

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 19.1/CJ Foods VN/2022

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

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC
Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 3828 2642

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-002

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Cơ sở không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: OHYA LÁU TOKBOKKI CHẢ CÁ

2. Thành phần:

- Xốt tokbokki 120 g: Nước, tương ớt Gochujang [xi rô bắp, bột mì, nước, gia vị ớt cay, bột đậu nành tách béo, muối, lúa mì, bột gạo, cồn thực phẩm, chất điều vị (621), hạt malt], xi rô glucose, đường, bột ớt, tỏi, hành tây, tastenrich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), muối, nước tương, phẩm màu nhân tạo (160c(i)), chất điều chỉnh độ acid (330), tiêu, chất bảo quản (202).
- Bánh tokbokki 100 g: Bột mì 98,6%, muối, dầu làm ngọt S, cồn thực phẩm.
- Chả cá dây 100 g: Cá 63,4% [cá tra, cá biển (cá đù, cá mắt kiếng, cá mối)], nước, bột năng, chất ổn định (1412), đường, mỡ heo, nguyên liệu thực phẩm (đạm đậu nành, tinh bột khoai tây), tỏi, surimi 0,8% (cá đồng, cá mối), muối, gluten lúa mì, chất nhũ hoá (450ii), bột gia vị thịt heo, D-xylose, chất điều vị (621, 631, 627), chất bảo quản (200), dầu cọ, transglutaminase, maltodextrin.
- Chả cá O'muk 50 g: Thịt cá xay 50% (cá đối, cá mối, cá diạ, cá ngát, cá rún, cá đồng), bột mì, cà rốt, hành tây, hỗn hợp gia vị (nước, D-xylose, hạt nêm, muối), chất làm dày (451i), chất bảo quản (202).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng

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

- Quy cách đóng gói: 370 g

- Chất liệu bao bì:
 - Gói xốt tokbokki: PET/AL/NY/Metallocene LLDPE
 - Bánh gạo tokbokki: PA
 - Chả cá dâ: PA/LLDPE
 - Chả cá O' muk: PA/LLDPE

Bao bì sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của nhà nước.

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

- Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm CJ Cầu Tre. (ký hiệu là A)
Địa chỉ: 125/208 Lương Thế Vinh, Phường Tân Thới Hòa, Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- Công Ty Cổ Phần Thực Phẩm CJ Cầu Tre – Chi Nhánh Long An. (ký hiệu là W)
Địa chỉ: PG-2 + P1-2 Đường 1A, Khu xưởng Kizuna 3 Mở rộng, Khu K1, Khu công nghiệp Tân Kim mở rộng, Thị Trấn Cần Giuộc, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.

Ký hiệu nơi sản xuất xem cạnh ngày sản xuất.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm)

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:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất về giới hạn tối đa ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 ⁶
2	<i>E.coli</i>	cfu/g	10 ²
3	<i>S.aureus</i>	cfu/g	10 ²
4	<i>Cl.perfringens</i>	cfu/g	10 ²
5	<i>Salmonella</i>	/25g	không có
6	<i>V.parahaemolyticus</i>	cfu/g	10 ²

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất về giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Chì (Pb)	mg/kg	0,3
3	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,5
4	Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/kg	0,5

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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./.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 05 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM AN TOÀN
VÀ KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM



Nguyễn Hương Giang



370g 18°C TRUNG ĐÔNG

CHỊ THIỀU NƯỚC ĐUN
TRỨ ĐÀNH
XU SƠ HİM CHỈ



K-FOOD IN YOUR AREA

Bánh Tokbokki | Chả cá | Chả cá O'muk | Gỏi xốt Bibigo | Tokbokki

LẨU TOKBOKKI CHẢ CÁ



CJ FOODS



Ở ĐÂY CÓ BÁN LẨU TOKBOKKI ĐÚNG KIỂU HÀN QUỐC



- Xốt lẩu sánh sệt, chuẩn "chất" Hàn Quốc**
Xốt lẩu được chế biến bằng công thức đậm vị Hàn Quốc, bí quyết tạo ra vị cay ngọt tự nhiên của nước dùng.
- Bánh Tok dẻo dai, thơm ngon, ngọt bùi**
Số đo 3 vòng chuẩn cho một chiếc bánh tokbokki, dễ dàng thấm đậm vị xốt.
- Chả cá dây đậm vị đại dương**
Chả cá chắc thịt, giòn dai, kết hợp nước xốt cay ngọt, ngon phải biết.
- Chả cá O'muk - đặc trưng xứ Hàn**
Thương thức chả cá chất như nước cất, đặc trưng xứ sở kim chi, món ngon không thể bỏ qua.

HÀN QUỐC TUYỆT NHẤT VỀ ĐÊM MÓN NÀY NGON NHẤT LÀ THÊM EM VÀO.



Thêm miếng rong biển, miễn em thích là triển

Bụng chần kim chi để cho đậm đà, chỉ hồng 9

Hành biển cho thơm, nhưng không khuyến khích cho người không biết ăn hành

Người ta thường gọi em là ramen quốc dân

THÀNH PHẦN:
 Xốt lẩu Tokbokki 120 g: Nước, tương ớt Gochujang (xì rô bột, bột mì, nước, gia vị ớt cay, bột điều, natri cacbonat, muối, gia vị ớt gạo, cần thực phẩm, chất điều vị I621), bột mì, xi rô glucose, đường, bột ớt, tỏi, hành tây, Basterich master L5 (đường thực vật lên men maltodextrin, muối, nước, tương, phẩm màu nhân tạo (E160), chất điều chỉnh độ acid (E300), chất bảo quản (E202)).
 Bánh tokbokki 100 g: Bột mì 98,6%, muối, dầu làm ngọt S, cần thực phẩm.
 Chả cá dây 100 g: Cá 63,6% (cá tra, cá biển cá đù, cá mắt kiếng, cá mòi), nước, bột năng, chất ổn định (E1412), đường, mỡ heo, nguyên liệu thực phẩm (đạm đậu nành, tinh bột khoai tây), tỏi, surimi 0,8% (cá đông, cá mòi), muối, gluten lúa mì, chất nhũ hoá (AS01), bột gia vị thịt heo, D-xylose, chất điều vị (E21, E31, E27), chất bảo quản (E200), dầu cọ, transglutaminase, maltodextrin.
 Chả cá O'muk 50 g: Thịt cá xay 50% (cá đù, cá mòi, cá diá, cá ngát, cá rún, cá đồng), bột mì, cà rốt, hành tây, hỗn hợp gia vị (nước, D-xylose, hạt nêm, muối), chất làm dày (E1413), chất bảo quản (E202).
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
 Không cần rửa đông. Đổ 160 ml nước vào nồi, sau đó cho gói xốt, bánh tokbokki, chả cá. Đun sôi khoảng 4 - 5 phút đến khi bánh tokbokki mềm thì có thể tắt bếp và thưởng thức. Mách nhỏ: Có thể thêm topping theo sở thích ví dụ: Mì, trứng, rau, nấm...
NGÀY SẢN XUẤT, HẠN SỬ DỤNG: in trên bao bì.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
 Bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
THÔNG TIN CẢNH BÁO:
 Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với các thành phần trên. Không sử dụng khi sản phẩm quá hạn sử dụng.

Sản phẩm của: CJ FOODS VIETNAM
 CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC
 Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
 Điện thoại: (028) 3828 2642 Sản xuất tại Việt Nam



* Xốt lẩu Tokbokki có thể bảo quản ở nhiệt độ -18 °C.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00039940
 Mã số kết quả : AR-22-VD-042187-01-VI / EUVNHC-00165787



Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam - Chi nhánh Hiệp Phước
 Lô EA 2-7, khu công nghiệp Hiệp Phước, (Giai đoạn 2), xã Hiệp Phước, huyện Nhà Bè
 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tên mẫu : Ohyá Lầu Tokbokki Chả cá
 Tình trạng mẫu : Mẫu thành phẩm
 Ngày nhận mẫu : 05/04/2022
 Thời gian thử nghiệm : 06/04/2022 - 11/04/2022
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 12/04/2022
 Mã số PO của khách hàng : B8SP220405053

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD361 VD (a) <i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	ISO 11290-1:2017	Không phát hiện
4	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
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	VD16W VD (a) <i>E.coli</i>	/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện
8	VD16Y VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	/g	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	Không phát hiện
9	VD1YQ VD <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	cfu/ g	TCVN 5648:1992 mod.	Không phát hiện (LOD=10)
10	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
11	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
12	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
13	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
14	VD19L VD (a) Methyl thủy ngân (MeHg)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3665	Không phát hiện (LOD=0.005)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 13/04/2022

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.
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 bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi.

