

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.

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số... 551... ngày 06/... 8/2019
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng... VP... <i>V.P. Lê Văn Khoa</i>
	Sao.....

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 11/2019/HSD

Tên sản phẩm : **MÌ CHÍNH AJINOMOTO S**

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: **MÌ CHÍNH AJINOMOTO S**

2. Thành phần: Natri L Glutamate 99%, Chất điều vị 1%.

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:

Khối lượng tịnh: 1 Kg/ gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong túi PE. 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 Co., Inc

Địa chỉ: Thủ đô Tokyo, quận Chuo, kyobashi 1-15-1

Công ty đóng gói: Công ty cổ phần dịch vụ Ace

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: **MÌ CHÍNH AJINOMOTO S**

Thành phần cấu tạo: Natri L Glutamate 99%, Chất điều vị 1%.

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: 1 Kg/ gói.

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong túi PE. 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

Đối với món cơm rang hoặc rau xào (cho 10 người ăn)

Cho từ 5-9g(tương đương 1-2 thìa cà phê) khi nấu

Nước sốt trộn

Cho 2g (tương đương ½ thìa cà phê) vào 500ml nước sốt trong quá trình chuẩn bị, trộn đều với các loại gia vị chua, mặn, đắng khác 1 thìa nhỏ tương đương khoảng 4g.

Chú ý: Chịu được nhiệt độ cao, nên có thể sử dụng trong bất kỳ lúc nào của quá trình nấu với hiệu quả không thay đổi

Khi kết hợp với những món ăn ít muối, vị ngọt của ajinomoto có thể bù đắp cho hương vị còn thiếu.

Nhà sản xuất: Ajinomoto Co., Inc

Địa chỉ: Thủ đô Tokyo, quận Chuo, kyobashi 1-15-1

Công ty đóng gói: Công ty cổ phần dịch vụ Ace

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:

SMART PARTNER[®]

下ごしらえや味の決め手に

素材本来の持ち味を引きだして、
料理の味のバランスをととのえます。



業務用
1kg

うま味調味料

おすすめの
使い方は裏面を
ご覧ください!

新メニュー開発に役立つプロ向けレシピを公開

味の素KK業務用商品サイト

味の素 業務用

検索



スマートフォンでも
ご覧いただけます。

[www.ajinomoto-
foodservice.jp/](http://www.ajinomoto-foodservice.jp/)

WEB会員募集中

AJINOMOTO[®]

71-C
TY
H
AT TRIE
D
HUNG

SMART PARTNER®

味の素KK業務用は、さまざまな製品とサービスでおいしさと繁盛を支えるスマートパートナーをめざします。

味の素KK業務用商品サイト

スマートフォンでも!

味の素 業務用

検索

www.ajinomoto-foods.rvce.jp/

味の素® Sの原料はさとうきびの糖蜜です。それを味噌や醤油と同様に発酵させて作っています。

味の素® Sを加えることがおいしさのポイント!

素材本来の持ち味を引きたてます。

唐揚げの下ごしらえに
✓下味のついたとり肉に適量ふってもみ込みます。

魚介類の下ごしらえ
✓適量 塩と一緒に加えます。

料理の味のバランスをととのえます。

チャーハン・野菜炒め(10人分)
✓5~9g(小さじ1~2)炒める時に加えます。

ドレッシング
✓500mlに2g(小さじ1/2)仕上げに加えると酸味、塩味、苦味をやわらげカドをとります。

- 小さじ(5ml)すりきり1杯は約4gです。
- 熱に強く、調理の際いつお使いになっても、効き目は同じです。
- 減塩した料理にお使いいただくと、味のもの足りなさを補っておいしく仕上がります。

味の素® Sもっと活用術!

味の素® S + 塩を1:1で混ぜる

様々な冷凍食材の解凍時や、下ごしらえ、味の決め手に活用できます。

食品添加物	
品名	配合調味料
成分	L-グルタミン酸ナトリウム 99%
重量%	5'-リボヌクレオチドナトリウム 1%
内容量	1kg
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	エース構内サービス株式会社 佐賀県佐賀市諸富町大字諸富津450の1

包装材料の材質

PE(ポリエチレン)

本品は業務用専用商品です。家庭用とは配合が異なります。

- グルタミン酸は、昆布、チーズ、トマトなどに含まれているうま味成分です。
- さとうきびの他にもキャッサバ芋やとうもろこしからも作ることがあります。
- 5'-リボヌクレオチドナトリウムは、かつおぶしに含まれているうま味成分(イノシン酸)と、しいたけに含まれているうま味成分(グアニル酸)を合わせたものです。



FB2



Đối tác thông minh

Bí quyết để chuẩn bị và tạo nên hương vị

Nâng cao hương vị của từng loại nguyên liệu, cân bằng vị ngon cho mọi món ăn

AJINOMOTO

Chuyên dụng : 1kg

Bột ngọt ajinomoto

Vui lòng tham khảo cách sử dụng ở mặt sau

Thường xuyên đăng tải các công thức nấu ăn chuyên nghiệp phục vụ cho việc lên thực đơn mới trên trang website của cty Ajinomoto

Ajinomoto chuyên dụng Tìm kiếm

www.ajinomoto-foodservice.jp/

Vui lòng sử dụng smartphone và quét mã QR code

Với nhiều sản phẩm và dịch vụ khác nhau, cty Ajinomoto hướng đến việc trở thành đối tác tin cậy và hỗ trợ cho sự phồn vinh của quý khách.

Website sản phẩm chuyên dụng

Có thể truy cập bằng Smartphone

Ajinomoto chuyên dụng Tìm kiếm

www.ajinomoto-foodservice.jp/

Bột ngọt Ajinomoto sử dụng nguyên liệu từ thiên nhiên như mật mía đường được sản xuất bằng phương pháp lên men tự nhiên tương tự như phương pháp tạo nên miso hoặc nước tương.

Bí quyết tăng thêm vị ngon từ ajinomoto

Tăng thêm vị ngon của thực phẩm có sẵn hương vị

Đối với chuẩn bị đồ chiên rán

Cho lượng thích hợp vào ướp cùng thịt

Đối với các loại cá hải sản

Ướp cùng muối với lượng thích hợp

Cân bằng hương vị món ăn

Đối với món cơm rang hoặc rau xào (cho 10 người ăn)

Cho từ 5-9g(tương đương 1-2 thìa cà phê) khi nấu



Nước sốt trộn

Cho 2g (tương đương ½ thìa cà phê) vào 500ml nước sốt trong quá trình chuẩn bị, trộn đều với các loại gia vị chua, mặn, đắng khác

1 thìa nhỏ tương đương khoảng 4g

Chịu được nhiệt độ cao, nên có thể sử dụng trong bất kỳ lúc nào của quá trình nấu với hiệu quả không thay đổi

Khi kết hợp với những món ăn ít muối, vị ngọt của ajinomoto có thể bù đắp cho hương vị còn thiếu.

Bí kíp để phát huy bột ngọt ajinomoto

Trộn bột ngọt ajinomoto cùng muối với liều lượng 1:1

Có thể sử dụng để ướp cho các thực phẩm sau khi đã đông

Thông tin sản phẩm

Tên sản phẩm: bột ngọt tổng hợp

Thành phần : Natri L Glutamete 99%

Chất điều vị 1%

Trọng lượng: 1kg

Nhà phân phối: Công ty cổ phần Ajinomoto

Thủ đô Tokyo, quận Chuo, Kyobashi 1-15-1

Công ty đóng gói: Công ty cổ phần dịch vụ Ace

Tỉnh Saga, thành phố Saga, Morodomi cho, Oza Morodomitsu 450-1

Đây là sản phẩm dùng chuyên dụng nên sẽ có sự khác biệt so với sản phẩm dùng cho gia đình

Axit glutamin là thành phần có vị ngọt đặc trưng glutain có trong cà chua, phô mát, hoặc táo bẹ.

Cũng có thể chiết xuất chất này từ mía, ngô, khoai

Chất điều vị được chiết xuất từ vị ngọt của nấm hương, cá thu bào

Nguyên liệu bao bì đóng gói : Nhựa PE



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.

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

Người dịch

e Thoa

Đặng Thị Kim Thoa



Võ Thị Như Quỳnh

184,
G T
VHH
THU
SÔNG
SEN
HỒ

SMART PARTNER®

下ごしらえや味の決め手に

素材本来の持ち味を引きたて、
料理の味のバランスをととのえます。



業務用
1kg

うま味調味料

おすすめの
使い方は裏面を
ご覧ください!

新メニュー開発に役立つプロ向けレシピを公開

味の素KK業務用商品サイト

味の素 業務用

検索



スマートフォンでも
ご覧いただけます。

www.ajinomoto-
foodservice.jp/

WEB会員募集中

AJINOMOTO.

SMART PARTNER

味の素^{KK}業務用は、さまざまな製品とサービスでおいしさ
と繁盛を支えるスマートパートナーをめざします。

味の素^{KK}業務用商品サイト

スマートフォンでも!

味の素 業務用

検索

www.ajinomoto-foods-service.jp/

味の素[®] Sの原料はさとうきびの糖蜜です。
それを味噌や醤油と同様に発酵させて作っています。

味の素[®] Sを加えることがおいしさのポイント!

素材本来の持ち味を引きたてます。

唐揚げの下ごしらえに
✓下味のついた肉に適量ふってもみ込みます。

魚介類の下ごしらえ
✓適量 塩と一緒に加えます。

料理の味のバランスをととのえます。

チャーハン・野菜炒め(10人分)
✓5~9g(小さじ1~2)炒める時に加えます。

ドレッシング
✓500mlに2g(小さじ1/2)仕上げに加えると
酸味、塩味、苦味をやわらげカドをとります。

- 小さじ(5ml)すりすり1杯は約4gです。
- 熱に強く、調理の際いつお使いになっても、効き目は同じです。
- 減塩した料理にお使いいただくと、味のもの足りなさを補っておいしく仕上がります。

味の素[®] S もっと活用術!

味の素[®] S + 塩を1:1で混ぜる

様々な冷凍食材の解凍時や、下ごしらえ、味の決め手に活用できます。

食品添加物	
品名	配合調味料
成分	L-グルタミン酸ナトリウム 99%
重量%	5-リボヌクレオチドナトリウム 1%
内容量	1kg
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	エース構内サービス株式会社 佐賀県佐賀市鶴岡町大字鶴岡津450の1

本品は業務用専用商品です。家庭用とは配合が異なります。

- グルタミン酸は、昆布、チーズ、トマトなどに含まれている旨味成分です。
- さとうきびの他にもキャッサバやとうもろこしからも作ることがあります。
- 5-リボヌクレオチドナトリウムは、かつおぶしに含まれている旨味成分(イノシン酸)と、しいたけに含まれている旨味成分(グアニル酸)を合わせたものです。

包装材料の材質
PE(ポリエチレン)



FB2





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 Trương An, An Khánh, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: 02435.135.644



VILAS 877

Số/no: HN/18111119NC1

Trang/page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

BẢN SAO

- Tên mẫu/ Sample : MÌ CHÍNH AJINOMOTO (S)
- Khách hàng/ Customer : Công ty TNHH Đầu tư và Phát Triển HSD
- Địa chỉ/ Address : Thôn Duyên Linh, xã Đình Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên
- Lượng mẫu/ Amount : 01 mẫu
- Tình trạng mẫu/ Sample condition : Sản phẩm đựng trong túi kín, 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 hóa lý			
1.	Cảm quan	Dạng tinh thể màu trắng, không mùi, có vị đặc trưng		
2.	Giảm khối lượng khi làm khô	%	MFP10421 (Khối lượng)	0,36
3.	pH	-	ĐDVN IV (Máy đo pH)	7,26
4.	Góc quay cực riêng	°	TCVN 1459:2008	25,1
5.	Clorid	%	TCVN 1459:2008	0,09
6.	Acid pyrrolidone carboxylic	%	TCVN 1459:2008	Đạt yêu cầu
7.	Hàm lượng C ₅ H ₈ NNaO ₄ .H ₂ O	%	TCVN 1459:2008	99,53
III.	Các chỉ tiêu kim loại nặng			
1.	Chì (Pb)	ppm	MAFTC001KL/17 (GFAAS)	KPH (<0,05)

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
Số chứng thực: 3272 Q.Số: 01-SCT/BS
Ngày: 05-08-2020

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2019

TU. GIÁM ĐỐC



CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Thủy



TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM HÓA SINH
Hàng 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

