CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 17/ĐV/2018

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Đức Việt

Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 02213970230 Fax: 02213970231

E-mail: info@ducvietfoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900214029

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 18/2018/NNPTNT-0321

Ngày Cấp/Nơi cấp: 30/5/2018 tại Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản & Thủy sản tỉnh Hưng Yên

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Kimchi củ cải

2. Thành phần: Củ cải (>80%), lá củ cải non, bột gạo (gạo, chất làm dày guargum), muối, tỏi, sốt tảo bẹ (chất tạo ngọt sorbitol, tinh chất tảo bẹ, đường fructose), tỏi Hàn quốc, sốt cá cơm lên men (cá cơm, muối), sốt tôm lên men (tôm, muối), lợi khuẩn acid lactic, gừng.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng kể từ ngày sản xuất

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

- Quy cách: túi đóng gói kín có khối lượng tịnh 400gram

- Chất liệu: PET/LLDPE

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Tên cơ sở sản xuất: DAESANG CORPORATION

- Địa chỉ: Daesang Building, 26, Cheonho-daero, Dong-daemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

III. Mẫu nhãn sản phẩm *(đính kèm hình ảnh bao bì sản phẩm)*

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 số 55/2010/ QH12 ban hành ngày 17 tháng 6 năm 2010 (Luật an toàn thực phẩm)

- Nghị đinh 15/2018/ NĐ- CP ban hành ngày 02 tháng 02 năm 2018 (quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm)

- Quyết định số 46/ QĐ- BYT ban hành ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ y tế (quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT

- Và theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn khác

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./.

Hưng Yên, ngày 24 tháng 7năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

M.S.D.N: 0900214029 - C.T.C.P
CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
H. YÊN MỸ - T. HƯNG YÊN

TỔNG GIÁM ĐỐC
CHO NAM IL

BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật - Mai Dịch - Cầu Giấy - Hà Nội - Việt Nam
*Điện thoại: 84-2432262215 / 84-2432262216 Fax: 84-2439335738 * Website: www.nifc.gov.vn*

Số: 126240/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

TEST REPORT

1. Tên mẫu: Kim chi củ cải
2. Mã số mẫu: 07183442/DV.1
3. Mô tả mẫu: Nguyên túi 400g, nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 4°C. - Số lượng: 2
NSX: 12/07/2018 - HSD: 08/01/2019
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Theo hướng dẫn QLCL.HD.LM.01
6. Ngày lấy mẫu: Không có
7. Ngày nhận mẫu: 16/07/2018
8. Thời gian thử nghiệm: 16/07/2018 - 25/07/2018
9. Nơi gửi mẫu: Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt
Địa chỉ: Thôn Liêu Hạ, Xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên
10. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	*Tên chỉ tiêu*	*Đơn vị*	*Phương pháp thử*	*Kết quả*
10.1*	*Salmonella*	/25g	TCVN 4829:2005	KPH
10.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	ISO 4833-1:2013	$4,3 \times 10^2$
10.3*	*S. aureus*	CFU/g	TCVN 4830-1 : 2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.4*	*Cl. perfringens*	CFU/g	TCVN 4991:2005	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.5*	*B. cereus*	CFU/g	TCVN 4992:2005	KPH (LOD: 10 CFU/g)
10.6*	Coliforms	CFU/g	TCVN 6848:2007	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.7*	*E. coli*	CFU/g	TCVN 7924-2: 2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.8*	Tổng số bào tử nấm mốc-men	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)
10.9*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,04
10.10*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
10.11*	Hàm lượng Chì	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	0,018
10.12*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	H.HD.QT.429 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,003 mg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 25 tháng 7 năm 2018

TUQ.VIỆN TRƯỞNG

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm nghiệm ATVSTPQG
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM ĐỨC VIỆT
M.S.D.N: 0900214029 - C.T.C.P
H. YÊN MỸ - T. HƯNG YÊN

종가집 JONGGA

Product of Korea

아삭하고 싱싱한

Kimchi củ cải
Diced Radish Kimchi

종가집 깍두기

김치/비살균 | 14.1 oz (400 g)

12.07.2018
08.01.2019

종가집의 신선한 약속

종가집 JONGGA

한국食 신선비법 "좋은 재료를 더 좋게 합니다."

1 신선선별비법
국내 농가와의 계약재배로 최고의 원료만을 선별합니다. 중요 원료 산지의 공급망을 구축하였습니다.

2 신선발효비법
김장김치 맛의 근원인 유산균을 추가하여 신선하고 건강하게 발효시킵니다.

3 신선제조비법
청정공정의 마무리 발효와 우수한 국내산 천연조미료로 깔끔하고 시원한 맛을 되고 찍지 않습니다.

4 신선유지비법
원료부터 제품 출하까지 HACCP 기준의 엄격한 온도와 위생을 준수합니다.

Nutrition Facts

About 14 servings per container
Serving Size 1oz (28g)

Amount Per Serving
Calories 5

		% Daily Value*
Total Fat	0 g	0 %
Saturated Fat	0 g	0 %
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	0 mg	0 %
Sodium	170 mg	7 %
Total Carbohydrate	2 g	1 %
Dietary Fiber	less than 1 g	4 %
Total Sugars	less than 1 g	
Includes 0g Added Sugars		0 %
Protein	0 g	0 %
Vitamin D	0 mcg	0 %
Calcium	0 mg	0 %
Iron	0 mg	0 %
Potassium	0 mg	0 %

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

- **Ingredients: - English :** Radish, Young radish leaves, Red pepper powder, Rice starch(rice, glutinous), Salt, Garlic, Kelp base sauce(kelp Korean leek, salt), Lactic acid bacteria, Ginger, **-Vietnam :** Củ cải, lá củ cải non, Bột gạo (gạo, glutinous), muối, tỏi, bột ớt, bột nhão tảo bẹ (tảo bẹ Hàn Quốc, hành tây, muối), lactic acid bacteria, gừng, **-Shrimp/Tôm khô :** Fermented **anchovy** sauce(**anchovies**, salt), Fermented **shrimp** sauce(**shrimp**, salt), Lactic acid bacteria, Ginger, **-Vietnam :** Củ cải, lá củ cải non, Bột gạo (gạo, glutinous), muối, tỏi, bột ớt, bột nhão tảo bẹ (tảo bẹ Hàn Quốc, hành tây, muối), lactic acid bacteria, gừng, chất tạo ngọt (fructose), bột Hàu (bột hàu, bột tôm khô, muối), sốt tôm lên men (tôm, muối), lactic acid bacteria, gừng, sốt cá cơm lên men (cá cơm, muối), sốt tôm lên men (tôm, muối), lactic acid bacteria, gừng
- **NET WT. / Khối lượng tịnh :** 400 g **Manufacturer / Sản xuất tại :** DAESANG CORPORATION Daesang Building, 6, Cheong-daero, Dong-daemun-gu, Seoul, Republic of Korea **-Country of origin / Nguồn gốc :** Republic of Korea / Hàn Quốc **-Importer / Công ty nhập khẩu :** Duc Viet Food Joint-Stock Company, Lieu Ha Village, Tan Lap Commune, Yen My District, Hung Yen Province / Công ty cổ phần thực phẩm Đức Việt, thôn Liêu Hạ, xã Tân Lập, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên **- Storage Method/Phương pháp bảo quản :** Do not directly expose to the sun / Tránh ánh nắng trực tiếp
- **Keep Refrigerated /Bảo quản mát (32°F~39°F / 0°C~4°C)**
- **Best Before/Hạn sử dụng :** See printing on the packaging. / Xem ngày sản xuất trên bao bì.

Gas Absorbent inside the package can not be eaten / Gói hút khí gas bên trong bao bì không ăn được.

DAESANG 대상주식회사

OTHER

8 801052 047257