

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 48/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

Cơ sở sản xuất: CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH LONG AN

Địa chỉ: PG-1 + P1-1, Đường 1A, Khu xưởng Kizuna 3 mở rộng, Khu K1, KCN Tân Kim mở rộng, Thị Trấn Cần Giuộc, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-005

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP của cơ sở sản xuất: 29/2021/NNPTNT-LAN. Ngày cấp 08/03/2021. Nơi cấp: Chi Cục Trồng Trọt, Bảo Vệ Thực Vật Và Quản Lý Chất Lượng Nông Sản.

II. Thông tin về sản phẩm

1. **Tên sản phẩm:** Gochujang Tương Ớt Hàn Quốc

(Tên tiếng Anh của sản phẩm: Gochujang Hot Pepper Paste)

2. **Thành phần:** Glucose, nước, tempe bột mì [bột mì, nước, tempe ragi, chất điều chỉnh độ acid (330)], gia vị ớt 14,3% (bột ớt, nước, muối, hành tây, tỏi), bột đậu nành tách béo, đường, muối, tastenrich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: 480 g, 3 kg

Chất liệu bao bì:

Hũ 480g: hũ PET, nắp PP, màng nắp PET/EPE/PET/AL/PET.

Túi 3 kg: PET/AL/NY/PET



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

Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam – Chi nhánh Long An

Địa chỉ: PG-1 + P1-1, 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

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 các chỉ tiêu vi sinh:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu	Giới hạn
1	<i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	n=1, c=0	10 ⁴
2	<i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	n=5, c=2	m=10 ² , M=10 ³

Ghi chú:

- n: số mẫu cần lấy để kiểm nghiệm.
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt
- Các chỉ tiêu 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

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30

- Các chỉ tiêu kim loại nặng theo 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	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	5,0
4	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,05

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 01 tháng 07 năm 2022

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



Nguyễn Hương Giang





140 mm

GOCHU JANG

태양초 골드 고추장

Tương Ớt Hàn Quốc

Chấm - Nấu

Vì sao lại là JANG?

JANG là nguyên liệu cốt lõi của ẩm thực Hàn Quốc, biến những món ăn bình thường trở thành tuyệt tác. Điều khiến Jang là một phần không thể tách rời làm nên mọi gia vị đặc trưng của người Hàn nằm ở quá trình **lên men ủ chậm** qua nhiều ngày, giúp phân tách và đan hòa tất cả những ngọt lành từ **nguyên liệu tươi**, mang đến hương vị đậm đà, ngọt ngon tự nhiên, hài hòa và lan tỏa.

Gochujang - Được ghép từ tiếng Hàn giữa Gochu (Ớt) và Jang (Tương) - Là loại tương ớt lên men quốc dân không thể thiếu trong tất cả các món ăn truyền thống Hàn Quốc.

140 mm

- **Thành phần:** Glucose, nước, tempe bột mì [bột mì, nước, tempe ragi, chất điều chỉnh độ acid (330)], gia vị ớt 14,3% [bột ớt, nước, muối, hành tây, tỏi], bột đậu nành tách béo, đường, muối, tastenrich master L5 [đường thực vật lên men, maltodextrin], chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản [202].
 - **Hương dẫn sử dụng:** Dùng như gia vị trong chế biến món ăn.
 - **Ngày sản xuất, hạn sử dụng:** Xem trên bao bì.
 - **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh tiếp xúc với ánh nắng mặt trời và nơi có nhiệt độ cao, nên bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.
 - **Thông tin lưu ý:** Nếu để lâu sẽ có hiện tượng đổi màu do lên men nên hãy an tâm sử dụng. Không sử dụng sản phẩm cho người dị ứng hoặc mẫn cảm với thành phần.
 - **Sản phẩm của:** CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC
- Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (Đai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
- **Sản xuất tại:** CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH LONG AN
- Địa chỉ: PG-1 + P1-1, 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.



KHỐI LƯỢNG TỊNH: 3 kg



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu :	743-2022-00067935	
Mã số kết quả :	AR-22-VD-071116-01-VI / EUVNHC-00172774 - 01	

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 :	GOCHUJANG TƯƠNG ỚT HÀN QUỐC
Tình trạng mẫu :	Mẫu đựng trong hũ nhựa
Ngày nhận mẫu :	03/06/2022
Thời gian thử nghiệm :	03/06/2022 - 08/06/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng :	08/06/2022
Mã số PO của khách hàng :	B8SP220603038

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	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
4	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.05)
5	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
6	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
7	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)
8	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)
9	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)

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 27/06/2022

