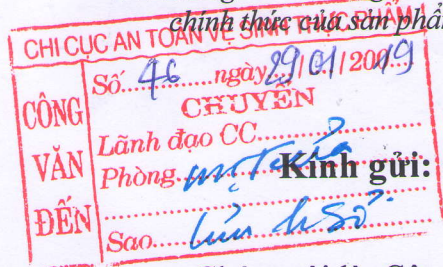


**CÔNG TY TNHH
ĐT&PTCN AN ĐÌNH
CV: 01-02/AND/2018**

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

V/v: Thông báo bổ sung mẫu bao bì

chính thức của sản phẩm



Chúng tôi là: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình

Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn sự hợp tác của Chi Cục An toàn vệ sinh Thực phẩm Hưng Yên, sự hỗ trợ kịp thời của Quý Chi Cục đã góp phần vào việc sản xuất và kinh doanh thành công những sản phẩm của chúng tôi trong thời gian qua.

Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình đã nộp Bản tự công bố sản phẩm số 01/AND/2018 (ngày 13/04/2018) và thông báo mẫu bao bì chính thức của sản phẩm số 01-01/AND/2018 (ngày 04/12/2018) cho sản phẩm “Gạo Japonica”.

Do nhu cầu cần bổ sung thêm các mẫu bao bì mới, chúng tôi làm công văn này thông báo bổ sung tới Quý Chi cục các mẫu nhãn chính thức sẽ được sử dụng để đóng gói các sản phẩm của chúng tôi như sau:

- Tên sản phẩm: Gạo Japonica
- Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018 (ngày 13/04/2018)
- Giấy xác nhận đã nộp hồ sơ số 49/TNHS-ATTP ngày 16/04/2018.
- Tùy thuộc từng loại chất liệu, kích cỡ đóng gói tiêu chuẩn cũng như tùy thuộc từng phân khúc khách hàng mà sẽ có mẫu bao bì chính thức khác nhau. Hiện nay các sản phẩm

Gạo Japonica của An Đình đang được đóng gói trong các túi như sau:

- + Đóng gói trong các túi chất liệu PA/PE; các kích cỡ tiêu chuẩn: 1kg; 2,5kg; 5kg.
- + Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP dệt; các kích cỡ tiêu chuẩn: 25kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.

Chúng tôi xin gửi kèm công văn này các bao bì in thực tế đang sử dụng và các thiết kế bao bì bổ sung mới.

Chúng tôi xin cam kết không thay đổi thông tin nào khác như đã công bố trong Bản
tự công bố sản phẩm trong quá trình lưu hành sản phẩm trên.

Xin trân trọng cảm ơn sự hỗ trợ của Quý Chi cục.

Hưng Yên, ngày 28 tháng 01 năm 2019

**CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ
PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH**



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị



10 170 mm 160 10

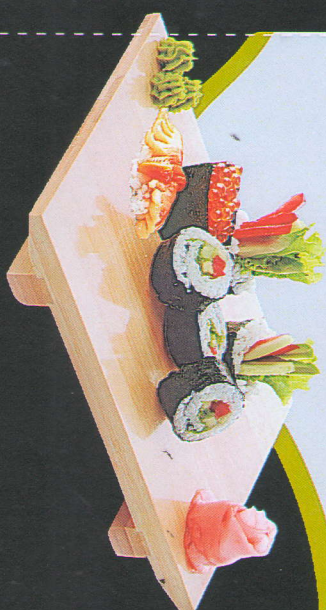
GAO JAPONICA

The Premium Japanese Sushi Rice



コシヒカリ

1 kg



X100002G1 Zden Zhtu Zdo M Y W

HA. 2018-8-30

296

GÀO JAPONICA
Gạo Giống Nhật Cao Cấp

How to use this special rice
Hướng dẫn sử dụng



洗濯 (洗濯) 新鮮な水を使って炊飯器 (Cook) を洗って下さい。お米をよく洗って下さい。
Clean the cook, using fresh water. Wash the rice carefully until the water becomes clear.
Rửa sạch nồi, dùng nước sạch để nấu cơm. Vo gạo thật kỹ cho đến khi nước trong.



2. THEI (MOG (2.1b.)) 適量の水を注いで下さい。
Pour adequate water, Japonica rice requires water less than indica rice.
Cho nước vừa đủ, gạo Nhật yêu cầu ít nước hơn gạo Việt Nam.



3. NGÂM GẠO (炊前) 30分間 洗ったお米を浸漬して下さい。
Soaking washed rice during 30 minutes,
Ngâm gạo trong khoảng 30 phút.



4. 電気が通じない 電気が通じないで40分お待ち下さい。でも、美味しい新鮮なご飯を炊かれています。Put on electricity and wait about 40 minutes, we will have a very fresh & tasty rice. 電気が通じないで40分待ち、美味しいご飯が炊かれています。Bat điện nấu cơm và đợi khoảng 40 phút, chúng ta sẽ có một bữa cơm với món gạo. Nhất thơm ngon đặc biệt.

Introductions

[illegible]

This special rice have been grown in the fresh water and fertile soil with the special technological methods those bring us a very tasty and fresh rice, suited to all consumers. This rice is major material for making *Sushi* – a traditional dish of Japanese.

Bào quản non thường mát sạch sẽ, tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.
Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh.

Gà ngon hơn khi bảo quản lạnh.

Email: ceeg@andh.com.vn; sales.andh@gmail.com
 DT: +84 24 3865 9437 - 02439845160/62
 Fax: +84 24 39845161 - 02436334978
 Hotline: 0983 224 900



Khối lượng tịnh: 1 kg



5 kg

SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI AN ĐỊNH

Tel: (84) 2439845160 * Fax: (84) 2439845161 * Email: ceo@andinh.com.vn * Web: www.andinh.com.vn

Japonica Rice is such a special feature Japan and is widely used in this country. This product has been grown in Vietnam, strictly controlled and carefully manufactured by An Dinh Co. Ltd, a Vietnam-Japan joint venture company. This fresh tasty rice is qualified for food safety regulations and is perfect element for Korean and Japanese traditional dishes.

Gạo giống Nhật Bản
Japanica

丹精こめて作りました。
肥沃の大地へトナムで
種もみだけを使つて

吉成

GÀO JAPONICA
Supermarket

Supermarkt

445mm

Date:05.04.2010 Size:580*455mm LIEN

M ZV ZD ZC K F430950B

Công ty TNHH Đầu tư & phát triển công nghệ An Bình
xác nhận:
-Đang ủy thác cho City In Đức Anh
-Đang thực hiện cho sản phẩm này tại Công ty DongYun.
-Đang làm việc và hoàn toàn chịu trách nhiệm về nội dung.
Kính thưa, mẫu sắc, cấu hình của sản phẩm này.

PHÂN LOẠI TRỰC IN

☐ TRỰC LOẠI CAO CẤP

☐ TRỰC LOẠI A

☐ TRỰC LOẠI B

HN 61549 THU HEN	15.01.2019	Theo CU	Theo CU
MS số: Nhân Viên	Quản lý	Date:	Size:
Thích hợp in đ	X	2C	2D

Khách hàng ký lên và đóng dấu:

CÁCH NẤU CƠM NGON

おいしい召しあがり方

1.VO GẠO (水洗い)



Vò càng nhanh càng tốt, vò kỹ cho đến khi nước trong.

すばやく、すばやく、
ザッザッザッ
注 特に最初の水は早くすて下さい。

Washing rice as quick as possible until the water becomes clear.

2.THÊM NƯỚC(水加減)



Thêm nước rất quan trọng, tùy từng loại gạo mà cho nước vào nồi nhiều hay ít. Thông thường 1 kg gạo cho 1.3 kg nước. Gạo Nhật cho ít nước hơn gạo Việt Nam.

ご飯は水加減がきめ手
お米によって硬さや水分がちがいます。わが家の給みにより水加減をきめて下さい。
注 標準的にはお米の量の1.2倍(重量で1.6倍)です。

Water quantity is very important. The water level is depended on the variety of rice. Normally 1.3 kg of water is used for 1 kg of rice

3.NGÂM GẠO(水に浸す)



Ngâm gạo: Gạo càng cứng thì ngâm càng lâu, bình thường ngâm trong 0,5-1h. Mùa đông ngâm trong 2h.

硬いお米ほど
長風呂好き

1 時間位浸水しておくとおいしくいただけます。
注 冬は2時間位浸水して下さい。

Soaking time is depended on the variety of rice. Normally soaking rice during 0.5-1 hour. Winter season soaking in 2 hours.

4.NẤU CƠM(火加減)

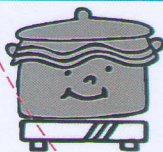


Bật điện nấu cơm.

初めチョロチョロ
中パッパ
自動炊飯器にまかせましょう。

Put electricity on and wait.

5.Ủ CƠM(おとし)



Sau tắt điện, úp vung khoảng 10 - 15 phút để cơm chín đều.Xới nhẹ cơm để tránh cơm bị nát.

赤子泣くともフタとるな

火を消してから10~15分位はムラシして下さい。
ムラシのあと粒をつぶさないようかき混ぜ乾いたフキンをかけておくと余分の水分がなくなりさらにおいしくなります。

After cooking, keep warm during 10 - 15 minutes for more tasty. Mixing up gently the boiled rice.

Cuối cùng chúng ta sẽ có 1 bữa cơm thật ngon. Cơm gạo nhật mềm, dẻo, đậm đà.

さあ召しあがれ
おいしい 御飯

Be enjoying a fresh and tasty rice.

Sản phẩm : GẠO JAPONICA - 5KG
Product : Japonica rice- 5kg
Nhà máy sản xuất : CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH
Manufacturer : AN DINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT AND INVESTMENT CO.,LTD.
Địa chỉ : Cụm CN Hòa Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hòa, Hưng Yên
Nhà phân phối : CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH
Distributor : AN DINH CO.,LTD.
Địa chỉ : Số 39, ngách 34/156, Phố Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội
Website : www.andinh.com.vn
Email : ceo@andinh.com.vn; sales.andinh@gmail.com
Điện thoại : +84.24.38629432 - 02439845160/62 * Fax: +84.24.39845161 - 02436334978
Hotline : 0983 224 900

DESCRIPTIONS
Quy cách sản phẩm
Thành phần: Gạo Japonica
Ingredient: Japonica Rice
Tinh bột : $\geq 70,00\%$
Gluxit Content : $\geq 70,00\%$
Độ ẩm : $\leq 14,00\%$
Moisture Content : $\leq 14,00\%$
Tỉ lệ tấm : $\leq 5,00\%$
Broken Ratio : $\leq 5,00\%$
Tạp chất : $\leq 0,05\%$
Foreign Matter : $\leq 0,05\%$

GAO LUÔN TƯƠI MỚI,
THƠM NGON ĐẢM BẢO VSATP

Bảo quản nơi thoáng mát sạch sẽ, tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao
Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh.

3



8 936028 610032

Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018
Self-declaration Document No.01/AND/2018



Date of production and expiry are to be printed at the sealing line
Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.



Khối lượng tịnh: 5 kg