

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Số: 23/CTCPTMDVCV/2018**

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

**Tên tổ chức, cá nhân:** CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

**Địa chỉ trụ sở:** Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

**Điện thoại:** 0243 222 3000 **Fax:** 0243 722 6352 **E-mail:** huong.tranmai@ggg.com.vn

**Mã số doanh nghiệp:** 0102721191

**Đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn:**

**TCVN ISO 22000:2007 /ISO 22000:2005**

**Số giấy chứng nhận:** HA 209/1.15.E

**Nơi cấp:** TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP - QUACERT.

**Ngày cấp:** 30/11/2015

**I. Thông tin về sản phẩm:**

**1. Tên sản phẩm:** Tương đậu cay (Hot bean sauce)

**2. Thành phần:** Ót, đậu nành không biến đổi gen, nước, dầu mè, muối, đường, chất tạo men, phụ gia thực phẩm Disodium guanylate, phụ gia thực phẩm Disodium inosinate, chất điều vị Disodium guanylate, bột dày và dính (Chất ổn định thực phẩm Acetylated distarch phosphate, chất tạo đặc – Xanthan gum)

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:**

- 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
- Hạn sử dụng in trên bao bì.

**4. Bảo quản và hướng dẫn sử dụng:**

- **Bảo quản:** ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
- **Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chế biến các món ăn phù hợp

**5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

- **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong can nhựa PP chuyên dùng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.
- **Quy cách đóng gói:** Khối lượng tịnh: 18kg/can

**6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:**

- **Xuất xứ:** Đà Loan
- **Tên cơ sở sản xuất:** Công ty hữu hạn cổ phần Tương Viên Ha Ha
- **Địa chỉ:** Số 110 đường Nhân Thọ Nam quận Cương Sơn, Cao Hùng, Đà Loan
- **Tên cơ sở nhập khẩu:** CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

**Địa chỉ trụ sở:** Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

### III. Mẫu nhãn sản phẩm:



#### Tương đậu cay (Hot bean sauce)

**Thành phần:** Ớt, đậu nành, nước, dầu mè, muối, đường, chất tạo men, disodium guanylate, disodium inosinate, disodium guanylate, acetylated distarch phosphate, xanthan gum

**NSX-HSD:** NSX, HSD in trên bao bì, HSD 12 tháng kể từ ngày sản xuất

**KLT:** 18kg/can

**Xuất xứ:** Đài Loan

**Bảo quản:** ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng để chế biến thịt và chế biến món ăn phù hợp khác

**Tên cơ sở sản xuất:** Công ty hữu hạn cổ phần Tương Viên Ha Ha

**Địa chỉ:** Số 110 đường Nhân Thọ Nam quận Cương Sơn, Cao Hùng, Đài Loan

**Tên cơ sở nhập khẩu:** CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CÔNG VÀNG

**Địa chỉ trụ sở:** Số 60, phố Giang Văn Minh, phường Đội Cấn, quận Ba Đình, TP Hà Nội, Việt Nam.

**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:*  
Đạt yêu cầu theo QCVN 8-3:2012/BYT và Quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn ô nhiễm  
VSV trong thực phẩm;

Đạt yêu cầu theo QCVN 8-1: 2011/BYT Quy chuẩn giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm;

Đạt yêu cầu theo QCVN 8-2: 2011/BYT Quy chuẩn giới hạn kim loại nặng trong 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 20 tháng 5 năm 2018  
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  
(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC ĐỐI NGOẠI  
*Mai Trọng Phú*





**KHUE NAM**  
committed to quality

**CÔNG TY TNHH DV KHCN KHUÊ NAM**  
KHUE NAM TECHNOLOGY SCIENCE SERVICES CO.,LTD



Số: 1707366/KQKN  
Mã số: 1707045-10  
Trang 1 | 2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Tên khách hàng: **CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ CỎNG VÀNG**

Địa chỉ: Số 60, Phố Giang Văn Minh, Phường Đội Cấn, Quận Ba Đình, TP. Hà Nội, Việt Nam

Tên mẫu: Tương đậu cay - Hot bean sauce 哈哈辣豆瓣醬

Nhà sản xuất: Công ty hữu hạn cổ phần Tương Viên Ha Ha  
Số 110 đường Nhân Thọ Nam, quận Cường Sơn, Cao Hùng

Tình trạng mẫu: Mẫu dạng sệt, chứa trong hủ kín

Ngày nhận mẫu: 10/07/2017

Thời gian thử nghiệm: 10/07 - 17/07/2017

Ngày trả kết quả: 17/07/2017

Kết quả: Xem trang 2/2

### Ghi chú

(\*): chỉ tiêu được VILAS công nhận theo ISO/IEC 17025:2005

Chỉ tiêu số 14-18 có ngưỡng phát hiện = 10CFU/g

KPH: không phát hiện. LOD: Giới hạn phát hiện

Phụ trách PTN

Nguyễn Kim Liễu



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Hồng



AM ĐỐC ĐỐI NGOẠI  
Mai Trọng Phú

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử nghiệm. Thông tin mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng

Không được sao chép một phần hay toàn bộ kết quả này nếu không được sự đồng ý bằng văn bản của giám đốc công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam.

Công ty TNHH Dịch vụ  
Khoa học Công nghệ Khuê Nam

2/17 Phạm Văn Bạch, Phường 15,  
Quận Tân Bình, Tp. HCM

E-mail: khuenamss@gmail.com  
Tel: 08. 3815 3288 - 3815 8979 Fax: 08. 3815 8979

[www.khuenam.com](http://www.khuenam.com)



Số: 1707366/KQKN  
Mã số: 1707045-10  
Trang 2 | 2

| STT | CHỈ TIÊU                        | ĐƠN VỊ    | KẾT QUẢ                                                          | PHƯƠNG PHÁP THỬ                           |
|-----|---------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 01  | Cảm quan                        | -         | Mẫu dạng sệt, màu đỏ thẫm, mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ. | Cảm quan                                  |
| 02  | Năng lượng                      | Kcal/100g | 87                                                               | Được tính từ Protein, Carbohydrate, Lipid |
| 03  | Độ ẩm                           | %         | 74.4                                                             | AOAC 931.04 (*)                           |
| 04  | Protein                         | %         | 4.19                                                             | AOAC 991.20 (*)                           |
| 05  | Lipid                           | %         | 4.30                                                             | Ref. AOAC 948.22 (*)                      |
| 06  | Carbohydrate                    | %         | 8.20                                                             | TCVN 4594:1988                            |
| 07  | Cadimi (Cd)                     | mg/kg     | KPH (LOD=0.01)                                                   | AOAC 999.11                               |
| 08  | Chì (Pb)                        | mg/kg     | KPH (LOD=0.01)                                                   | AOAC 999.11                               |
| 09  | Arsen (As)                      | mg/kg     | KPH (LOD=0.01)                                                   | AOAC 986.15                               |
| 10  | Thủy ngân (Hg)                  | mg/kg     | KPH (LOD=0.01)                                                   | AOAC 974.14                               |
| 11  | Aflatoxin B1                    | µg/kg     | KPH (LOD=0.4)                                                    | Ref. Application Note Agilent             |
| 12  | Aflatoxin B1, B2, G1, G2        | µg/kg     | KPH (LOD=0.4)                                                    | Ref. Application Note Agilent             |
| 13  | Ochratoxin A                    | µg/kg     | KPH (LOD=1.0)                                                    | Ref. Application note Agilent             |
| 14  | Tổng số vi khuẩn hiếu khí       | CFU/g     | Không phát hiện                                                  | ISO 4833-1: 2013                          |
| 15  | Coliforms                       | CFU/g     | Không phát hiện                                                  | ISO 4832:2006 (*)                         |
| 16  | Escherichia Coli                | CFU/g     | Không phát hiện                                                  | ISO 16649:2001 (*)                        |
| 17  | Staphylococcus aureus           | CFU/g     | Không phát hiện                                                  | ISO 6888-1:2003                           |
| 18  | Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc | CFU/g     | Không phát hiện                                                  | ISO 21527-1:2008                          |
| 19  | Salmonella                      | /25g      | Không phát hiện                                                  | ISO 6579 : 2007                           |