

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

*V/v: Thông báo mẫu bao bì chính
thức của sản phẩm*

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

Kính gửi: Chi Cục An toàn vệ sinh Thực phẩm Hưng Yên

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) cho sản phẩm “Gạo Japonica”. Trong Bản Tự công bố sản phẩm số 01/AND/2018 (ngày 13/04/2018) đã có đính kèm mẫu nhãn dự thảo. Nay chúng tôi làm công văn thông báo tới Quý Chi Cục về mẫu bao bì chính thức của sản phẩm, cụ thể 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 và kích cỡ đóng gói tiêu chuẩn 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.

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 04 tháng 12 năm 2018

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



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

GAO JAPONICA

The Premium Japanese Sushi Rice



コシヒカリ

1 kg



KOSHI HIKARI

The Premium Japanese Sushi Rice

How to use this special rice
Hướng dẫn sử dụng



1 水洗い 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 水加減 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 水に浸す 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 火加減 電気をオンにして40分お待ち 下さい。とても美味しく新鮮なご飯を炊けるでしょう。

Put on electricity on and wait about 40 minutes, we will have a very fresh & tasty rice.
Bật điện nấu cơm và đợi khoảng 40 phút, chúng ta sẽ có một bữa cơm với món gạo Nhật thơm ngon đặc biệt

TÊN SẢN PHẨM: GẠO JAPONICA

Name of product: Japonica Rice

Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018

Self-declaration Document No: 01/AND/2018

Specifications:

Thành phần: Gạo Japonica Ingredient: Japonica Rice

Tỉ lệ tấm: ≤ 5,00% Broken Ratio : ≤ 5,00%

Độ ẩm : ≤ 14,00% Moisture Content : ≤ 14,00%

Tạp chất : ≤ 0,05% Foreign Matter : ≤ 0,05%

Tinh bột : ≥ 70,00% Gluxit Content : ≥ 70,00%

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 Hồ Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hào, Hưng Yên

Nhà phân phối: CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH

Distributor: AN DINH CO., LTD.

Địa chỉ: Số 39, ngách 34/156 Vĩnh Tuy, Hai Bà Trưng, Hà Nội

Website: www.andinh.com.vn

Email: ceo@andinh.com.vn ; sales.andinh@gmail.com

ĐT: +84.24 38629432 - 02439845160/62

Fax: +84.24 39845161 - 02436334978

Hotline: 0983 224 900

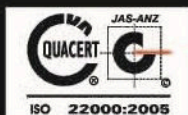
Introductions

Sản phẩm gạo Japonica được sản xuất tại vùng sản xuất có nguồn nước sạch, đất đai màu mỡ, hạn chế sử dụng phân bón hóa học và không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật độc hại. Cơm Japonica ngon, thơm nhẹ, vị đậm phù hợp với mọi lứa tuổi cho mọi bữa cơm gia đình. Gạo Japonica là một trong những nguyên liệu chính để làm Sushi – một món ăn truyền thống của người Nhật Bản.

綺麗な水と有機の肥沃な土壌から生まれたの特別なお米は、お子様や妊婦、高齢者 理想的で大変美味しい新鮮なお米ですお寿司用としても最適なお米であります。

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.

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



Khối lượng tịnh: 1 kg



ANDINH RICE Supermarket

日本で採れた第一世代の
種もみだけを使って
肥沃の大地ベトナムで
丹精こめて作りしました。

GẠO GIỐNG NHẬT BẢN JAPONICA

The famous variety
from Japan has been
introduced to Vietnam to
produce the best tasty rice,
ideally suited to Japanese
cuisine.

2.5 kg

PRODUCT OF ANDINH CO., LTD.

Tel: 04.38629432/04.39845160/62 Fax: 04.36334978/04.39845161 * Email: ceo@andinh.com.vn * Web: www.andinh.com.vn

こ
は
が
り

おいしい召しあがり方

Cách nấu cơm ngon:

1 水洗い

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 水加減

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 水に浸す

30分間 洗ったお米
を浸漬して下さい。



Soaking washed rice during
30minutes.
Ngâm gạo trong khoảng
30 phút.

4 火加減

電気をオンにして40分お待ち
下さい。とても美味しく新鮮な
ご飯を炊けるでしょう。



Put on electricity on and wait
about 40 minutes, we will have
a very fresh & tasty rice.
Bật điện nấu cơm và đợi
khoảng 40 phút, chúng ta sẽ
có một bữa cơm với món gạo
Nhật thơm ngon đặc biệt.

Sản phẩm : GẠO JAPONICA - 2.5 kg

Product : Japonica Rice - 2.5 kg

Nhà máy sản xuất : CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Manufacturer : ANDINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT AND INVESTMENT CO., LTD

Địa chỉ : Cụm CN Hòa Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hào, Hưng Yên

Nhà phân phối : CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH

Distributor : ANDINH 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.com.vn

Điện thoại : +84.4.38629432 - 043.9845160/62 * FAX: +84.4.39845161 - 0436334978

Hotline : 0983 224 900

DESCRIPTIONS

Thành phần: Gạo Japonica
Ingredient: Japonica Rice

Hàm lượng Gluxit : $\geq 70.0\%$

Gluxit Content : $\geq 70.0\%$

Độ ẩm : $\leq 14.0\%$

Moisture Content : $\leq 14.0\%$

Tỉ lệ tấm : $\leq 5.0\%$

Broken Rice : $\leq 5.0\%$

Tạp chất : $\leq 0.05\%$

Foreign Matter : $\leq 0.05\%$

**FRESH RICE, TASTY &
VERY GOOD FOR HEALTH**

Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018

Self - declaration Document No. 01/AND/2018

Ngày sản xuất và hạn sử dụng được in trên bao bì sản phẩm.

Date of Production and Expiry are to be printed at the sealing line.

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



この袋は、焼却時に塩素系の有害ガスが発生しない
自然環境にやさしい素材を使用しています。
●ゴミの排出区分は市町村のルールに従ってください。

PL法に基づく表示

警告
・空袋を、幼児や子供が被って遊ぶと、窒息などの危険が伴います。
・空袋は、幼児や子供の手の届かない所に保管してください。

注意

・この袋は可燃物ですので、火のそばに置かないでください。
・米袋には指定物以外の品物を入れないでください。
・袋の角等が破くナリケガをする場合がありますのでお気を付けてください。

Khối lượng tịnh:
2.5 kg

ANDINH RICE

Supermarket

日本で採れた第一世代の
種もみだけを使って
肥沃の大地ベトナムで
丹精こめて作りました。

GAO JAPONICA

GAO GIỐNG NHẬT BẢN

The famous variety
from Japan has been
introduced to Vietnam to
produce the best tasty rice,
ideally suited to Japanese
cuisine.

2,5 kg

SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI BỞI AN ĐÌNH

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

おいしい召しあがり方

Cách nấu cơm ngon:

1 水洗い

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 水加減

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 水に浸す

30分間 洗ったお米
を浸漬して下さい。



Soaking washed rice during
30minutes.
Ngâm gạo trong khoảng
30 phút.

4 火加減

電気をオンにして40分お待ち
下さい。とても美味しく新鮮な
ご飯を炊けるでしょう。



Put on electricity on and wait
about 40 minutes, we will have
a very fresh & tasty rice.
Bật điện nấu cơm và đợi
khoảng 40 phút, chúng ta sẽ
có một bữa cơm với món gạo
Nhật thơm ngon đặc biệt.

Sản phẩm : GẠO JAPONICA - 2,5 kg

Product : Japonica Rice - 2,5 kg

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 Hào, Hưng Yên

Nhà phân phối : CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH

Distributor : AN DINH CO., LTD.

Địa chỉ : Số 39, ngách 34/156, Phố Vinh 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 - 024.39845160/62 * FAX: +84.24.39845161 - 024.36334978

Hotline : 0983 224 900

DESCRIPTIONS

Hàm lượng Gluxit : $\geq 70,00\%$

Gluxit Content : $\geq 70,00\%$

Độ ẩm : $\leq 14,00\%$

Moisture Content : $\leq 14,00\%$

Tỉ lệ tấm : $\leq 5,00\%$

Broken Rice : $\leq 5,00\%$

Tạp chất : $\leq 0,05\%$

Foreign Matter : $\leq 0,05\%$

Thành phần: Gạo Japonica

Ingredient: Japonica Rice

**FRESH RICE, TASTY &
VERY GOOD FOR HEALTH**

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

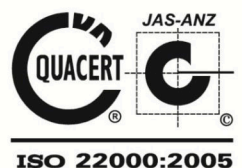
Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018

Self-declaration Document No.01/AND/2018



8 936028 610056

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:
2,5 kg



GAO JAPONICA

Supermarket

日本で採れた第一世代の
種もみだけを使って
肥沃の大地ベトナムで
丹精こめて作りしました。

Gạo giống Nhật Bản

JAPONICA

The famous variety
from Japan has been
introduced to Vietnam to
produce the best tasty rice,
ideally suited to Japanese
cuisine.

5 kg

SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI BỞI AN ĐÌNH

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

おいしい召しあがり方

CÁCH NẤU CƠM NGON

1 水洗い



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

すばやく、すばやく、
サッサッサッ

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 水加減



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。わが家の好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1.5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

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

3 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 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 むらし



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ま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 Hồ Lâm, Ngọc Lâm, Mỹ Hào, 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

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 : $\leq 0,05\%$

FRESH RICE, TASTY &
VERY GOOD FOR HEALTH

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



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

AN DINH COMPANY LIMITED

GẠO JAPONICA

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 25 KG

GẠO JAPONICA

Specifications:

Broken Ratio	: ≤ 5.00%
Moisture Content	: ≤ 14.00%
Foreign Matter	: ≤ 0.05%
Gluxit Content	: ≥ 70.00%

Chỉ tiêu chất lượng chính:

Tỉ lệ tấm	: ≤ 5.00%
Độ ẩm	: ≤ 14.00%
Tạp chất	: ≤ 0.05%
Tinh bột	: ≥ 70.00%

TÊN SẢN PHẨM: GẠO JAPONICA

Name of product: Japonica Rice

Bản tự công bố sản phẩm số: 01/AND/2018

Self-declaration document No: 01/AND/2018

Nhà máy sản xuất: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Manufacture: AN DINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT AND INVESTMENT CO., LTD

Địa chỉ: Cụm CN Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, huyện Mỹ Hào, tỉnh 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, phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

Website: www.andinh.com.vn

Email: ceo@andinh.com.vn / sales.andinh@gmail.com

ĐT: 0243 984 5160 / 0243 984 5162 * Fax: 0243 984 5161

Hotline: 0983 224 900

Bảo quản nơi thoáng mát sạch sẽ, tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

Gạo ngon hơn khi bảo quản lạnh.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

KHỐI LƯỢNG TỊNH: 25 KG