

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 39/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 Eomuk Tang - Súp Chả Cá Kiểu Hàn Quốc

2. Thành phần:

- Bánh tokbokki 100 g: Bột mì, muối, dầu làm ngọt S, cồn thực phẩm.
- Gói súp 60 g: Nước, đường phèn, củ cải trắng, hành tây, muối, bột canh chả cá, nước tương, chất điều vị (621, 631, 627), bột nêm cá ngừ, chất ổn định (1412), chất làm dày (415).
- Chả cá O'muk 50 g: Thịt cá xay (cá đối, cá mối, 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 (451i), chất bảo quản (202).
- Bò viên 50 g: Thịt bò, thịt gà, thịt cá tra, đạm đậu nành, bột năng, chất ổn định (1412), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (262i, 326), muối, hương liệu bò tổng hợp, đường, chất nhũ hoá (451i, 450iii, 452i, 340ii), tiêu, chất điều vị (621, 631, 627), transglutaminase, maltodextrin, màu tổng hợp (150a), bột gia vị thịt heo.
- Chả cá rau củ 45 g: Cá tra, surimi [cá đồng, cá mối, đường, bột trứng, chất làm ẩm (451i, 450iii)], rau củ (bắp, cà rốt), nước đường bắp, gluten lúa mì, đường, dầu cọ, hành tím, nguyên liệu thực phẩm (đạm đậu nành, tinh bột khoai tây), muối, dầu mè, bột giấm, chiết xuất nấm men, bột gia vị thịt heo, tỏi, nước mắm, chất điều vị (621), chất nhũ hoá (450i, 450ii, 452ii, 452i), bột lòng trắng trứng, hành lá, bột hành tím, dextrose, D-xylose, transglutaminase, dầu hạt cải.

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: 305 g



- Chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm:
 - Gói bánh tokbokki, gói súp, gói chả cá O'muk: PA//LLDPE
 - Gói bò viên và chả cá rau củ: 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:

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.
- 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 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- 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

305 g | 180 g
TRỨ ĐÔNG | NHỊN LƯƠNG THỊNH

Topping siêu xịn!!!

Súp vị Hàn Quốc siêu thanh!

오뚜기: SÚP CHÁ CÁ KIỂU HẠN QUỐC

EOMUK TANG

오뚜기



MỠI

오뚜기: SÚP CHÁ CÁ KIỂU HẠN QUỐC



오뚜기

SÚP NGỌT THANH
TOPPING CỰC CUỐNNNNN

BÁNH TOKBOKKI mềm dai

BỘ VIÊN, CÁ VIÊN RAU CÚ
siêu sệt dẻo ngon

CHÁ CÁ O'MUK
dậy ngọt, mềm thơm

THÀNH PHẦN:
Bánh tokbokki 100 g: Bột mì, muối, dầu làm ngọt S, cần thực phẩm.
Gói súp 60 g: Nước, đường phèn, củ cải trắng, hành tây, muối, bột canh chả cá, nước tương, chất điều vị (E21, E31, E27), bột nếm cá ngừ, chất ổn định (E142), chất làm dày (E151).
Chả cá O'muk 50 g: Thịt cá xay (cá đối, cá mòi, cá diá, cá ngát, cá rún, cá đồng), bột mì, củ cải, hành tây, hỗn hợp gia vị (nước, D-xylose, hạt nêm, muối, chất làm dày (E151), chất bảo quản (E202).

BỘ VIÊN 50 g: Thịt bò, thịt gà, thịt cá tra, nấm đông nhĩ, bột năng, chất ổn định (E142), tỏi, chất điều chỉnh độ acid (E262, E304), muối, hương liệu bò tổng hợp, đường, chất nhũ hoá (E451, E452, E404), tiêu, chất điều vị (E21, E31, E27), transglutaminase, maltodextrin, màu tổng hợp (E150), bột gia vị thịt heo.
Chả cá rau củ 45 g: Cá tra, surimi (cá đồng, cá mòi, đường, bột trứng, chất làm ẩm (E51), E50), rau củ (bắp, cà rốt), nước đường bắp, gluten lúa mì, đường, dầu cá, hành tím, nguyên liệu thực phẩm (nấm đông nhĩ, tinh bột khoai tây), muối, dầu mè, bột gelatin, chất muối nếm men, bột gia vị thịt heo, tỏi, nước mắm, chất điều vị (E21), chất nhũ hoá (E450, E451, E452, E453), bột lòng trắng trứng, hành lá, bột hành tím, dextrose, D-xylose, transglutaminase, dầu hạt cải.
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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:
Rã đông đối với sản phẩm bảo quản đông.
Cách 1: Sử dụng Bếp hoặc nồi Lẩu.
Pha gói với 400 ml nước. Cho các thành phần khác vào, đun sôi 2-3 phút là có thể thưởng thức.
Cách 2: Sử dụng Lò Vi Sóng.
Cho gói với 400 ml nước vào tô. Cho các thành phần khác vào. Làm nóng trong lò vi sóng khoảng 5-7 phút với công suất 800-1000 W là có thể thưởng thức.
Mách nhỏ: Có thể chế chả cá O'muk theo hình dạng yêu thích. Có thể thêm rau củ, mì và các loại topping khác.
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 2442

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:
Bảo quản mát (BAO QUẢN MÁT) ở nhiệt độ 0 °C - 5 °C hoặc trong ngăn mát tủ lạnh. Hoặc bảo quản đông (BAO QUẢN ĐÔNG) ở nhiệt độ -18 °C hoặc trong ngăn đá tủ lạnh.
Ngày sản xuất, hạn sử dụng xem trên bao bì.
Lưu ý xem "BAO QUẢN ĐÔNG" hoặc "BAO QUẢN MÁT" cạnh hạn sử dụng trên bao bì để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ thích hợp.
Sản xuất tại Việt Nam



794
ÔNG
TNH
FO
ỆT M
HI NH
EP PH
Ồ HỒ

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00036222
 Mã số kết quả : AR-22-VD-038912-02-VI / EUVNHC-00164939



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 Eomuk Tang Súp Chả Cá Kiểu Hàn Quốc
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhựa
 Ngày nhận mẫu : 29/03/2022
 Thời gian thử nghiệm : 29/03/2022 - 03/04/2022
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 05/04/2022
 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	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	2.0x10 ²
7	VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-3452 (Ref. EN 15850:2010)	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD633 VD (a) Fumonisin tổng số	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-4846 (Ref. EN 14352:2004)	Không phát hiện (LOD=100)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD1LA VD (a) Deoxynivalenol	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5626 (Ref. BS EN 15791:2009)	Không phát hiện (LOD=100)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCMLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 15/04/2022

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 Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VIAS 238.

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-038912-01/743-2022-00036222, xuất ngày 14/04/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

