

# CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/CJ Foods VN/2024

### 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, Khu công nghiệp 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.

Số Giấy chứng nhận FSSC 22000: VN21/00359, cấp ngày 23/10/2023. Nơi cấp: SGS United Kingdom Ltd

### II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: RONG BIỂN NƯỚNG GIÒN VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỂU HÀN QUỐC

2. Thành phần: Hỗn hợp rong biển 30,4% (rong biển, rong biển vụn), dầu hướng dương, dầu hạt cải, mè, đường, maltodextrin, dầu mè, hương liệu nước tương giống tự nhiên (chứa 3 g nước tương)\*\*, muối, hương liệu tự nhiên.

\*\*trên 1 kg sản phẩm

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: 30 g, 50 g

Chất liệu bao bì: PET/Al/LLDPE

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 mẫu 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 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.8; 2,0)
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu	Giới hạn
1	<i>S.aureus</i>	/25 g	n=5, c=0	m = không phát hiện M: không áp dụng
2	<i>B.cereus</i>	cfu/g	n=1	$\leq 10^2$

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.

+ M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt

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 05 tháng 02 năm 2024 

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC**



Park Young Ju



# Rong Biển Nướng Giòn

## VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỀU HÀN QUỐC

한식간장 김자반



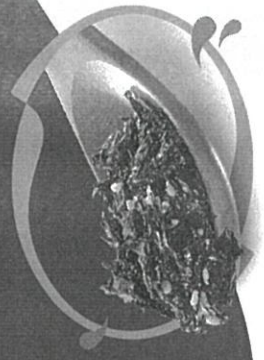
Live Delicious

Thỏa mãn mọi giác quan với hương vị Hàn Quốc từ bibigo! Ăn ngon, sảng khoái, vui trọn từng khoảnh khắc.

**1 100% rong biển nhập khẩu từ Hàn Quốc**  
(protein, chất xơ)  
Chứa đường chất tự nhiên

**2 Giòn ngon vui miệng**  
Rong biển được nướng tại nhiệt độ thích hợp tạo độ giòn ngon.

**3 Hương vị đậm đà**  
Sự hòa quyện giữa các thành phần nguyên liệu tạo vị thơm ngon khó cưỡng.



### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- CƠM NẤM NGON, "bát" MIỆNG
- ĂN KÈM VỚI MI/ BÚN/ CƠM CHIÊN
- ĂN VẶT VUI MIỆNG, THƠM NGON

THÔNG TIN CANH BAO	Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
NGAY SẴN XUẤT	Xem trên bao bì.
HẠN SỬ DỤNG	Xem trên bao bì.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN	Bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo và thoáng mát.

\*Theo dữ liệu của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ năm 2022 về chất xơ, protein trong rong biển khô.



### THÀNH PHẦN SẴN PHẨM

**Thành phần:** Hỗn hợp rong biển 30,4% (rong biển, rong biển vụn), dầu hướng dương, đậu hạt cải, mè, đường, maltodextrin, đậu mè, hương liệu nước tương giồng tự nhiên (chứa 3 g nước tương)\*\*, muối, hương liệu tự nhiên.

\*\*trên 1 kg sản phẩm

### GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Số khẩu phần: 3	Khối lượng 1 khẩu phần: 10 g
Năng lượng: 60 kcal	Chất đạm: 1,3 g   Natri: 82,2 mg
Carbohydrat: 1,8 g	Đường tổng số: 1,8 g
Chất béo: 5,2 g	Chất béo bão hòa: 0,7 g

### TỔ CHỨC SẢN XUẤT VÀ CHIU TRÁCH NHIỆM

**Sản phẩm của: 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: 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 M' rộng, Thị Trấn Cán Giuộc, Huyện Cán Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.  
**Sản xuất tại Việt Nam**



# Rong Biển Nướng Giòn

## VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỀU HÀN QUỐC

한식간장 김자반

CHẤT XỐP<sup>®</sup> KHỐI LƯỢNG TÍNH **30g** PROTEIN<sup>®</sup>

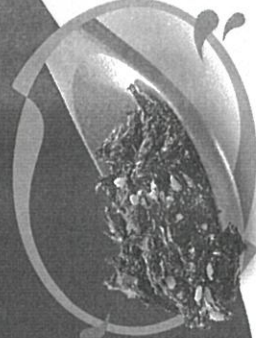
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



# Rong Biển Nướng Giòn

## VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỂU HÀN QUỐC

환식간장 김자반



Live Delicious

Thỏa mãn mọi giác quan với hương vị Hàn Quốc từ bibigo! Ăn ngon, sống chết, vui trọn từng khoảnh khắc.

**1 100% rong biển nhập khẩu từ Hàn Quốc**  
(protein, chất xơ\*)

**2 Giòn ngon vui miệng**  
Rong biển được nướng tại nhiệt độ thích hợp tạo độ giòn ngon.

**3 Hương vị đậm đà**  
Sử dụng nguyên liệu độc thành phần nguyên liệu tạo vị thơm ngon khó cưỡng.

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



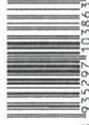
Cơm nắm ngon, "bắt" miệng

Ăn kèm với mì/ bún/ cơm chiên

Ăn vặt vui miệng, thơm ngon

THÔNG TIN CẢNH BÁO	Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.
NGAY SÀN XUẤT	Xem trên bao bì.
HẠN SỬ DỤNG	Xem trên bao bì.
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN	Bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo và thoáng mát.

\*Theo dữ liệu của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ năm 2022, về chất xơ, protein trong rong biển khô.



8 49352974 103863

### THÀNH PHẦN SẢN PHẨM

Thành phần: Hỗn hợp rong biển 30,4% (rong biển, rong biển vụn), dầu hướng dương, dầu hạt cải, mè, đường, maltodextrin, dầu mè, hương liệu nước tương giông tự nhiên (chứa 3 g nước tương)\*\*, muối, hương liệu tự nhiên.

\*\*tên 1 kg sản phẩm

### GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Số khẩu phần: 5	Khối lượng 1 khẩu phần: 10 g
Năng lượng: 60 kcal	Chất đạm: 1,3 g   Natri: 82,2 mg
Carbohydrat: 1,8 g	Đường tổng số: 1,8 g
Chất béo: 5,2 g	Chất béo bão hòa: 0,7 g

### TỔ CHỨC SẢN XUẤT VÀ CHỊU TRÁCH NHIỆM

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC  
Địa chỉ: Lô E42-7, Khu công nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Điện thoại: (028) 3628.2642  
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.  
Sản xuất tại Việt Nam



# Rong Biển Nướng Giòn

## VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỂU HÀN QUỐC

### 환식간장 김자반



CHẤT XỐP<sup>®</sup> KHỐI LƯỢNG TÍNH 50g  
PROTEIN<sup>®</sup>

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00003598  
Mã số kết quả : AR-24-VD-006377-01-VI / EUVNHC-00250112 - 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 : RONG BIỂN NƯỚNG GIÒN VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỂU HÀN QUỐC  
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip  
Ngày nhận mẫu : 09/01/2024  
Thời gian thử nghiệm : 09/01/2024 - 19/01/2024  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 20/01/2024  
Mã số PO của khách hàng : LX2R240109925

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
2	VD2H8 VD (a) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref IMEP-41& AOAC 2015.01)	0.12
3	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD6XS VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i> -n1	/25 g	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện
5	VD6XS VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i> -n2	/25 g	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện
6	VD6XS VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i> -n3	/25 g	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện
7	VD6XS VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i> -n4	/25 g	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện
8	VD6XS VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i> -n5	/25 g	ISO 6888-3:2003	Không phát hiện

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ  
Giám Đốc mảng Kiểm Nghiệm Thực Phẩm



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 29/01/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 29/01/2024.

#### Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Eurofins SKHD trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Eurofins SKHD không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Eurofins SKHD và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sac Ky Hai Dang xây dựng.

"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2024-00003599  
Mã số kết quả : AR-24-VD-005481-01-VI / EUVNHC-00250112



## 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 : RONG BIỂN NƯỚNG GIÒN VỊ NƯỚC TƯƠNG KIỂU HÀN QUỐC  
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip  
Ngày nhận mẫu : 09/01/2024  
Thời gian thử nghiệm : 10/01/2024 - 13/01/2024  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 13/01/2024  
Mã số PO của khách hàng : LX2R240109925

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VDZG9 VD Available carbohydrate	%	AOAC 991.43; FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3: 2003	17.8
2	VD129 VD (a) Carbohydrates	%	FAO Food and Nutrition paper 77 Chapter 2/section 2.3:2003	28.5
3	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	10.7
4	VD165 VD (a) Béo	%	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	52.4
5	VD263 VD (a) Đạm	%	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	13.2
6	VD304 VD (a) Đường tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3482 (Ref. TCVN 4594:1988)	17.7
7	VD543 VD Năng lượng (tính từ available carbohydrate, đạm, béo)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	596
8	VD543 VD Năng lượng (tính từ total carbohydrate, đạm, béo)	kcal/ 100 g	FAO 2003 77	638
9	VD0BN VD (a) Acid béo bão hòa	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	6.66
10	VD0BR VD (a) Acid béo dạng trans	%	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017 & AOAC 996.06)	0.499
11	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.62
12	VD297 VD (a) Tro tổng	%	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	5.24
13	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	8220

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên

Nguyễn Anh Vũ  
Giám Đốc mảng Kiểm Nghiệm Thực Phẩm



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 29/01/2024, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 29/01/2024.

### Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Eurofins SKHD trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thoả thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

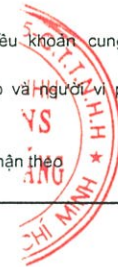
Hết thời hạn lưu mẫu, Eurofins SKHD không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thoả thuận giữa Eurofins SKHD và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải [www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/](http://www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kiem-chung-ve-cung-cap-dich-vu/).

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

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.





Mã số mẫu / Sample code Nr. : 743-2024-00003599

Mã số kết quả / Analytical Report Nr. : AR-24-VD-005481-01 / EUVNHC-00250112

THÔNG TIN DINH DƯỠNG (NUTRITION FACTS)		
Thành phần dinh dưỡng	Trên 10 g	
Năng lượng (Energy)	60	kcal
Chất đạm (Protein)	1.3	g
Carbohydrat	1.8	g
Đường tổng số (Total Sugars)	1.8	g
Chất béo (Fat)	5.2	g
Chất béo bão hòa (Saturated Fat)	0.7	g
Natri (Sodium)	82.2	mg

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./ Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is reference only. The customer should update it and comply with regulation currently.