

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : TP-10/Miwon/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

Điện thoại: 02103 848 717~9 Fax: 02103 848 721

E-mail: ngoeduc0609@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Marinade sauce – Nước ướp thịt cá

2. Thành phần: Nước, đường mạch nha, đường, đường glucose, giấm, muối, nước gừng cô đặc, rượu cồn thực phẩm, nước mơ cô đặc, axit citric (E330), axit malic (E296), axit lactic (E270), axit succinic (E363).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Ngày sản xuất (NSX): 18 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

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

Chất liệu bao bì: chai PET, nắp PE

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

* Quy cách đóng gói: 410 ml, 1.8 L

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

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Tập đoàn Daesang – nhà máy Cheonan

Địa chỉ: 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH Miwon Việt Nam

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

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan

STT	Tên chỉ tiêu	Chi tiết
1	Tên sản phẩm	Marinate sauce – Nước ướp thịt cá
2	Trạng thái	Dạng lỏng
3	Màu sắc	Màu đặc trưng của sản phẩm
4	Mùi, vị	Mùi đặc trưng của sản phẩm

1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	140.58 ~ 171.82
2	Carbohydrate	g/100g	34.875 ~ 42.625
3	Đường	g/100g	31.329 ~ 38.291
4	Protein	g/100g	0.117 ~ 0.143
5	Chất béo	g/100g	0.072 ~ 0.088
6	Natri	mg/100g	395.091 ~ 482.889
7	pH	-	3.15 ~ 3.85

1.3 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10^4
2	Coliforms	CFU/g	10^2
3	E. Coli	MPN/g	3
4	S.aureus	CFU/g	10^2
5	Salmonella	CFU/25g	0
6	TSBTNM-M	CFU/g	10^2

1.4. Hàm lượng kim loại nặng (QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	5
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

Dur lượng thuốc thú y và hóa chất bảo vệ thực vật tuân thủ tiêu chuẩn ban hành theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế Việt Nam

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	15

2. THÀNH PHẦN CẤU TẠO

Nước, đường mạch nha, đường, đường glucose, giấm, muối, nước gừng cô đặc, rượu cồn thực phẩm, nước mơ cô đặc, axit citric (E330), axit malic (E296), axit lactic (E270), axit succinic (E363).

3. THỜI HẠN SỬ DỤNG:

Ngày sản xuất (NSX): 18 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (HSD): In trên bao bì theo thứ tự (năm/ tháng/ ngày)

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN:

***Hướng dẫn sử dụng:**

Dùng để ướp hoặc nấu các loại thịt: cá, thịt lợn, thịt bò hoặc có thể dùng trong các món sushi

***Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp, sau khi mở nắp nên bảo quản trong tủ lạnh. Ở nắp chai có thể xuất hiện kết tinh màu trắng, đó là thành phần đường, màu sắc có thể thay đổi hơi đậm nhưng đó là hiện tượng lên men nên quý khách có thể yên tâm.

***Cảnh báo:** Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền cùng với sản phẩm có chứa bột mì, sữa, cà chua

5. CHẤT LIỆU BAO BÌ VÀ QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

*** Chất liệu bao bì:** chai PET, nắp PE

Chất liệu bao bì đảm bảo phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế

*** Quy cách đóng gói:** Khối lượng tịnh: 410 ml, 1.8 L

6. NỘI DUNG GHI NHÃN: Xem trực tiếp trên nhãn sản phẩm

7. XUẤT XỨ, THƯƠNG NHÃN CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

SC
T:
11
Ê1
TRI

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero-ro, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

Sản xuất tại: Tập đoàn Daesang – nhà máy Cheonan

Địa chỉ: 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH Miwon Việt Nam

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

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

Công ty Miwon Việt Nam kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo :

Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số: QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế) Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ban hành ngày 14/04/2017: quy định nội dung trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa lưu thông tại Việt Nam và hàng hóa nhập khẩu.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy 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./.

Việt Trì ngày 18 tháng 03 năm 2020

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC

SHIN SANG HO





Miwon

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Marinade sauce (Nước ướp thịt cá)

1. Thành phần: Nước, đường mạch nha, đường, đường glucose, giấm, muối, nước gừng cô đặc, rượu cồn thực phẩm, nước mơ cô đặc, axit citric (E330), axit malic (E296), axit lactic (E270), axit succinic (E363)

2. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để ướp hoặc nấu các loại thịt: cá, thịt lợn, thịt bò hoặc có thể dùng trong các món sushi. **3. Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp, sau khi mở nắp nên bảo quản trong tủ lạnh. Ở nắp chai có thể xuất hiện kết tinh màu trắng, đó là thành phần đường, màu sắc có thể thay đổi hơi đậm nhưng đó là hiện tượng lên men nên quý khách có thể yên tâm. **4. Thể tích thực:** 410 ml.

5. Hạn sử dụng: Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng: In trên bao bì theo thứ tự (năm/tháng/ngày)

6. Tên và địa chỉ cơ sở SXSP: Xuất xứ: Hàn Quốc.

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION.

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc.

Sản xuất tại Tập đoàn Daesang – nhà máy Cheonan. Địa chỉ: 51,

2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc

Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH **Miwon** Việt Nam - miwon.com.vn

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

7. Số tự công bố: TP-10/Miwon/2020

8. Cảnh báo: Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền cùng với sản phẩm có chứa bột mì, sữa, cà chua



Miwon

NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Marinade sauce (Nước ướp thịt cá)

1. Thành phần: Nước, đường mạch nha, đường, đường glucose, giấm, muối, nước gừng cô đặc, rượu cồn thực phẩm, nước mơ cô đặc, axit citric (E330), axit malic (E296), axit lactic (E270), axit succinic (E363)

2. Hướng dẫn sử dụng: Dùng để ướp hoặc nấu các loại thịt: cá, thịt lợn, thịt bò hoặc có thể dùng trong các món sushi. **3. Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp, sau khi mở nắp nên bảo quản trong tủ lạnh. Ở nắp chai có thể xuất hiện kết tinh màu trắng, đó là thành phần đường, màu sắc có thể thay đổi hơi đậm nhưng đó là hiện tượng lên men nên quý khách có thể yên tâm. **4. Thể tích thực:** 1.8 L.

5. Hạn sử dụng: Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng
Hạn sử dụng: In trên bao bì theo thứ tự (năm/tháng/ngày)

6. Tên và địa chỉ cơ sở SXSP: Xuất xứ: Hàn Quốc.

Sản phẩm của DAESANG CORPORATION.

Địa chỉ: 26, Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc.

Sản xuất tại Tập đoàn Daesang – nhà máy Cheonan. Địa chỉ: 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc
Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH **Miwon** Việt Nam - miwon.com.vn

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

7. Số tự công bố: TP-10/Miwon/2020

8. Cảnh báo: Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền cùng với sản phẩm có chứa bột mì, sữa, cà chua

Tên sản phẩm : Marinade sauce (Nước ướp thịt, cá)

Nguyên liệu và hàm lượng : Nước, đường mạch nha, đường, đường glucose, giấm, muối, nước gừng cô đặc, rượu cồn thực phẩm, nước mơ cô đặc, axit citric, axit malic, axit lactic, axit succinic

Hạn sử dụng : Xem trên bao bì (năm/tháng/ngày)

Khối lượng tịnh: xem trên bao bì

Chất liệu đóng gói(mặt trong) : Chai - Polyetyleneptalrate (PET), nắp - Polyetylen (PE)

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để ướp hoặc nấu các loại thịt: cá, thịt lợn, thịt bò hoặc có thể dùng trong các món sushi

Nơi đổi hoặc trả lại: nhân viên bán hàng hoặc tại nơi mua. Khiếu nại sản phẩm 1399. Sản phẩm này có thể được bồi thường theo tiêu chuẩn giải quyết tranh chấp người tiêu dùng.

Sản phẩm này được sản xuất cùng với dây chuyền sản xuất các sản phẩm có sử dụng sữa, bột mì, cà chua.

Cách bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng trực tiếp, sau khi mở nắp nên bảo quản trong tủ lạnh . Ở nắp chai có thể xuất hiện kết tinh màu trắng . đó là thành phần đường, màu sắc có thể thay đổi hơi đậm nhưng đó là hiện tượng lên men nên quý khách có thể yên tâm

Nhà sản xuất: Tập đoàn Daesang (Daesang corp.) – nhà máy Cheonan

51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc

Trụ sở chính : 26 Cheonhodaero, Dongdaemun-gu, Seoul, Hàn Quốc

<http://www.daesang.com>

<http://www.jungoneshop.com>

※ Vỏ chai sau khi sử dụng hãy phân loại riêng để có thể tái chế. Tiết kiệm tài nguyên – Môi trường trong sạch

Phòng tư vấn khách hàng : 080-019-9119

Nước làm mềm thịt .cá vị gừng và mơ

- Loại bỏ mùi khét của thịt, làm cho thịt mềm hơn và món ăn ngon hơn
- Loại bỏ mùi tanh khi chế biến cá, giữ được độ ngọt của cá, làm cho món cá trông gọn gàng hơn
- Nếu sử dụng cho các món Susi, món trộn, miến sẽ giữ được sức hấp dẫn và hương vị của món ăn

Bắt đầu và kết thúc nấu ăn với Nước làm mềm thịt .cá vị gừng và mơ

- Các món cá (cá nướng, cá kho, canh cá,...) 3 thìa lớn
- Các món thịt (thịt bò xào, thịt lợn trộn, món gà,...) 3 thìa lớn
- Các món cơm(susi, cơm rang, cơm cuộn,...) 1 thìa lớn
- Các món miz(Mz Udong, miz xào, đồ nướng xiên que) 3 thìa lớn



Tôi, **Nguyễn Thị Thúy Vân**,
CMND số: 173352214; cấp ngày:
16/08/2007; nơi cấp: Công an tỉnh
Thanh Hóa, cam đoan đã dịch chính
xác nội dung của giấy tờ này từ tiếng
Hàn Quốc sang tiếng Việt.

Ngày: 30/03/2020

Người dịch

Vân

Nguyễn Thị Thúy Vân

Ngày 30 tháng 03 năm 2020

Tại Ủy ban nhân dân Huyện Nam Trực, Tỉnh Nam
Định

Tôi, **Bùi Thị Hạnh** là Phó Trưởng phòng Tư pháp huyện
Nam Trực

Chứng thực:

Bà **Nguyễn Thị Thúy Vân** là người đã ký vào bản dịch
này.

Số chứng thực: *9661* Quyền số: 01 SCT/CKND

Ngày: 30/03/2020

NGƯỜI THỰC HIỆN CHỨNG THỰC
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG TƯ PHÁP HUYỆN NAM
TRỰC



Bùi Thị Hạnh

11
H
U
RUA



DAESANG CORPORATION

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,
Seoul, Hàn Quốc
Tel : 82-2-2220-9606
Fax : 82-2-2220-9849

CHỨNG NHẬN THÀNH PHẦN SẢN PHẨM

Gửi tới những ai quan tâm

Chúng nhận sản phẩm sau sản xuất và bán để tiêu thụ theo công nhận và giám sát của Đạo luật vệ sinh thực phẩm của Hàn Quốc

TÊN SẢN PHẨM	THÀNH PHẦN	%
Marinate sauce	Nước	37.15%
	Đường mạch nha	22.00%
Nước ướp thịt cá	Đường	17.00%
	Đường glucose	14.50%
	Giấm	4.00%
	Muối	1.20%
	Nước gừng cô đặc	1.15%
	Nước gừng cô đặc 90%/hàn quốc	
	Rượu cồn thực phẩm	1.00%
	Nước mơ cô đặc	0.65%
	Nước mơ cô đặc 60%/hàn quốc	
	Axit citric	0.50%
	Axit malic	0.35%
	Axit lactic	0.25%
	Axit succinic	0.25%
	Tổng	100.00%



- * Nhà sản xuất : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)
- * Địa chỉ : 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc
- * Người đại diện : Mr. LIM JUNGBAE
- * Đơn vị đóng gói : 410 ML, 1.8 L

DAESANG CORPORATION

JUNGT BAE Lim

President J. B. LIM

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, Ngày 30 tháng 03 năm 2020 (Ngày ba mươi tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi)

Tại Văn phòng công chứng Trần Toàn; Địa chỉ: Số 22, ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Trần Văn Toàn, công chứng viên Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Nguyễn Thị Lê, cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Lê;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm 03 tờ, 03 trang, lưu một bản tại Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

Số công chứng 1558 Quyền số 01/TP/CC-SCC/BD.

NGƯỜI DỊCH

le

Nguyễn Thị Lê

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Văn Toàn

Đ: 9
N PH
NG CH
AN TO
H - T.P H

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,

SEOUL, KOREA

Tel : 82-2-2220-9606

Fax : 82-2-2220-9849

CERTIFICATE OF PRODUCT INGREDIENTS

To Whom it may concern

This is to certify that the following product is manufacturing and selling for human consumption under the recognition and supervision of the Food Sanitation Act of the Republic of Korea

NAME OF PRODUCTS	INGREDIENTS	%
Marinate sauce	Water	37.15%
	High fructose corn syrup	22.00%
	Sugar	17.00%
	Glucose	14.50%
	Vinegar	4.00%
	Salt	1.20%
	Ginger extracts	1.15%
	Ginger extracts 90%/Korea	
	Spirits	1.00%
	Plum extracts	0.65%
	Plum extracts 60%/Korea	
	Citric acid	0.50%
	Malic acid	0.35%
	Lactic acid	0.25%
	Succinic acid	0.25%
	Total	100.00%



- * Manufacturer : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)
- * Address : 51, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonansi, Chungcheongnam-do, Korea
- * Representative : Mr. LIM JUNGBAE
- * Packing Unit : 410 ML, 1.8 L

DAESANG CORPORATION

JUNGT BAE Lim

President J. B. LIM

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM SẢN PHẨM

Sản phẩm : MARINATE SAUCE – NƯỚC ƯỚP THỊT CÁ

Mục đích phân tích : Xuất khẩu

Ngày thử nghiệm : 28.03.2020

Kết quả kiểm nghiệm

Chỉ tiêu (đơn vị)	Đơn vị	Tiêu chuẩn cụ thể	Chỉ số phân tích
Ph			3.5
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5	Không phát hiện
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15	Không phát hiện
Arsen (As)	mg/kg	≤ 5	Không phát hiện
Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	Không phát hiện
Chì (Pb)	mg/kg	≤ 2	0.2
Thủy ngân (Hg)	mg/kg	≤ 0.05	0.0
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁴	Không phát hiện
Coliforms	CFU/g	≤ 10 ²	Không phát hiện
E.Coli	MPN/g	≤ 3	Không phát hiện
S. aureus	CFU/g	≤ 10 ²	Không phát hiện
Salmonella	CFU/25g	0	Không phát hiện
Tổng số bào tử nấm men nấm mốc	CFU/g	≤ 10 ²	Không phát hiện




Hạng mục (đơn vị)	Thành phần dinh dưỡng (trên 100g)
Năng lượng (kcal)	156.2
Carbohydrate (g)	38.8
Đường (g)	34.8
Đạm (g)	0.1
Chất béo (g)	0.1
NaCl (mg)	439.0

* Nhà sản xuất : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)

* Địa chỉ : 54-1, Chaam-Dong, Seobuk-Gu, Cheonan - Si, Chungcheongna-Do, Hàn Quốc

* Người đại diện : Mr. LIM JUNGBAE

* Đơn vị đóng gói : 410 ML ~ 1.8L

DAESANG CORPORATION

 President J. B. LIM

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, Ngày 30 tháng 03 năm 2020 (Ngày ba mươi tháng ba năm hai nghìn không trăm hai mươi)

Tại Văn phòng công chứng Trần Toàn; Địa chỉ: Số 22, ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Tôi, Trần Văn Toàn, công chứng viên Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Nguyễn Thị Lê, cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Nguyễn Thị Lê;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Bản dịch gồm 03 tờ, 03 trang, lưu một bản tại Văn phòng công chứng Trần Toàn, thành phố Hà Nội.

Số công chứng 1757 Quyền số 01/TP/CC-SCC/BD.

NGƯỜI DỊCH

l

Nguyễn Thị Lê

CÔNG CHỨNG VIÊN



Trần Văn Toàn

Đ: 9.
N PH
NG CH
ÂN TO
H - T.P H

**DAESANG CORPORATION**

26, CHEONHODAE-RO, DONGDAEMUN-GU,

SEOUL, KOREA

Tel : 82-2-2220-9606

Fax : 82-2-2220-9849

CERTIFICATE OF ANALYSIS

COMMODITY : Marinade sauce(미작)

PURPOSE OF ANALYSIS : EXPORT

TEST DATE : FEB. 28, 2020

RESULT OF TEST

ITEMS (UNIT)	UNIT	STANDARD SPECIFICATION	ANALYTICAL DATA
pH			3.5
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 5	Not Detected
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 15	Not Detected
Arsen (As)	mg/kg	≤ 5	Not Detected
Cadimi (Cd)	mg/kg	≤ 1	Not Detected
(Pb)	mg/kg	≤ 2	0.2
(Hg)	mg/kg	≤ 0.05	0.0
Total plate count	CFU/g	≤ 10 ⁴	Not Detected
Coliforms	CFU/g	≤ 10 ²	Not Detected
E. Coli	MPN/g	≤ 3	Not Detected
S. aureus	CFU/g	≤ 10 ²	Not Detected
Salmonella	CFU/25g	0	Not Detected
Yeast and Mold	CFU/g	≤ 10 ²	Not Detected



ITEMS (UNIT)	NUTRITIONAL ANALYSIS(Per 100g)
Energy (Kcal)	156.2
Carbohydrate (g)	38.8
Sugar (g)	34.8
Protein (g)	0.1
Fat (g)	0.1
Sodium (mg)	439.0

* Manufacturer : DAESANG CORP.(CHEONAN PLANT)

* Address : 54-1, Chaam-Dong, Seobuk-Gu, Cheonan-Si, Chungcheongna-Do, Korea

* Representative : Mr. LIM. J. B.

* Packing Unit : 410ML ~ 1.8L

DAESANG CORPORATION

JUNGT BAE Lim
 President J. B. LIM