

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 38/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 Kimchi Jjigae - Súp Kimchi Kiểu Hàn Quốc

2. Thành phần:

- Kimchi 150 g: Cải thảo muối (cải thảo, nước, muối), củ cải trắng, tỏi, bột ớt, chất làm dày (415), nước mắm, hạt, chất điều vị (621), ruốc muối, hành baro, hành tây, gừng, nguyên liệu thực phẩm Betabate-100, vi khuẩn lên men, chất tạo ngọt tổng hợp (950).
- Đậu hũ hải sản 75 g: Surimi (cá đồng, đường, chất làm ẩm: 451i và 450iii), cá tra, nước, dầu cọ, chất ổn định (1412), đường, nguyên liệu thực phẩm (đạm đậu nành, tinh bột khoai tây, chất xơ từ cam), muối, gluten lúa mì, nước đường bắp, chất điều vị (621), bột lòng trắng trứng, chất nhũ hoá (450i, 450ii, 452ii, 452i), chất bảo quản (200), dextrose, D-xylose, hương liệu đậu hũ tổng hợp, transglutaminase, dầu hạt cải.
- Xúc xích 50 g: Cá tra, mỡ heo, thịt gà, chất ổn định (1412), vỏ bọc xúc xích bằng collagen, nước đường bắp, hỗn hợp gia vị [muối, chiết xuất gia vị (bạch đậu khấu, ớt, đinh hương, ớt bột paprika, hương thảo), dầu hạt cải, chất điều vị (621)], bột sữa gầy, đường, gluten lúa mì, đạm đậu nành, tinh bột khoai tây, bột giấm, muối, bột xơ cà rốt, chất nhũ hoá (450i, 450ii, 452ii, 452i), chiết xuất nấm men, hương liệu thịt tổng hợp, hương liệu khói tổng hợp, dextrose, chất chống oxy hoá (316), phẩm màu tổng hợp (120), transglutaminase.
- Xốt kimchi 50 g: Nước kimchi lên men (nước, tỏi, bột ớt, fructose, vi khuẩn lên men, muối, gừng), đường, muối, tastenrich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), dầu đậu nành, tỏi, bột nêm cá ngừ, hành tím, hương liệu kimchi tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất làm dày (415), phẩm màu nhân tạo [160c(i)], chất bảo quản (202).



3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Bảo quản mát ở nhiệt độ 0 °C – 5 °C hoặc ngăn mát tủ lạnh, thời hạn sử dụng 60 ngày.
- Bảo quản đông ở nhiệt độ -18 °C hoặc ngăn đông tủ lạnh, thời hạn sử dụng 09 tháng.

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

- Quy cách đóng gói: 325 g
- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm:
 - Gói kimchi, gói đậu hũ hải sản và xúc xích: PA//LLDPE
 - Gói xốt kimchi: PET//LLDPE

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 (Theo file đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản 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	Giới hạn
1	<i>E. Coli</i>	cfu/g	0
2	<i>Salmonella spp</i>	/25g	0
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	/g	0
4	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	0
5	<i>Camylobacter jejuni</i>	cfu/g	0
6	<i>Yersinia enterocolitica</i>	cfu/g	0
7	<i>Cl. Perfringens</i>	cfu/g	< 10 ²
8	<i>B. cereus</i>	cfu/g	< 10 ⁴

- 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	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,2
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,3

- 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



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00036221
 Mã số kết quả : AR-22-VD-039410-01-VI / EUVNHC-00164939 - 02



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 : Ohya Kimchi Jjigae Súp Kimchi Kiểu Hàn Quốc
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhựa
 Ngày nhận mẫu : 29/03/2022
 Thời gian thử nghiệm : 29/03/2022 - 14/04/2022
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 13/04/2022
 Mã số PO của khách hàng : B8SP220328346

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	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD16Y VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	/g	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	Không phát hiện
7	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
8	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

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 14/04/2022

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 Sac Ký Hải Đăng xây dựng.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ký Hải Đăng.(a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi.



VILAS 237

Report N°: 22042101BE



SGS

Page N°: 1/ 2

Ho Chi Minh City, Date: April 14, 2022
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 14/04/2022

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL22-05754-1
Đơn hàng: FDL22-05754-1

CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC
Tên khách hàng :
CLIENT'S ADDRESS : LÔ EA2-7, KHU CÔNG NGHIỆP HIỆP PHƯỚC (GIAI ĐOẠN 2),
Địa chỉ : XÃ HIỆP PHƯỚC, HUYỆN NHÀ BÈ, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description : FOOD
Mô tả mẫu : Thực Phẩm
Number of sample : 01 sample
Số lượng mẫu : 01 mẫu
Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 320g) in plastic bag
Tình trạng mẫu : Mẫu (khoảng 320g) chứa trong túi nhựa
Client's reference : Ohya Kimchi Jjigae Súp Kimchi Kiểu Hàn Quốc
Chú thích của khách hàng :
Date sample(s) received : April 08, 2022
Ngày nhận mẫu : 08/04/2022
Testing period : April 08 – April 14, 2022
Thời gian thử nghiệm : 08/04/2022 – 14/04/2022
Test requested : As applicant's requirements
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result : Please refer to the next page(s)
Kết quả kiểm nghiệm : Vui lòng tham khảo trang sau



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai, Vo Thi Sau Ward, District 3, HCM City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecommerce/autenticatteeCertificate.jsp>.



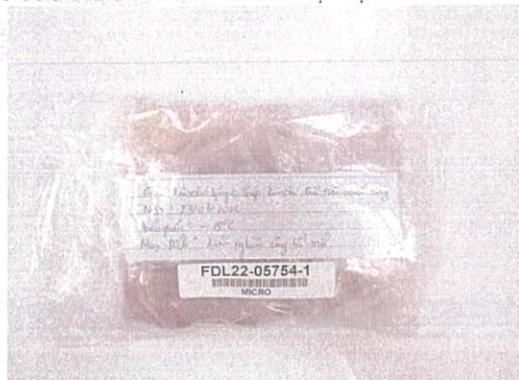
DETAIL TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
1. <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Campylobacter jejuni</i>	ISO 10272-1:2017	Not Found <i>Không phát hiện</i> LOD ₅₀ = 2.4	cfu/25g
2. <i>Yersinia enterocolitica</i> <i>Yersinia enterocolitica</i>	ISO 10273:2017	Not Found <i>Không phát hiện</i> LOD ₅₀ = 1.5	cfu/25g

Note/Ghi chú:

- LOD = Limit of Detection/ *Giới hạn phát hiện*
- The method(s) remarked with an asterisk (*) is (are) not currently within the ISO 17025 accreditation scope and the test(s) remarked with two asterisks (**) was (were) performed by subcontractor(s) that was (were) mentioned in the parentheses after the method respectively.
Phương pháp được đánh dấu một sao () chưa thuộc phạm vi công nhận ISO 17025 và phép thử đánh dấu hai sao (**) được thực hiện bởi nhà thầu phụ được đề cập tương ứng trong dấu ngoặc đơn ngay sau phương pháp.*

PHOTO APPENDIX PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 15 DAYS ONLY IF THERE ARE NO OTHER SPECIFIC STATEMENTS
Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 15 ngày nếu không có thông báo đặc biệt khác

*** END OF THE REPORT ***

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xự



Lâm Văn Xự

Trưởng Phòng Thử Nghiệm Thực Phẩm

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai, Vo Thi Sau Ward, District 3, HCM City, Vietnam
HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam
Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam
t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticatteeCertificate.jsp>.