

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 22/VN-CBSP/2018

Sản phẩm: Hạt nêm Topvalu vị cá ngừ

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: 22/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 Topvalu vị cá ngừ**
2. Thành phần: muối ăn, men chiết xuất gia vị (amino acid), đường nho, bột cá ngừ, bột tảo bẹ, protein, thủy phân, dextrose.
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: 80g/gói
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
 - Công ty: AEON TOPVALU CO., LTD
 - Địa chỉ: 1-4 Nakase, Mihama-ku, Chiba 261-0023, Japan

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)



24
TY
H
D
V
NA
T.H

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm Topvalu vị cá ngừ**
2. Khối lượng tịnh: 80g/gói
3. Hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: muối ăn, men chiết xuất gia vị (amino acid), đường nho, bột cá ngừ, bột tảo bẹ, protein, thủy phân, dextrose.
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: AEON TOPVALU CO., LTD
 - Địa chỉ: 1-4 Nakase, Mihama-ku, Chiba 261-0023, Japan
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



ANH *

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt nêm topvalu vị cá ngừ**
 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	<0,09
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 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

GIÁM ĐỐC
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.

Nhữ 12

BẢN DỊCH

HẠT NÊM CÁ NGŨ TOPVALU 80g

Súp miso

Món luộc

Thịt hầm khoai tây

Hương vị phong phú của cá ngừ

Sử dụng nguyên liệu của Nhật Bản

Năng lượng	Protein	Chất béo	Carbônhiđrat	Natri
2kcal	0,2g	0g	0,3g	186mg



Gia vị kiểu Nhật

Trọng lượng tịnh: 80g

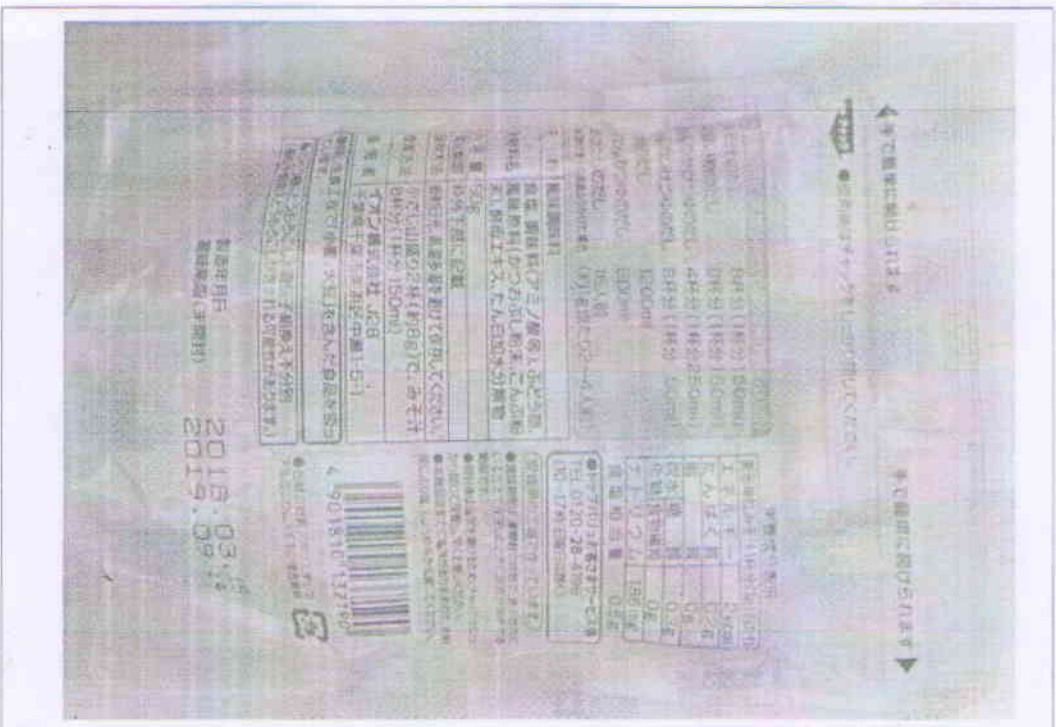


GIẢM ĐỐC

Đoàn Khánh Duy

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ ĐÀO TẠO VẠN TÍN
www.diechhatvanstin.com
 ĐT: + 84 485 899866 / 094 234 2266
XÁC NHẬN DỊCH CHUẨN SỞ VỢI BÀN ĐỐC
 Ngày... tháng... năm... 2018





Cách sử dụng tiêu chuẩn (tương ứng 2 muỗng trà hạt nêm ~8g)

Nem súp miso	Phần 8 bát (1 bát là 150ml)
Nem gia vị cho các món khác	Phần 8 bát (1 bát là 150ml)
Nem nước mì chần	Phần 4 bát (1 bát là 250ml)
Nem nước chấm mì	Phần 8 bát (1 bát là 50ml)
Nem món nấu	1200ml
Nem nước Oden	800ml
Nem món luộc	16 người ăn (1g tương ứng 2-4 người ăn)

Thành phần dinh dưỡng của 1 bát súp miso (tương ứng 1g hạt nêm)
 Năng lượng: 2kcal
 Protein: 0,2g
 Chất béo: 0g
 Carbohydrat: 0,3g
 Natri: 180mg
 Lượng muối phù hợp: 0,5g

Tên gọi: Gia vị Kiểu Nhật

Thành phần: Múi ăn, men chiết xuất gia vị (amino acid), đường nho, Bột cá ngừ, bột gạo, thủy phân protein, dextrose.

Trọng lượng tịnh: 80g

Hạn sử dụng: Ghi ở phía dưới cột bên phải

Cách bảo quản: Tránh ánh nắng trực tiếp, bảo quản ở độ ẩm thường.

Hướng dẫn sử dụng: 2 muỗng trà đầy (~8g) dùng cho 8 bát súp miso (1 bát 150ml)

Phân phối bởi: Công ty cổ phần Ajinomoto, Tokyo, Chuo-ku, Kyojohashi-15-1

Đường nhò (ngô): Không phân loại nguyên liệu biến đổi gen (có thể bao gồm ngô biến đổi gen).

Sau khi mở sản phẩm hãy sử dụng nhanh nhất có thể.

