp

1.Đặt thịt xay vào tô, nhồi, thêm A và trộn đều
2.Đổ nước, "súp sò khô" vào nồi, đun sôi nó (2) và thêm nắp, Đun sôi ở nhiệt độ thấp trong khoảng 8 phút.
3.Đun sôi măng tre (1) và bún, đun sôi khoảng 3 đến 4 phút, thêm rau và đun sôi.

Tên nguyên liệu
Muối, đường lactose, đường, chiết xuất sò điệp, sò điệp sò điệp, chiết xuất sò điệp, protein thủy phân / gia vị (axit amin, vv ..), chất axit, (một số thành phần sữa bao gồm đậu nành)
Khối lượng tịnh: 50 g HSD: xem trên bao bì sản phẩm
Bảo quản: Tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao
Nhà máy sản xuất: Ajinomoto Co., Ltd. Nhà máy Kawasaki (Kanagawa)

Công ty TNHH Bao Bì Ajinomoto - Nhà máy Kanto (Kanagawa)
* Các công ty bao bì của Tập đoàn Ajinomoto chủ yếu đóng gói sản phẩm, công ty đóng gói sò điệp (Nhật Bản), Chiết xuất sò điệp (Nhật Bản), Oyster Extract (Nhật Bản)

Thành phần dinh dưỡng
Hiển thị thành phần dinh dưỡng của 2,5 g (1 súp cho súp)
Năng lượng: 5,2 kcal, Protein: 0,41 g, Lipid: 0 g, Carbohydrate: 0,89 g, Tương đương muối: 1,1 g

BẢN DỊCH

Trọng lượng

50g

Công thức chuẩn cho các món Súp, mì xào hải sản, món Trung

AJINOMOTO
Súp ăn liền sò điệp khô

Súp sò điệp khô

Đúng chuẩn vị súp hải sản

Sử dụng 100% đặc sản sò điệp khô trong nước

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN PHIÊN DỊCH VÀ ĐÀO TẠO VẠN TÍN
M.S.D.N: 0106879493 - C.T.T.N.H.H - Q. HÀ ĐÔNG - T.P HÀ NỘI

GIÁM ĐỐC
Đoàn Khánh Duy

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