

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ TVV VIỆT NAM

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 27/VN-CBSP/2018

Sản phẩm: Hạt nêm vị bò

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: 27/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 vị bò

2. Thành phần: muối, hỗn hợp gia vị (bột nước tương, bột gạo, bột mì, tinh bột ngô, gia vị thịt bò, hạt tiêu, bột thịt bò, nấm shiitake bột, bột chiết xuất củ cải, bột chiết xuất tỏi tây dài, chiết xuất nấm men), saccharides (đường, glucose, lactose), tinh bột ngô, chiết xuất thịt bò, dầu cọ, chiết xuất hành tây, chiết xuất tỏi, bột cá ngừ, nước tương, hành tây, 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: 120g/gói

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

- Nhà phân phối: DAESANG JAPAN INC
- Xuất xứ: 3 1 - 9 Shimbashi Minato-ku, Tokyo 105 - 0004 301 Tòa nhà Shimbashi 3 F

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)



GIÁM ĐỐC
Ngô Trần Khánh Vân

NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ CỦA SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: **Hạt nêm vị bò**
2. Khối lượng tịnh: 120g/gói
3. Hạn sử dụng: xem trên bao bì sản phẩm
4. Thành phần: muối, hỗn hợp gia vị (bột nước tương, bột gạo, bột mì, tinh bột ngô, gia vị thịt bò, hạt tiêu, bột thịt bò, nấm shiitake bột, bột chiết xuất củ cải, bột chiết xuất tỏi tây dài, chiết xuất nấm men), saccharides (đường, glucose, lactose), tinh bột ngô, chiết xuất thịt bò, dầu cọ, chiết xuất hành tây, chiết xuất tỏi, bột cá ngừ, nước tương, hành tây, axit amin.
Sản phẩm có chứa lúa mì, đậu nành.
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:
 - Nhà phân phối: DAESANG JAPAN INC
 - Xuất xứ: 3-1-9 Shimbashi Minato-ku, Tokyo 105-0004 301 Tòa nhà Shimbashi 3 F
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
 - Điện thoại: 0985 816 966

HÌNH ẢNH NHÃN SẢN PHẨM



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Hạt nêm vị bò**
 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	0,16
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	3,2 x 10 ²
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.

BẢN DỊCH

HÀN QUỐC

Mang hương vị Hàn Quốc tới Nhật bản!



SÚP HƯƠNG VỊ THỊT BÒ

Được làm từ 6
nguyên liệu
Bò Hàn quốc, nấm, lên
men, hành tây và ớt,
củ cải



GIÁM ĐỐC
Đoàn Khánh Duy

120g
(10g x 12 gói)

CÔNG TY THỰC NGHIỆP HỮU HẠN
www.dichhuanvantan.com
ĐT: + 84 485 899866 / 094 234 2266
XÁC NHẬN DỊCH CHUẨN SƠ VỚI BẢN GỐC
Ngày... tháng... năm... 2018



SUP VỊ THỊT BÒ KAMUCHIMI LÀ GI?

Ở Hàn Quốc đây là nguyên liệu của sushi thịt bò sang trọng sử dụng thịt bò Hàn Quốc được sử dụng cho hầu hết các món ăn.

Như là Soup, lẩu, món xào



Tên : hạt nêm vị thịt bò kamuchimi

Loại: Gia vị

Thành phần : Muối, hỗn hợp gia vị (bột nước tương, bột gạo, bột mì, tinh bột ngô, gia vị thịt bò, hạt tiêu, bột thực bì, nấm shiitake bột, bột chiết xuất củ cải, bột chiết xuất tỏi tây dài, chiết xuất nấm men), saccharides (đường, glucose, lactose), tinh bột ngô, Chiết xuất thịt bò, dầu cò, chiết xuất hành tây, chiết xuất tỏi, bột cà ngừ, nước tương, hành tây, gia vị (axit amin, vv), (một số nguyên liệu thô bao gồm lúa mì, đậu nành.

Khối lượng: 120 g (10g X 12 gói)

Hạn sử dụng : xem trên bao bì

Bảo quản: Tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp.Sau khi mở, xin vui lòng bỏ trong tủ lạnh,

sử dụng càng sớm càng tốt.

Nhà sản xuất : Hàn Quốc

Nhà phân phối: Công ty TNHH Oimo Nhật Bản Phòng tư vấn khách hàng: 01220-957-880



Cách chế biến

Làm thế nào để làm cho "pugoku" (phần 2 người)

Củ cải (2 cm): 200 g

• Khô xin: 5 g

• 2 chén nước (khoảng 400 cc)

• Tỏi nghiền: 1 muỗng cà phê

• Oniongi: 1 muỗng cà phê

• Thịt bò súp camomi: 1 gói

• Tiêu, dầu vừng: một chút

1. Đặt củ cải ở khe 2 cm.

2. Cho dầu vừng vào nồi, cho củ cải khô và củ cải thái nhỏ, khuấy đều.

3. Đặt 2 chén nước và tỏi bào và nấu nó.

4. Cuối cùng thịt bò, thêm camomews, hành lá, ớt, rồi thưởng thức.