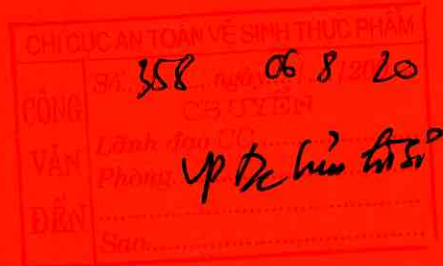


Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển HSD

Địa chỉ: Thôn Duyên Linh, Xã Đình Cao, Huyện Phù Cù,
Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.



HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 11/2019/HSD

Tên sản phẩm : **HẠT NÊM VỊ TẢO BÈ**

HỒ SƠ GỒM CÓ

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Dịch nhãn sản phẩm.

Hưng Yên, ngày 15 tháng 11 năm 2019

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/ 2019/ HSD

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển HSD

Địa chỉ: Thôn Duyên Linh, Xã Đình Cao, Huyện Phù Cừ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Mã số doanh nghiệp: 0901064471

Điện thoại: 0392338659

Email: truongsonqk3@gmail.com

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **HẠT NÊM VỊ TẢO BÈ**

2. Thành phần: Muối, đường, thành phần chính tạo hương vị (bột tảo bẹ, chiết xuất tảo bẹ) / Natri Glutamate, K Clorua, Mannitol, Natri Inosinate, Natri Guanylate, Natri Succinate.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: 144g (Thanh 8g x 18 thanh).

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong vỏ ngoài: PP, PET. Túi thanh: PE, P. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất:

- **Nhà sản xuất:** AJINOMOTO PACKAGING CO.,LTD

Địa chỉ: Nhà máy Kansai 2-7-1 Shimotanabecho, Takatsuki-shi, Osaka

- **Xuất xứ của sản phẩm:** Nhật Bản

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm



Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật An toàn thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: 46/2007/QĐ-BYT;
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- Thông tư 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 03 tháng 8 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



**GIÁM ĐỐC
ĐÀO VĂN SƠN**



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: **HẠT NÊM VỊ TẢO BÈ**

Thành phần cấu tạo: Muối, đường, thành phần chính tạo hương vị (bột tảo bẹ, chiết xuất tảo bẹ) / Natri Glutamate, K Clorua, Mannitol, Natri Inosinate, Natri Guanylate, Natri Succinate.

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: Xem trên nhãn sản phẩm

Bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 144g (Thanh 8g x 18 thanh).

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong vỏ ngoài: PP, PET. Túi thanh: PE, P. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng in trên bao bì sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến các món ăn. Lượng dùng cho 4 người ½ thanh (4g) cho khoảng 600ml nước (3 cốc). Khi cho hạt nêm vào nước đã đun sôi, hãy khuấy đều để tránh bị tràn ra ngoài.

Tự tay làm dưa chuột muối (Phần ăn cho 2 người)

- Dưa chuột, bắp cải, rau cần tây.. 140~160g
- Hạt nêm vị tảo bẹ ... ½ thanh (4g)
- Muối ... ½ thìa cà phê

1. Chuẩn bị Cho các loại rau củ và gia vị đã cắt nhỏ vào túi rồi trộn đều.

2. Thực hiện Nhào trộn cho đến khi toàn bộ không khí được rút ra khỏi túi, nêm nêm vừa vị và để vào tủ lạnh.

(Sau khoảng 10 ngày là ăn được)

Nấu cơm trà xanh thật dễ dàng (Phần ăn cho 1 người)

- Cơm... 1 cốc (140 ~ 160g)
- Trà xanh hoặc nước trà Lượng đủ dùng
- Món ăn kèm theo sở thích như cá bào khô, mơ muối umeboshi, trứng cá tuyết...

Lượng đủ dùng

- Gia vị khác: Rong biển cắt sợi, gừng, hành, wasabi... Lượng đủ dùng
- Hạt nêm vị tảo bẹ ... ½ thanh (4g)

1. Chuẩn bị Cho cơm vào bát, đặt món ăn kèm như cá bào khô lên trên, rắc hạt nêm tảo bẹ vào rồi rót nước trà vào bát.

2. Thực hiện Cho thêm rong biển cắt sợi, gừng, hành, wasabi.. lên trên theo sở thích.

Hạt nêm tảo bẹ còn có thể dùng cho món mỳ Ý thêm ngon

Chú ý: Hạn sử dụng là kỳ hạn khi chưa mở túi và sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp. Lúc này sản phẩm hoàn toàn phù hợp để sử dụng. Sau khi mở túi phải đóng kín, không để hơi ẩm lọt vào trong túi.

Nhà sản xuất: AJINOMOTO PACKAGING CO.,LTD

Địa chỉ: Nhà máy Kansai 2-7-1 Shimotanabecho, Takatsuki-shi, Osaka

- **Xuất xứ của sản phẩm:** Nhật Bản

Công ty nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Tên Công ty: **Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển HSD**

Địa chỉ: Thôn Duyên Linh, Xã Đình Cao, Huyện Phù Cừ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Điện thoại: 0392338659

Email: truongsonqk3@gmail.com

Số tự công bố SP:

471
G 1
HH
PHÁT
SI
-T.V

8gスティック
×18本

素材の味が引き立つ、
まるやかなコクとうま味。

いい素材からいいおだし。

湿気にくい
顆粒タイプ

のJINOMOTO

北海道産の
真昆布粉末使用
和風だしの素

こんぶ
だし

ほんだし®

8gスティック×18
顆粒144g

手作り浅漬 (2人分)

- きゅうり、キャベツ セロリなどの野菜……140～160g
- 「ほんだし・こんぶだし」……スティック1/2(4g)
- 塩……小さじ1/2
- ①下ごしらえ 袋にいった野菜と調味料を合わせる。
- ②仕上げ 袋の空気を抜いてしんなりするまでもみこみ、味がなじむまで冷蔵庫におく。(10分程度でお召し上がりいただけます)

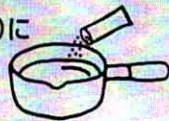
お手軽お茶漬 (1人分)

- 飯……1杯(140～160g)
- お茶またはお湯……適量
- 焼き鮭、梅干し、たらこなどのお好みの具材……適量
- 刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの薬味……適量
- 「ほんだし・こんぶだし」……スティック1/2(4g)
- ①下ごしらえ 茶碗にご飯をよそい、焼き鮭などお好みの具材をのせ、「こんぶだし」をふり、お茶またはお湯を注ぐ。
- ②仕上げ 刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの薬味をのせる。

ご使用の目安 4人分のだし汁

水またはお湯600ml(カップ3)に
スティック1/2本(4g)

沸とうしたお湯に「こんぶだし」を
入れる時は、吹きこぼれないように鍋をかきまぜてください。



こんぶだして、おいしいパスタも!



作り方はこちら

レシピ大百科 検索

- 品名 風味調味料
- 原材料名 食塩、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)/グルタミン酸Na、塩化K、マンニト、イソグルタミン酸Na、グアニル酸Na、コハク酸Na
- 内容量:144g ●賞味期限:欄外右に記載
- 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。
- 使用方法:上記の目安でご使用ください。
- 販売者:味の素株式会社
東京都中央区京橋1の15の1
- 加工者:味の素パッケージング株式会社
関西工場 大阪府高槻市下田部町2の7の1
- ご注意:本品は、こんぶの表面についている白い粉と同じもので、食用です。
- 製造:味の素(株)東海事業所(三重県)で中身(顆粒)を製造し、パッケージング(株)関西工場(大阪府)で充填包装しています。
- 本品は、食品衛生法によるアレルギー物質27品目を含む原材料を使用していません。

- 保存上の注意 開封後はできるだけ密封して、湿気を避けて常温で保管してください。

賞味期限(常温未開封)

2020.12 / HK

- 賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期限です。

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	0.38g
たんぱく質	0.16g	食塩相当量	0.40g
脂質	0g		

お客様へ

ご意見をお待ちしております。

0120-68-8181

OMOTO. 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
おすまの自治体の
定める方法に
従ってください。



4 901001 117062





Thanh 18g x
18 thanh

Vị ngọt từ nước hầm tủy xương, cho món ăn đậm vị

HẠT NÊM TỪ NƯỚC DÙNG NGUYÊN CHẤT

HẠT NÊM VỊ TẢO BÈ

Vị nước dùng truyền thống kiểu Nhật

Làm từ bột tảo bẹ được sản xuất ở tỉnh Hokkaido

Thanh 8g x 18 thanh

Khối lượng tịnh: 144g

Tự tay làm dưa chuột muối (Phần ăn cho 2 người)

- Dưa chuột, bắp cải, rau cần tây.. 140~160g
 - Hạt nêm vị tảo bẹ ... ½ thanh (4g)
 - Muối ... ½ thìa cà phê
1. Chuẩn bị Cho các loại rau củ và gia vị đã cắt nhỏ vào túi rồi trộn đều.
 2. Thực hiện Nhào trộn cho đến khi toàn bộ không khí được rút ra khỏi túi, nêm nếm vừa vị và để vào tủ lạnh.
(Sau khoảng 10 ngày là ăn được)

Lượng dùng cho 4 người

½ thanh (4g) cho khoảng 600ml nước (3 cốc).

Khi cho hạt nêm vào nước đã đun sôi, hãy khuấy đều để tránh bị tràn ra ngoài.

- Tên gọi: Gia vị hạt nêm
- Thành phần nguyên liệu: Muối, đường, thành phần chính tạo hương vị (bột tảo bẹ, chiết xuất tảo bẹ) / Natri Glutamate, K Clorua, Mannitol, Natri Inosinate, Natri Guanylate, Natri Succinate.
- Khối lượng tịnh: 144g • Hạn sử dụng: Ghi bên ngoài hộp
- Cách bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp
- Cách dùng: Dùng với lượng dùng như đã hướng dẫn ở trên.
- Nhà cung cấp: Ajinomoto Co., Inc.
1-15-1 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo
- Nhà sản xuất: AJINOMOTO PACKAGING CO.,LTD
Nhà máy Kansai
2-7-1 Shimotanabecho, Takatsuki-shi, Osaka

- Có thể có trường hợp trên bề mặt hạt nêm có chấm tròn màu trắng.
- Hạt nêm được sản xuất tại nhà máy Tokai của công ty Ajinomoto Co., Inc, đóng gói hoàn thiện tại nhà máy Kansai (Tỉnh Osaka) của AJINOMOTO PACKAGING CO.,LTD.

Sản phẩm đạt các tiêu chuẩn sản xuất vệ sinh an toàn, không sử dụng các nguyên liệu có khả năng gây dị ứng được liệt kê trong danh sách sản phẩm số 27.

Địa chỉ liên lạc

Mọi ý kiến đóng góp xin gửi về
TEL. 0120-68-8181
Ajinomoto Co., Inc
Phòng chăm sóc khách hàng

Plastic

Nấu cơm trà xanh thật dễ dàng (Phần ăn cho 1 người)

- Cơm... 1 cốc (140 ~ 160g)
 - Trà xanh hoặc nước trà Lượng đủ dùng
 - Món ăn kèm theo sở thích như cá bào khô, mơ muối umeboshi, trứng cá tuyết... Lượng đủ dùng
 - Gia vị khác: Rong biển cắt sợi, gừng, hành, wasabi... Lượng đủ dùng
 - Hạt nêm vị tảo bẹ ... ½ thanh (4g)
1. Chuẩn bị Cho cơm vào bát, đặt món ăn kèm như cá bào khô lên trên, rắc hạt nêm tảo bẹ vào rồi rót nước trà vào bát.

2. Thực hiện Cho thêm rong biển cắt sợi, gừng, hành, wasabi.. lên trên theo sở thích.

Hạt nêm tảo bẹ còn có thể dùng cho món mỳ Ý thêm ngon

Cách làm xin truy cập website

Bách khoa toàn thư về món ăn Truy cập

Lưu ý khi bảo quản:

Sau khi mở túi phải đóng kín, không để hơi ẩm lọt vào trong túi.

Hạn sử dụng (Trước khi mở túi)

12/2020/ HK

- Hạn sử dụng là kỳ hạn khi chưa mở túi và sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ thường, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp. Lúc này sản phẩm hoàn toàn phù hợp để sử dụng.

Thành phần dinh dưỡng ứng với 1 thìa nhỏ (1g)			
Năng lượng	2.2 kcal	Carbon Hydrates	0.38g
Protein	0.16g	Lượng tương đương muối ăn	0.40g
Lipid	0g		

Vỏ ngoài: PP, PET

Túi thanh: PE, P

*Tái chế:

Tuân thủ theo quy định của địa phương



手作り汁 (2人分)

●材料: セロリなどの野菜……140~160g
 ●「こんふだし」……スティック1/2本(4g)
 ●塩……小さじ1/2

①下ごしらえ 材料に「こんふだし」と調味料を合わせる。
 ②仕上げ 鍋の底を煮詰めてしんなりするまで煮こみ、
 ③お好みで味を調えてお召し上がりください。



お手軽お茶漬け (1人分)

●材料: お茶……1杯(140~160g)
 ●お茶……お好みで、ほうじ茶、玄米茶、抹茶などのお好みの茶葉……
 ●お好みで、ごま、わさび、おろしなど……
 ●「こんふだし」……スティック1/2本(4g)

①下ごしらえ 茶葉に湯をそそぎ、お茶を淹れ、お好みで調味料を合わせる。
 ②仕上げ お好みで、ごま、わさび、おろしなどをのせる。

お茶漬け 4人分のレシピ

お茶……800ml(カップ3)に
 スティック1/2本(4g)

お茶……お好みで、ほうじ茶、玄米茶、抹茶などのお好みの茶葉……
 お好みで、ごま、わさび、おろしなど……

こんふだしで、おいしいお茶漬け

作り方はこちら
レシピ大百科

お茶漬けの素

●成分: 食塩、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、
 L-グルタミン酸Na、塩化K、マンニト、
 L-グルタミン酸Na、コハク酸Na)
 ●賞味期限: 2020.12/15
 ●製造方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。
 ●お召し上がり方: 上記の目安でご使用ください。
 ●お問い合わせ先: 株式会社 味の素
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 ●お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お茶漬けの素

●成分: 食塩、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、
 L-グルタミン酸Na、塩化K、マンニト、
 L-グルタミン酸Na、コハク酸Na)
 ●賞味期限: 2020.12/15
 ●製造方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。
 ●お召し上がり方: 上記の目安でご使用ください。
 ●お問い合わせ先: 株式会社 味の素
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 ●お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お客様へ

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お客様へ

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

お問い合わせ先

お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 お問い合わせ先: 味の素株式会社
 〒545-0051 大阪府高槻市下田部町2-7-1

--	--

AT
TN
H
HU
S
PH

Ngày 06 tháng 08 năm 2020

Công Ty TNHH Dịch Thuật và Thương Mại Asen

Xác nhận Bà Đặng Thị Kim Thoa; CMND số: 011811654; Cấp ngày: 18/9/2009; Nơi cấp: Công an thành phố Hà Nội ; là người dịch, đã ký trước mặt tôi.

Tôi Đặng Thị Kim Thoa; CMND số: 011811654; Cấp ngày: 18/9/2009; Nơi cấp: Công an thành phố Hà Nội; cam đoan, chịu trách nhiệm về tính chính xác của bản dịch từ tiếng Nhật sang tiếng Việt và ký tên dưới đây.

Người dịch

e Thoa

Đặng Thị Kim Thoa

**CÔNG TY TNHH DỊCH THUẬT VÀ THƯƠNG
MẠI ASEN**



Võ Thị Như Quỳnh



ご立寄り感謝の林業

手作り浅漬け (20分)



●きゅうり、キャベツ セロリなどの野菜……140～180g
 ●「ほんだし」……スティック1/2 (4g)
 ●塩……小さじ1/2
 ①下ごしらえ 袋にいった野菜と調味料を合わせる。
 ②仕上げ 袋の空気を抜いてしんなりするまでもみこみ、
 味がなじむまで冷蔵庫におく。
 (10分程度お召し上がりいただけます)

お手軽お茶漬け (10分)



●飯……1杯 (140～180g)
 ●お茶またはお湯……適量
 ●焼き餅、梅干し、たらこなどのお好みの具材……適量
 ●刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの調味料……適量
 ●「ほんだし」……スティック1/2 (4g)
 ①下ごしらえ 茶碗にご飯をよそい、焼き餅などお好みの
 具材をのせ、「ほんだし」をふり、お茶またはお湯をそそぐ。
 ②仕上げ 刻みのり、ごま、ねぎ、わさびなどの調味料をのせる。

ご使用の目安 2人分のだし汁

水またはお湯500ml (カップ3) に
 スティック1/2本 (4g)

※お湯の場合は「ほんだし」を
 入れる際は、お湯が沸騰しないように弱火で煮てください。

こんぶだしで、おいしいパスタ

作り方はこちら
レシピ大百科 検索

●品名 風味調味料
 ●原材料名 食塩、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、
 こんぶエキス)/グルタミン酸Na、塩化K、マンニト、
 シンナーNa、グアニル酸Na、コハク酸Na
 ●内容量: 144g ●賞味期限: 欄外右に記載
 ●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。
 ●使用方法: 上記の目安でご利用ください。
 ●販売者 味の素株式会社
 東京都中央区京橋1の15の1
 ●加工者 味の素パッケージング株式会社
 大阪府高槻市下田部町2の7の1
 ●備考 本品は、こんぶの表面についている白い粉と同じもので、
 食べます。
 ●製造工場 味の素(株) 東海事業所(三重県)で中身(顆粒)を製造し、
 パッケージング(株) 関西工場(大阪府)で充填包装しています。
 ●本品は、食品衛生法によるアレルギー物質
 7品目を含む原材料を使用していません。

●保存上の注意 開封後はできるだけ密閉して、速に
 避けて常温で保管してください。

2020.12 / HK

●賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存
 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	0.38g
たんぱく質	0.16g	食塩相当量	0.40g
脂 質	0g		

●お客様へ
 本製品にご意見をお持ちしております。
 ☎0120-68-8181
 MOTO. 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 117082



ISO/IEC 17025:2005

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM THUỐC - THỰC PHẨM
VÀ NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG

ĐC: Cụm CN Trường An, An Khánh, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: 02435.135.644



VILAS 877

Số/no: TN/C21111119NC1Trang/page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

BẢN SAO

- Tên mẫu/ Sample : **HẠT NÊM VỊ TẢO BÈ**
- Khách hàng/ Customer : Công ty TNHH Đầu tư và Phát Triển HSD
- Địa chỉ/ Address : Thôn Duyên Linh, xã Đình Cao, huyện Phù Cù, tỉnh Hưng Yên
- Lượng mẫu/ Amount : 01 mẫu
- Tình trạng mẫu/ Sample condition : Sản phẩm đựng trong túi kín, 8g x 07 gói, nhãn in rõ ràng, không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date : 11/11/2019
- Kết quả/ Results :

STT /No.	Chỉ tiêu/ Paramete	Đơn vị tính/ Unit	Phương pháp thử/ Testing method	Kết quả/ Results
I. Các chỉ tiêu vi sinh				
1.	Cl.Perfringens	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (<10)
2.	E.coli(*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (<10)
3.	Coliform(*)	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (<10)
4.	Tổng số BTNMNM(*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	1,0x10 ¹
5.	Tổng số VSVHK(*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	5,0x10 ¹
6.	Salmonella	Trong 25g	TCVN 4829:2005	KPH
II. Các chỉ tiêu kim loại nặng				
1.	Chì (Pb)	ppm	MAFTC001KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,05)
2.	Cadimi (Cd)	ppm	MAFTC002KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,01)
3.	Thủy ngân (Hg)	ppm	MAFTC011KL/17 (AAS)	KPH (<0,01)

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2019

TUQ.GIÁM ĐỐC



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Thủy



TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM HÓA SINH
Hoàng Thị Hiền

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến;
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của MA FTC Lab;
- Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của bên gửi mẫu;
- Đánh dấu (*) là chỉ tiêu được công nhận VILAS, dấu (**) là chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ;
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định.

Ngày ban hành: 20/06/2017

BM.TN.01.04 - Lần 3