

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	Số... 250... ngày 08/8/2019
VĂN	CHUYÊN
ĐẾN	Lãnh đạo CC..... Phòng... VP Nguyễn Văn Sĩ
	Sao.....

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ

Số: 08/2019/HSD

Tên sản phẩm : **BỘT NÊM VỊ THỊT BÒ**

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: 08/ 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: **BỘT NÊM VỊ THỊT BÒ**

2. Thành phần: muối, các loại rau hỗn hợp (muối ăn, bột mỳ, bột hành tây, bột cà rốt, chiết xuất xương bò, khác), đường, nước tương, mỡ bò, bột mỳ, Glucose, Maltodextrin Protein thủy phân, chiết xuất thịt bò, hỗn hợp hạt tiêu, chiết xuất cà rốt, bột tổng hợp cà rốt- hành tây, gia vị (Axit amin), Acidulant, hương liệu tổng hợp (Một phần nguyên liệu có chứa sữa, đậu nành).

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: 90g (8g*12 gói).

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong túi nhựa PE, mặt trong tráng thiếc. 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: Happy Food Co., Ltd.

Nhà nhập khẩu: Công ty TNHH CJ JAPAN

Xuất xứ của sản phẩm: Hàn Quốc



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

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: **BỘT NÊM VỊ THỊT BÒ**

Thành phần cấu tạo: muối, các loại rau hỗn hợp (muối ăn, bột mỳ, bột hành tây, bột cà rốt, chiết xuất xương bò, khác), đường, nước tương, mỡ bò, bột mỳ, Glucose, Maltodextrin Protein thủy phân, chiết xuất thịt bò, hỗn hợp hạt tiêu, chiết xuất cà rốt, bột tổng hợp cà rốt- hành tây, gia vị (Axit amin), Acidulant, hương liệu tổng hợp (Một phần nguyên liệu có chứa sữa, đậu nành).

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

Bảo quản: Bảo quản nơi thoáng mát, Tránh nơi có ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp, bảo quản ở nhiệt độ thường.

Khối lượng tịnh: 90g (8g×12 gói).

Chất liệu bao bì: Sản phẩm được gói trong túi nhựa PE, mặt trong tráng thiếc. 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 Hàn Quốc, sản phẩm còn rất phù hợp với các món lẩu, hầm, ninh.

Nguyên liệu (Phần ăn cho 1 người)

Bột nêm Danda CJ... 1 gói

Nước.. 500cc

Rong biển sấy khô--- Một chút (2g)

Hành lá cắt nhỏ vừa ăn... Một chút (5g)

Dầu vừng ... Một chút (2g)

Vừng hạt ... Một chút

Muối tiêu... Lượng vừa ăn

Cách làm

(1) Cho các nguyên liệu ở trên vào nồi nhỏ (Trừ vừng hạt và muối tiêu) để đun lên.

(2) Khi đã chín mềm, cho thêm vừng hạt và muối tiêu và thưởng thức.

Chú ý:

- Sau khi đã bóc gói nhỏ mà không sử dụng hết thì gấp miệng túi lại và bảo quản trong tủ lạnh rồi sử dụng sớm.

Nhà sản xuất: Happy Food Co., Ltd.

Nhà nhập khẩu: Công ty TNHH CJ JAPAN

Xuất xứ của sản phẩm: Hàn Quốc

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

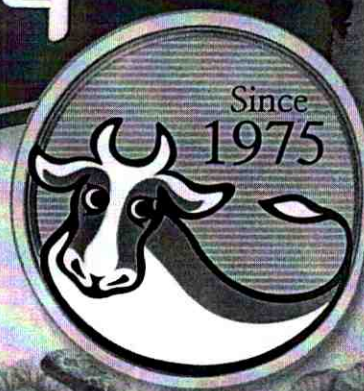
Email: truongsonqk3@gmail.com

Số tự công bố SP:

ダンダ

쇠고기 다시다[®]

牛肉味だしの素



本場韓国
한국의맛

96g (8g×12本)

1-C.I.
TY
TRIEN
UNG YEN

あっ、簡単!

ひとふりで韓国の味!

牛骨スープと野菜のおいしさが
溶けこんだ粉末調味料。

韓国料理はもちろん、鍋料理や
煮物、炒め物にお使いください。

簡単!

焼肉屋さんのわかめスープ



材料(1人分)

- CJ牛肉ダシダ……1本
- 水……500cc
- 乾燥わかめ……少々(2g)
- 長ねぎの小口切り……少々(5g)
- ごま油……少々(2g)
- いりごま……少々
- 塩こしょう……適量

作り方

- ① 小鍋に、いりごま・塩こしょう以外の材料を
すべて入れ、火にかける。
- ② 沸騰したら、塩こしょうで味を調え、いりごまを
ふって出来上がり。

使用の目安(2人分)

- ・スープ(水またはお湯400ml)
 - ・野菜炒め
 - ・チャーハン
- } 1本

名称: 牛肉味だしの素

原材料名: 食塩、混合薬味ミックス(食塩、小麦澱粉、たまねぎ粉、にんにく粉、牛骨エキス、その他)、砂糖、しょうゆ、牛脂、小麦澱粉、ぶどう糖、マルトデキストリン、たん白加水分解物、牛肉風味エキス、胡椒ミックス、にんにくエキス、にんにく・たまねぎ混合粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(原材料の一部に乳、大豆を含む)

内容量: 96g(8gx12本)

賞味期限: 枠外右に記載


保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。

原産国名: 韓国

輸入者: シー・ジェイ・ジャパン株式会社
東京都港区西新橋2-7-4



アレルギー表示

本品の原材料には、下記の  で示したアレルギー
一物質が含まれています。

卵	乳	小麦	そば	落花生
えび	かに	あわび	いか	いくら
さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ
もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉
ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも

4g(スープ1杯分)の標準栄養成分

エネルギー	9.2 kcal	たん白質	0.52 g
脂質	0.24 g	炭水化物	1.28 g
ナトリウム	696 mg	(食塩相当量)	1.77 g

韓国料理のレシピはこちらから
<http://oishii-kankoku.com>



保存上の注意

- ・スティック開封後は袋の切り口を折
り曲げて冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
- ※本製品の製造工場では、えび、かにかを使用した
製品も製造しております。
- ・ゴミを出すときは市町村の区分に従ってください。

0120-983-343 (無料)

賞味期限

2020.12.04 F10C



* H.N.H *



BỘ NÊM DANDA

Bộ nêm vị thịt bò

あっ、簡単!
ひとふりで韓国の味!
 牛骨スープと野菜のおいしさが
 溶けこんだ粉末調味料。
 韓国料理はもちろん、鍋料理や
 煮物、炒め物にお使いください。

簡単!
 焼肉屋さんのわかめスープ



材料(1人分)
 C中肉がらダマ……1本
 水……500cc
 乾燥わかめ……少々(2g)
 乾燥しいたげ……少々(5g)
 こまめ……少々(2g)
 いりこま……少々
 塩こしょう……適量

作り方

- ①小鍋に、いりこま、塩こしょう以外の材料をすべて入れ、火にかける。
- ②沸騰したら、塩こしょうで味を調え、いりこまをふって出来上がり。

使用の目安(2人分)

スープ(水またはお湯400ml)
 ・野菜炒め } 1本
 ・チャーハン

名 称: 牛骨味だしの素

原材料名: 食塩、混合調味ミックス(食塩、小麦澱粉、たまねぎ粉、にんにく粉、牛骨エキス、その他)、砂糖、しょうゆ、牛脂、小麦澱粉、ふどう糖、マルトデキストリン、たん白加水分解物、牛肉風味エキス、香料ミックス、にんにくエキス、にんにく、たまねぎ、混合粉、調味料(アミノ酸等)、調味料、香料。(原材料の一部に乳、大豆を含む)

内 容 量: 96g(18g×12本)

賞味期限: 袋外右に記載

保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

原産国名: 韓国

輸入者: シーフーズ(株)



アレルギー表示
 本品の原材料には、下記の 表示したアレルギー物質が含まれています。

乳	卵	小麦	そば	落花生
×	×	×	×	×
×	×	×	×	×
×	×	×	×	×
×	×	×	×	×
×	×	×	×	×

100g(1パック)の栄養成分
 エネルギー 92 kcal たん 白 質 0.62 g
 脂 質 0.24 g 炭 水 化 物 1.28 g
 ナトリウム 696 mg (食塩相当量 1.77 g)

韓国料理のレシピはこちらから
<http://oishi-kankoku.com>

保存上の注意
 ・スティック包装は袋の切り口を折り曲げて冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
 ・本製品の製造工場では、えび、かにを使用した製品も製造しております。

お問い合わせは市町村の区分に従ってください。
 ☎ 0120-983-343 (無料)

賞味期限

2020.12.04 F10C



M.S.D.N.
 株式会社

**THẬT DỄ DÀNG!
CHỈ CẦN MỘT GÓI, CHO VỊ HÀN QUỐC
ĐÚNG CHUẨN!**

Gia vị dạng bột với vị ngon đặc trưng của thịt bò và các loại rau củ.

Ngoài các món Hàn Quốc, sản phẩm còn rất phù hợp để dùng với các món lẩu, hầm, ninh...

Thật dễ dàng!

Súp rong biển của các nhà hàng thịt nướng

Nguyên liệu (Phần ăn cho 1 người)

Bột nêm Danda CJ... 1 gói

Nước.. 500cc

Rong biển sấy khô--- Một chút (2g)

Hành lá cắt nhỏ vừa ăn... Một chút (5g)

Dầu vừng ... Một chút (2g)

Vừng hạt ... Một chút

Muối tiêu... Lượng vừa ăn

Cách làm

(1) Cho các nguyên liệu ở trên vào nồi nhỏ (Trừ vừng hạt và muối tiêu) để đun lên.

(2) Khi đã chín mềm, cho thêm vừng hạt và muối tiêu và thưởng thức.

Phần ăn cho 2 người

- Súp (Nước hoặc nước ấm: 400ml)	} 1 gói
- Rau hầm	
- Cơm rang	

Tên gọi: Dashi vị thịt bò

Thành phần nguyên liệu: muối, các loại rau hỗn hợp (muối ăn, bột mì, bột hành tây, bột cà rốt, chiết xuất xương bò, khác), đường, nước tương, mỡ bò, bột mì, Glucose, Maltodextrin Protein thủy phân, chiết xuất thịt bò, hỗn hợp hạt tiêu, chiết xuất cà rốt, bột tổng hợp cà rốt- hành tây, gia vị (Axit amin), Acidulant, hương liệu (Một phần nguyên liệu có chứa sữa, đậu nành).

Khối lượng tịnh: 96g (8g x 12 gói)

Hạn sử dụng: Ghi bên ngoài

Cách bảo quản: tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp. Bảo quản ở nhiệt độ thường, để nơi khô ráo thoáng mát.

Nơi sản xuất: Hàn Quốc

Đơn vị nhập khẩu:

BỘT NÊM VỊ THỊT BÒ DANDA

Chất gây dị ứng:

Những ô màu hồng là chất có trong thành phần nguyên liệu sản phẩm.

Trứng	Sữa	Bột mì	Kiêu mạch	Đậu phộng
Tôm	Cua	Bào ngư	Mực	Trứng cá đỏ
Rượu	Cá thu	Cam	Quả kiwi	Chuối
Đào	Táo	Thịt bò	Thịt gà	Thịt lợn
Gelatin	Quả óc chó	Đậu nành	Nấm	Khoai lang

Thành phần dinh dưỡng trong 1 thìa (tương đương 4g)

Năng lượng	9.2 kcal	Protein	0.52g
Protein	0.24g	Carbonhydrates	1.28g
Natri	696mg	Lượng tương đương muối ăn	1.77g

Công thức nấu các món Hàn Quốc:

<http://oishii-kankoku.com>

Chú ý sử dụng:

- Sau khi đã bóc gói nhỏ mà không sử dụng hết thì gấp miệng túi lại và bảo quản trong tủ lạnh rồi sử dụng sớm.
*Tại nhà máy sản xuất sản phẩm này cũng sản xuất cả các sản phẩm có chứa tôm, cua.

Khi vứt rác phải tuân thủ quy định tại địa phương.

Số điện thoại: **0120-983-343** (Miễn phí)

04/12/2020 F10C

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



Đặng Thị Kim Thoa



Võ Thị Như Quỳnh

194
CÔN
TN
CH
THU
AS
PH



Scanned with CamScanner

846
3 TY
HH
HU
JNG
EN
5 H

あっ、簡単!

ひとふりで韓国の味!

牛骨スープと野菜のおいしさが
溶けこんだ粉末調味料。

韓国料理はもちろん、鍋料理や
煮物、炒め物にお使いください。

簡単!

焼肉屋さんのわかめスープ



- 材料(1人分)
- C片肉ダダ.....1本
 - 水.....500cc
 - 乾燥わかめ.....少々(2g)
 - 長ねぎの小口切り.....少々(5g)
 - ごま油.....少々(2g)
 - いりごま.....少々
 - 塩こしょう.....適量

作り方

- ① 小鍋に、いりごま、塩こしょう以外の材料をすべて入れ、火にかける。
- ② 沸騰したら、塩こしょうで味を調え、いりごまをふって出来上がり。

使用の目安(2人分)

- ・スープ(水またはお湯400ml)
 - ・野菜炒め
 - ・チャーハン
- } 1本

名称: 牛肉味だしの素

原材料名: 食塩、混合薬味ミックス(食塩、小麦澱粉、たまねぎ粉、にんにく粉、牛骨エキス、その他)、砂糖、しょうゆ、牛脂、小麦澱粉、ぶどう糖、マルトデキストリン、たん白加水分解物、牛肉風味エキス、胡椒ミックス、にんにくエキス、にんにく・たまねぎ混合粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料(原材料の一部に乳、大豆を含む)

内容量: 96g(8g×12本)

賞味期限: 枠外右に記載

保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。

原産国名: 韓国

輸入者: シー・ジェイ・エス



アレルギー表示

本品の原材料には、下記の ■ で示したアレルギー
一物質が含まれています。

卵	乳	小麦	そば	落花生
えび	かに	あわび	いか	いくら
さけ	さば	オレンジ	キウフルーツ	バナナ
もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉
ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも

4g(スープ1杯分)の標準栄養成分

エネルギー	9.2 kcal	たん白質	0.52 g
脂 質	0.24 g	炭水化物	1.28 g
ナトリウム	696 mg	(食塩相当量)	1.77 g

韓国料理のレシピはこちらから
<http://oishi-kankoku.com>



保存上の注意

- ・スティック開封後は袋の切り口を折り曲げて冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
- ・本製品の製造工場では、えび、かにを使用した製品も製造しております。
- ・ゴミを出すときは市町村の区分に従ってください。

☎ 0120-983-343 (無料)

賞味期限

2020.12.04 F10C





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: HNI.X111119NC1

Trang/page: 1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

BẢN SAO

1. **Tên mẫu/ Sample** : **BỘT NÊM VỊ THỊT BÒ**
2. **Khách hàng/ Customer** : Công ty TNHH Đầu tư và Phát Triển HSD
3. **Địa chỉ/ Address** : Thôn Duyên Linh, xã Đình Cao, huyện Phù Cừ, tỉnh Hưng Yên
4. **Lượng mẫu/ Amount** : 01 mẫu
5. **Tình trạng mẫu/ Sample condition** : Sản phẩm đựng trong túi kín, túi 12 gói x 8g, nhãn in rõ ràng, không có mẫu lưu
6. **Ngày nhận mẫu/ Sample receiving date** : 11/11/2019
7. **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 BTMNM ^(*)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	1,5x10 ¹
5.	Tổng số VSVHK ^(*)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	6,0x10 ¹
6.	Salmonella	Trong 10g	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)

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN GỐC
Số chứng thực: 3271 Q.Số: 01-SCT/BS

Hà Nội, ngày 18 tháng 11 năm 2019

TUQ.GIÁM ĐỐC



(Handwritten signature)

CÔNG CHỨNG VIÊN
Nguyễn Thị Thủy



TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM HÒA SINH
Hoàng Thị Hiền

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