

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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Số: HD-11/Miwon/2019

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

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương  
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền – Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

E-mail: [rdmiwon@gmail.com](mailto:rdmiwon@gmail.com)

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 266/2019/NNPTNT-320 cấp ngày 28/11/2019 tại Hải Dương

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **BÁNH GẠO HÀN QUỐC**

2. Thành phần: Gạo (85%), muối, nước.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Bao bì: Phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.

+ Chất liệu: Ny/PE/LLDPE.

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 350 g; 650 g; 800 g; 1 kg; 1,2 kg; 1,5 kg; 2 kg; 5 kg; 10 kg.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

\* Hướng dẫn sử dụng: Dùng để nấu món Tokpokki , bánh gạo xào, chiên, lác phô mai, canh bánh gạo....

\* Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.

\* Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

6. Thông tin, cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa tinh bột.

- Sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không ăn gói này.



7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

**Sản phẩm của:** CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**Sản xuất tại:** Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Lương Điền, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

### III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo.

### IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

#### 1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: màu trắng đặc trưng, không lẫn tạp chất.
- Mùi, vị: mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ.

#### 2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Độ ẩm	%	$\leq 52$
2	Năng lượng	kcal/100g	182,4 ~ 273,6
3	Carbohydrate	g/100g	41,36 ~ 62,04
4	Protein	g/100g	3,1 ~ 5,2
5	Lipid	g/100g	$\leq 1,5$

#### 3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: (Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$10^6$
2	Coliforms	CFU/g	$10^3$
3	E.coli	CFU/g	$10^2$
4	S.aureus	CFU/g	$10^2$
5	Cl.perfringens	CFU/g	$10^2$
6	B.cereus	CFU/g	$10^2$
7	Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	CFU/g	$10^3$

**4. Hàm lượng kim loại nặng:** (Theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT: quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2

**5. Hàm lượng độc tố vi nấm:** (Theo QCVN 8-1:2011/BYT: quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	4
2	Ochratoxin A	µg/kg	3
3	Aflatoxin B1	µg/kg	2

\* Hàm lượng các chất phụ gia nằm trong giới hạn cho phép (Theo thông tư 24/2019/TT-BYT).

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.

Hải Dương, ngày 30 tháng 11 năm 2019  
Chi nhánh công ty TNHH Miwon Việt Nam tại Hải Dương



GIÁM ĐỐC CHI NHÁNH  
SHIN SANGHO





O'Food



# Bánh gạo Hàn Quốc

순물떡볶이떡 | Korean rice cake

**Chế biến Tokpokki Hàn Quốc thật dễ dàng**

- Công nghệ Hàn Quốc
- An toàn thực phẩm
- Bảo quản nhiệt độ thường



Khối lượng tịnh:

g

## Bánh gạo Hàn Quốc

순물떡볶이떡 | Korean rice cake



### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng để nấu món tokpokki, bánh gạo xào, chiên, luộc, phở mai, canh bánh gạo...

### MÓN ĂN DỄ XUẤT

>> Tokpokki truyền thống Hàn Quốc <<



**Nguyên liệu** Bánh gạo Hàn Quốc: 350 g, hành baro (hoặc hành lá), ¼ củ hành tây, chỉ cá 100 g, sốt tokpokki Hàn Quốc (tùy chọn) 1 gói 120 g, 300 ml nước.

### Chế biến

1. Cho bánh gạo, sốt tokpokki cùng 300ml nước vào chảo/nồi, đảo đều. Bật bếp.
2. Khi sôi, cho thêm hành tây, chỉ cá vào, đảo đều. Đun sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
3. Cho hành baro (hoặc hành lá) thái nhỏ vào, đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

>> Bánh gạo xào thật bở <<



**Nguyên liệu** Bánh gạo Hàn Quốc: 350 g, thịt bò 40 g, nấm mộc nhĩ khô, ¼ củ hành tây, dầu ăn 2 thìa, nước tương 2 thìa, nước 1 thìa, đường ½ thìa.

### Chế biến

1. Luộc bánh gạo cho đến khi bánh gạo mềm.
2. Làm nóng chảo, cho dầu ăn, đảo qua thịt bò sau đó cho hành tây, nấm mộc nhĩ.
3. Cho bánh gạo đã luộc vào chảo cùng với nước, nước tương và đường.
4. Xào với lửa nhỏ cho đến khi chín đều.

**Cảnh báo:** Sản phẩm có chứa tinh bột.

Sản phẩm có chứa gluten, không ăn gói nhỵ.

Barcode

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

### Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM  
Phố Song Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

### Sản xuất tại:

CHI NHANH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HÀI DƯƠNG  
Là 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên, xã Lương Diên, huyện Cẩm Giàng, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tư vấn khách hàng | 0241 3768 0563

Số tự công bố: HD-11/MIWON/2019





Bánh gạo Hàn Quốc  
순쌀떡볶이떡 | Korean rice cake



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng để nấu món tteokbokki, bánh gạo xào, chiên, luộc phở mai, canh bánh gạo...

MÓN ĂN ĐẸ XUẤT

>> Tteokbokki truyền thống Hàn Quốc <<



**Nguyên liệu** Bánh gạo Hàn Quốc: 1 kg, hành khô (hoặc hành lá), 1 củ hành tây, chả cá 300 g, sốt tteokbokki Hàn Quốc vì truyền thống 3 gói 120 g, 1 lít nước.

Chế biến

1. Cho bánh gạo, sốt tteokbokki cùng 1lít nước vào chảo/nồi, đảo đều. Bật bếp.
2. Khi sôi, cho thêm hành tây, chả cá vào, đảo đều. Đun sôi tiếp trong 5 phút với lửa nhỏ.
3. Cho hành khô (hoặc hành lá) thái nhỏ vào đảo đều, tắt bếp và thưởng thức.

>> Bánh gạo xào thật giòn <<



**Nguyên liệu** Bánh gạo Hàn Quốc: 1 kg, thịt bò 120 g, nấm mộc nhĩ khô, 1 củ hành tây, dầu ăn 6 thìa, nước tương 6 thìa, nước 3 thìa, đường 1 thìa.

Chế biến

1. Luộc bánh gạo cho đến khi bánh gạo mềm.
2. Làm nóng chảo, cho dầu ăn, đảo qua thịt bò sau đó cho hành tây, nấm mộc nhĩ.
3. Cho bánh gạo đã luộc vào chảo cùng với nước, nước tương và đường.
4. Xào với lửa nhỏ cho đến khi chín đều.

**Cảnh báo:** Sản phẩm có chứa tinh bột.

Sản phẩm có chứa gluten. Không ăn gỏi nory.

Bánh gạo Hàn Quốc  
순쌀떡볶이떡 | Korean rice cake

Chế biến Tteokbokki Hàn Quốc thật dễ dàng

- Công nghệ Hàn Quốc
- An toàn thực phẩm
- Bảo quản nhiệt độ thường



Khối lượng tịnh: kg

Giá trị dinh dưỡng trong 100 g

Năng lượng	Carbohydrate	Protein	Lipid
182,4 ~ 273,6	41,36 ~ 62,04	3,1 ~ 5,2	≤ 1,5
Kcal	g	g	g

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sau khi mở bao bì, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

Sản phẩm của:

CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM  
Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Sản xuất tại:

CHI NHANH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI  
HẢI DƯƠNG  
Lô 101, đường số 1, Khu công nghiệp Cẩm Diên - Lương Diên,  
Xã Lương Diên, Huyện Cẩm Giang, tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Tư vấn khách hàng (024) 3768 0563

Số tự công bố: HD-11/Miwon/2019

HSD: 12 tháng kể từ NSX

NSX:

Barcode

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00080975  
Mã số kết quả: AR-19-VD-086112-01 / EUVNHC-00081098



### CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MIWON VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1  
Khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền  
Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng  
Tỉnh Hải Dương  
Việt Nam



Tên mẫu: Bánh gạo Hàn Quốc  
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhôm  
Ngày nhận mẫu: 01/10/2019  
Thời gian thử nghiệm: 02/10/2019 - 06/10/2019  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 07/10/2019  
Mã số PO của khách hàng: SWL2191001008-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	7.2x10 <sup>6</sup>
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) <i>Escherichia coli</i>	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men &amp; nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	3.0x10 <sup>1</sup>
8	VD129 VD Carbohydrates	g/100g	AOAC 986.25 mod.	51.7
9	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.43
10	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	4.41
11	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	228



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
12	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )	43.1
13	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
14	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
15	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.04
16	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
17	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vy  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vy 08/10/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KỸ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế