

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 66/CJ Foods VN/2023

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

- Tên sản phẩm: XỐT ƯỚP BULGOGI HEO CAY (Spicy Bulgogi Marinade for Pork)
- Thành phần: Tương ớt {xi-rô tinh bột ngô, bột mì (lúa mì: Mỹ, Úc), gia vị ớt (Trung Quốc), bột đậu nành khử béo, muối}, fructose khác (xi rô bắp cao fructose), đường, nước, nước tương hỗn hợp {dung dịch amino acid (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), nước cốt tương ủ (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), muối, fructose khác (xi rô bắp cao fructose)}, hỗn hợp ớt (Trung Quốc), táo xay nhuyễn, chất điều vị: mononatri L-glutamat, lê xay nhuyễn 1,9%, rượu, tỏi băm, muối, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, bột tiêu, chiết xuất ớt oleoresin capsicum, chất làm dày: gồm xanthan, màu chiết xuất ớt paprika (phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin).
- Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
- Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Quy cách đóng gói: 2,45 kg, 10 kg
Chất liệu bao bì: polyetylen
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: CJ Cheiljedang

Địa chỉ: 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc



III. Mẫu nhãn sản phẩm:

Theo mẫu nhãn 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 số 02-2023/ATTP/CJFHP-FSC

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 10 tháng 10 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Park Young Ju





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
Số: 02-2023/ATTP/CJFHP-FSC

TIÊU CHUẨN CHỈ TIÊU AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Giới hạn chỉ tiêu vi sinh vật:

Tham khảo theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hoá học trong thực phẩm (Mục 6.8.1)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	10 ⁴
2	Coliforms	cfu/g	10 ²
3	<i>E. coli</i>	MPN/g	3
4	<i>S. aureus</i>	cfu/g	10 ²
5	<i>Salmonella</i>	/25g	Không có
6	Tổng số bào tử nấm men – nấm mốc	cfu/g	10 ²

2. Giới hạn chỉ tiêu kim loại nặng:

Tham khảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 1.19; 2.31; 3.40; 4.16)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Hàm lượng Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

3. Giới hạn chỉ tiêu độc tố vi nấm:

Tham khảo 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. (Mục 1.9; 2.11)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5,0
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	30,0

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Park Young Ju



Nhãn Phụ Sản Phẩm

Tên sản phẩm: XỐT ƯỚP BULGOGI HEO CAY (Spicy Bulgogi Marinade for Pork)

Thành phần: Tương ớt {xi-rô tinh bột ngô, bột mì (lúa mì: Mỹ, Úc), gia vị ớt (Trung Quốc), bột đậu nành khử béo, muối}, fructose khác (xi rô bắp cao fructose), đường, nước, nước tương hỗn hợp {dung dịch amino acid (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), nước cốt tương ủ (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), muối, fructose khác (xi rô bắp cao fructose)}, hỗn hợp ớt (Trung Quốc), táo xay nhuyễn, chất điều vị: mononatri L-glutamat, lê xay nhuyễn 1,9%, rượu, tỏi băm, muối, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, bột tiêu, chiết xuất ớt oleoresin capsicum, chất làm dày: gồm xanthan, màu chiết xuất ớt paprika (phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin).

Khối lượng tịnh: 10 kg

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khuyến khích bảo quản lạnh sau khi mở nắp.

Hướng dẫn sử dụng: Làm gia vị trong chế biến món ăn (cứ mỗi 600 g thịt là dùng 188 g xốt)

Ngày sản xuất, hạn sử dụng: Xem trên bao bì (Năm.Tháng.Ngày)

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đậu nành và lúa mì. Vui lòng đặt sản phẩm đứng thẳng và bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp. Hộp đựng có thể bị hỏng do va đập, vì vậy vui lòng không ném khi sử dụng. Không chất hàng quá 3 lớp.

Nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

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

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản xuất tại: CJ Cheiljedang. 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc



백설

매콤 돼지불고기 양념장

100% 국산 배 사용



10 kg(20,000 kcal) 배 1.9% 함유

돼지불고기 약 33.3 kg 용
(600 g 당 양념 180 g)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루(밀:미국산,호주산),고추양념(중국산),탈지대두분,정제소금),기타과당,설탕,정제수,혼합간장(아미노산액(탈지대두:외국산),양조간장원액(탈지대두:외국산),정제소금,기타과당),고추믹스(중국산),사과퓨레,L-글루탐산나트륨(향미증진제),배퓨레,주정,다진마늘,정제소금,산도조절제,후춧가루,올레오레진캡시컴,잔탄검,파프리카추출색소 **대두,밀 함유**

제품명 돼지불고기양념장 식품의 유형 **소스(살균제품)**

포장재질(내면) 용기, 리드지-폴리에틸렌

소비기한 별도 표기일까지 **내용량** 10 kg

보관방법 실온 보관, 개봉 후 냉장보관 권장

품목보고번호 20020464088-102

제조사 씨제이제일제당(주)

충청남도 논산시 연무읍 죽본2길 16

HE 3

50X20mm

영양정보 총 내용량 10,000 g / 100 g 당 200 kcal

나트륨 2,500 mg 125 % 탄수화물 43 g 13 % 당류 35 g 35 %

지방 1.1 g 2 % 트랜스지방 0 g 포화지방 0 g 0 %

콜레스테롤 0 mg 0 % 단백질 4 g 7 %

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000 kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

• 토마토, 고등어, 우유, 계, 새우, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 알류, 메밀, 복숭아, 호두, 땅콩, 잣, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 혼입가능 • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. • 제품은 꼭바로 세워서 직사광선을 피하여 보관하여 주시기 바랍니다. • 충격에 용기가 파손될 수 있으니, 취급시 던지지 마십시오. • 부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399



HDPE
뚜껑, 라벨: PP
뚜껑패드: PE
리드지: OTHER

※3단 초과 적재하지 마시오.



Nhãn Phụ Sản Phẩm

Tên sản phẩm: XỐT ƯỚP BULGOGI HEO CAY (Spicy Bulgogi Marinade for Pork)

Thành phần: Tương ớt {xi-rô tinh bột ngô, bột mì (lúa mì: Mỹ, Úc), gia vị ớt (Trung Quốc), bột đậu nành khử béo, muối}, fructose khác (xi rô bắp cao fructose), đường, nước, nước tương hỗn hợp {dung dịch amino acid (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), nước cốt tương ủ (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), muối, fructose khác (xi rô bắp cao fructose)}, hỗn hợp ớt (Trung Quốc), táo xay nhuyễn, chất điều vị: mononatri L-glutamat, lê xay nhuyễn 1,9%, rượu, tỏi băm, muối, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, bột tiêu, chiết xuất ớt oleoresin capsicum, chất làm dày: gồm xanthan, màu chiết xuất ớt paprika (phẩm màu tự nhiên: paprika oleoresin).

Khối lượng tịnh: 2,45 kg

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khuyến khích bảo quản lạnh sau khi mở nắp.

Hướng dẫn sử dụng: Làm gia vị trong chế biến món ăn (cứ mỗi 600 g thịt là dùng 188 g xốt)

Ngày sản xuất: 12 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng: Xem trên bao bì (Năm.Tháng.Ngày)

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa đậu nành và lúa mì. Vui lòng đặt sản phẩm đứng thẳng và bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp. Hộp đựng có thể bị hỏng do va đập, vì vậy vui lòng không ném khi sử dụng. Không chất hàng quá 3 lớp.

Nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

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

Xuất xứ: Hàn Quốc

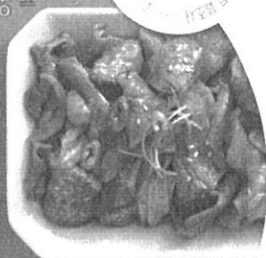
Sản xuất tại: CJ Cheiljedang, 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do, Hàn Quốc



매콤 돼지불고기 양념장

100% 국산 배 사용

1등



조리예 내 1.9% 함유

2.45kg (4,900kcal)
돼지불고기 약 8.1kg 용
약 45인분

347mm

10mm

6.5mm

88mm

양념개 드시는 방법 (예를 들어 돼지불고기)

1. 양념개 1개당 100g씩을 돼지불고기 200g(1인분)에 넣어 조리합니다. 양념개 1개당 100g씩을 돼지불고기 200g(1인분)에 넣어 조리합니다. 양념개 1개당 100g씩을 돼지불고기 200g(1인분)에 넣어 조리합니다.

사물의 유형 소스(국물) 포함 포장재(내면) 용기 라드 카스카트

소재(외면) 소재(내면) 내용물 2.45kg

보관방법 실온 보관 개봉 후 냉장 보관 권장

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

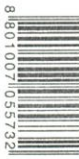
원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루, 밀가루, 미국산 홍주사, 고추장(중국산) 등)

영양정보

총 내용량 2,450g	100g 당 200 Kcal
나트륨 2,500mg 125%	탄수화물 43.9 13%
지방 1.9 2%	트랜스지방 0.2
콜레스테롤 0.0 0%	단백질 4.7%
포화지방 0.0 0%	



86.5X25mm

CE 5

Handwritten signature



Report N°: 0000307358

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: September 22, 2023
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 22/09/2023

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2309A-0709
Đơn hàng: 2309A-0709

CLIENT'S NAME : CJ FOODS VIETNAM COMPANY LIMITED – HIEP PHUOC BRANCH
Tên khách hàng : CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC

CLIENT'S ADDRESS : LOT EA2-7, HIEP PHUOC INDUSTRIAL ZONE (STAGE 2), HIEP PHUOC WARD, NHA
Địa chỉ : BE DISTRICT, HO CHI MINH CITY, VIETNAM
LÔ EA2-7, KCN HIỆP PHƯỚC (GIAI ĐOẠN 2), XÃ HIỆP PHƯỚC, HUYỆN NHÀ BÈ,
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

SAMPLE INFORMATION:
THÔNG TIN MẪU

Sampled/ Submitted by : Client
Được lấy/ gửi bởi : Khách hàng

Client's reference : Xốt Ướp Bulgogi Heo Cay (Spicy Bulgogi Marinade for Pork)
Chú thích của khách hàng

The above information is submitted and identified by the client/applicant.
Các thông tin trên được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng/người yêu cầu.

Sample description : Food (approx. 2.61kg) in full label plastic bottle
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 2.61kg) chứa trong chai nhựa nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2309A-0709.002
Mã số mẫu

Date sample(s) received : September 09, 2023
Ngày nhận mẫu : 09/09/2023

Testing period : September 09, 2023 - September 15, 2023
Thời gian thử nghiệm : 09/09/2023 - 15/09/2023

Test(s) requested : As applicant's requirement
Yêu cầu thử nghiệm : Theo yêu cầu của khách hàng

Test result(s) : 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 St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh 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
<http://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.



Report N°: 0000307358

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	LOD	LOQ	Unit Đơn vị	Note Ghi chú
1. Total Plate Count (Mesophilic aerobic microorganism) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	<10	-	10	cfu/g	
2. Total Coliforms <i>Coliform tổng</i>	ISO 4832:2006	<10	-	10	cfu/g	
3. Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	US FDA BAM chapter 12	<10	-	10	cfu/g	
4. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015	0	-	-	MPN/g	
5. Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i>	LFOD-TST-SOP-8981 (IRIS Salmonella method)	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.9	-	cfu/25g	
6. Total Yeast and Mold <i>Tổng nấm men và nấm mốc</i>	LFOD-TST-SOP-8837 (Symphony agar method)	<10	-	10	cfu/g	
7. Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin (tổng của B1, B2, G1, G2)</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	_(a)	_(a)	µg/kg	
8. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
9. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
10. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
11. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
12. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	EN 17250:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
13. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
14. Lead (Pb) <i>Chi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
15. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
16. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh 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
(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 <<http://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.

14
VN
VII
NHI
TP



Note/Ghi chú:

- The methods/analytes remarked with an asterisk (*) are not currently within the ISO 17025 accreditation scope.
Phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao () chưa thuộc phạm vi công nhận ISO 17025.*
- The methods without remark of a superscript number were performed by SGS HCM Laboratory; the ones remarked with a superscript number (*) were performed by SGS Can Tho Laboratory; and others remarked with two asterisks (**) were done by subcontractor that was mentioned in the parentheses after the method respectively.
Phương pháp không được đánh dấu với chỉ số trên được thực hiện bởi PTN SGS HCM; phương pháp được đánh dấu với chỉ số trên () được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ; và phép thử được đánh dấu với hai sao (**) được thực hiện bởi nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn sau phương pháp tương ứng.*
- All methods (e.g.: AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, SGS Laboratory developed method...) not stated with the published year were on the latest version at the time the tests were conducted.
Tất cả các phương pháp (như AOAC, AOCS, AACC, AAFCO, SMEWW, CMMEF, phương pháp thử nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.
- LOD = Limit of Detection. LOD is referred to the estimated Level of Detection at 50% of probability of detection (eLOD50) when applied to the qualitative microbiological analytes, Probability of Detection (POD) when applied to qualitative chemical analytes, or Probability of Identification (POI) when applied to identification analytes. The result of the analyte with the concentration below or equal to LOD is reported as Not Detected.
LOD = Giới hạn phát hiện. LOD ứng với mức phát hiện ước lượng mà 50% các phép thử nghiệm cho kết quả dương tính (eLOD50) khi áp dụng cho chỉ tiêu vi sinh định tính, khả năng phát hiện (POD) khi áp dụng cho chỉ tiêu hóa định tính hoặc khả năng định danh (POI) khi áp dụng cho chỉ tiêu nhận danh. Kết quả chất phân tích nhỏ hơn hoặc bằng LOD được báo cáo là Không phát hiện.

LOQ = Limit of Quantification. When the chemical analyte is detected but its concentration is below limit of quantitation (LOQ), the result is reported as <LOQ>; except for metal analytes that are reported as Not Detected. If the quantifiable result was calculated from individual analytes, it was done using unrounded single values without the ones below LOQ. For microbiological analytes, according to the plate count testing method with the initial dilution factor of 10, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <10 cfu/g if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g for samples with further dilution of 10, <1 cfu/mL for pipettable samples without dilution, <10 cfu/sample (or <10 cfu/swab) for hygiene environment samples that are required to report on whole tested samples, or <10 cfu/area for hygiene environment samples that are required to report on specific area; according to the membrane filter method without further dilution, the result of the sample that the relevant colonies were not formed was reported as <1 cfu per sample volume tested; according to MPN technique if there were no suspected reactions after required incubation period, the result was negative and reported as 0 MPN/g or 0 MPN/mL for samples without further dilution (i.e. sample amount of 1 g or 1 mL in the series of the highest concentration tubes), 0 MPN/0.1g or 0 MPN/0.1mL for samples with further dilution of 10 (i.e. sample amount of 0.1 g or 0.1 mL in the series of the highest concentration tubes), or <1.8 MPN/100mL for water samples (i.e. sample amount of 10 mL in the series of the highest concentration tubes).

LOQ = Giới hạn định lượng. Khi chất phân tích hóa học được phát hiện nhưng nồng độ nhỏ hơn giới hạn định lượng (LOQ), thì kết quả được thể hiện là <LOQ>; ngoại trừ các chỉ tiêu kim loại thì kết quả được thể hiện là Không phát hiện. Nếu kết quả có thể định lượng được tính từ các chất phân tích riêng lẻ, nó được thực hiện từ các giá trị đơn lẻ chưa được làm tròn và không bao gồm các giá trị nhỏ hơn giới hạn định lượng. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đổ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g đối với mẫu pha loãng thêm 10 lần, <1 cfu/mL đối với mẫu có thể rút được mà không pha loãng, <10 cfu/mẫu (hoặc <10 cfu/swab) đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên toàn bộ mẫu được kiểm, hoặc <10 cfu/điện tích đối với mẫu vệ sinh công nghiệp yêu cầu báo cáo trên diện tích cụ thể; theo phương pháp lọc mà không pha loãng thêm, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <1 cfu/thể tích mẫu được kiểm; theo kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất, nếu không có bất kỳ phản ứng nào nghi ngờ sau khoảng thời gian ủ qui định, kết quả là âm tính và báo cáo được thể hiện là 0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL với mẫu không pha loãng thêm (tương ứng với hàm lượng mẫu 1 g hoặc 1 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất), 0 MPN/0.1g hoặc 0 MPN/0.1mL với mẫu đã được pha loãng 10 lần (tương ứng với hàm lượng mẫu 0.1 g hoặc 0.1 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất) hoặc <1.8 MPN/100mL với nền mẫu nước (tương ứng với hàm lượng mẫu 10 mL ở dãy ống có nồng độ cao nhất).

_(a) Refer to LOD/LOQ of the individual analytes that were used to calculate the sum item.

_(a) Tham khảo LOD/LOQ của từng chất riêng lẻ tương ứng được dùng để tính chỉ tiêu tổng.

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh 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
(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 <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

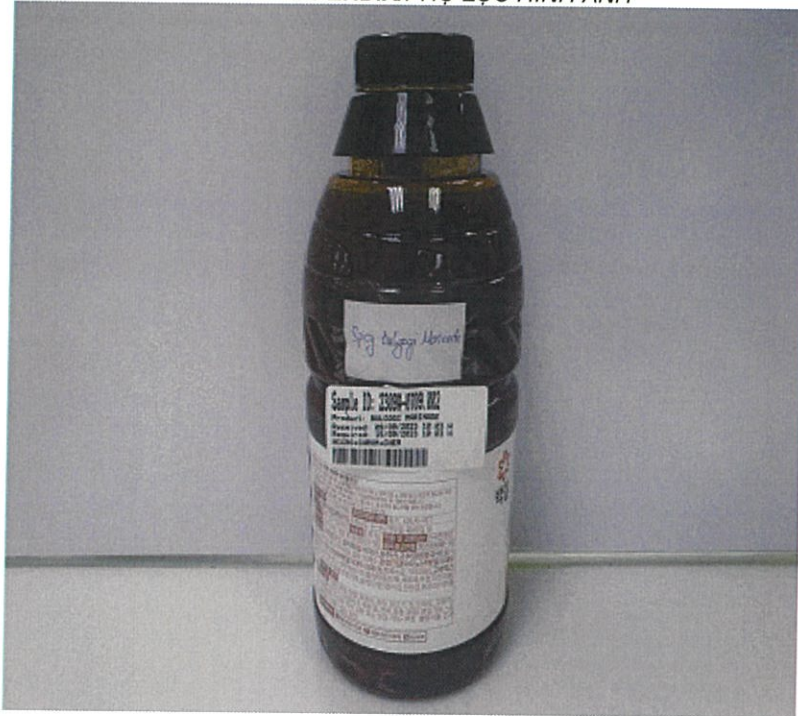
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility 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.



Report N°: 0000307358

Page N° 4/4

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
Giám Đốc Ngành Sức Khỏe Và Dinh Dưỡng

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Vo Thi Sau Ward, Dist.3, Ho Chi Minh 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 <http://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.



PARK YOUNG JU



매콤 돼지불고기 양념장

100% 국산 배 사용



10 kg (20,000 kcal) 배 1.9% 함유 | 돼지불고기 약 33.3 kg 용
 (600 g 당 양념 180 g)

원재료명 고추장(물엿, 밀가루(밀:미국산,호주산),고추양념(중국산),탈지대두분,정제소금},기타과당,설탕,정제수,혼합간장(아미노산액(탈지대두:외국산),양조간장원액(탈지대두:외국산),정제소금,기타과당),고추믹스(중국산),사과퓨레,L-글루탐산나트륨(향미증진제),배퓨레,주정,다진마늘,정제소금,산도조절제,후춧가루,올레오레진캡시컴,잔탄검,파프리카추출색소 **대두, 밀 함유**

제품명 돼지불고기양념장 **식품의 유형** 소스(살균제품)
포장재질(내면) 용기, 리드지-폴리에틸렌
소비기한 별도 표기일까지 **내용량** 10 kg
보관방법 실온 보관, 개봉 후 냉장보관 권장
품목보고번호 20020464088-102
제조원 씨제이제일제당(주)
 충청남도 논산시 연무읍 죽본2길 16

HE 3
50X20mm

영양정보 총 내용량 10,000 g / 100 g 당 200 kcal

나트륨 2,500 mg 125 %	탄수화물 43 g 13 %	당류 35 g 35 %
지방 1.1 g 2 %	트랜스지방 0 g	포화지방 0 g 0 %
콜레스테롤 0 mg 0 %	단백질 4 g 7 %	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000 kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

• 토마토, 고등어, 우유, 계, 새우, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 알류, 메밀, 복숭아, 호두, 땅콩, 잣, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) **훈입가능**. • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. • 제품은 똑바로 세워서 직사광선을 피하여 보관하여 주시기 바랍니다. • 충격에 용기가 파손될 수 있으니, 취급시 던지지 마십시오. • 부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399




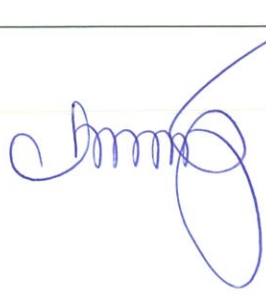
고객행복센터
 소중한 의견을 기다립니다
 ☎ 080-850-1200
 ✉ 1666-5471(문자)
 🏠 cj.co.kr



HDPE
 뚜껑, 라벨: PP
 뚜껑패드: PE
 리드지: OTHER

※3단 초과 적재하지 마시오.

 <p>10 kg (20.000 kcal) 배 1.9% 함유 (돼지불고기 약 33.3kg 용 (600g 당 약 180g))</p>	<p>Beksul Xốt ướp bulgogi heo cay Sử dụng 100% lê trong nước</p> <p>10 kg (20.000 kcal) Chứa 1,9% lê</p>	<p>Nhà sản xuất gia vị thịt bán chạy số 1 Hàn Quốc Dựa trên doanh số bán hàng theo từng nhà sản xuất trong 13~20 năm của Nielsen Dùng cho khoảng 33,3 kg bulgogi thịt heo (Cứ mỗi 600 g thịt là dùng 180 g xốt)</p>																								
<p><small>원재료명: 고추장(물엿, 밀가루(말, 미국산, 호주산), 고추양념(중국산), 밀지(대두분, 정제소금), 기타(미, 설탕, 정제수, 혼합간장(아이노산염(탈지대두-외국산), 양조간장(탈지대두-외국산), 정제소금, 기타(과당, 고추엑스(중국산), 사과유레아, 글루탐산 나트륨(향미증진제), 배류레, 주정, 다진마늘, 정제소금, 산도조절제, 후춧가루, 올레오레진(향미증진제), 피프리카(후춧가루), 대두, 밀, 함유))</small></p>	<p>Tên nguyên liệu: Tương ớt {xi-rô tinh bột ngô, bột mì (lúa mì: Mỹ, Úc), gia vị ớt (Trung Quốc), bột đậu nành khử béo, muối}, fructose khác, đường, nước, nước tương hỗn hợp {dung dịch amino acid (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), nước cốt tương ủ (đậu nành khử béo: sản xuất nước ngoài), muối, fructose khác}, hỗn hợp ớt (Trung Quốc), táo xay nhuyễn, mononatri L-glutamat (chất điều vị), lê xay nhuyễn, rượu, tỏi băm, muối, chất điều chỉnh độ acid, bột tiêu, chiết xuất ớt oleoresin capsicum, gồm xanthan, màu chiết xuất ớt paprika. Chứa đậu nành và lúa mì.</p>																									
<p>제품명 돼지불고기양념장 식품의 유형 소스(살균제품) 포장재질(내면) 용기, 리드지-폴리에틸렌 소비기한 별도 표기일까지 내용량 10 kg 보관방법 실온 보관, 개봉 후 냉장보관 권장 품목보고번호 20020464088-102 제조사 씨제이제일제당(주) 충청남도 논산시 연무읍 죽본2길 16</p>	<table border="1"> <tr> <td>Tên sản phẩm</td> <td>Xốt ướp bulgogi heo cay</td> <td>Loại hình thực phẩm</td> <td>Nước xốt (Sản phẩm tiệt trùng)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vật liệu đóng gói(bên trong)</td> <td colspan="2">Hộp đựng, nắp - polyetylen</td> </tr> <tr> <td>Thời hạn sử dụng</td> <td>Đến ngày in riêng trên bao bì</td> <td>Khối lượng tịnh</td> <td>10 kg</td> </tr> <tr> <td>Phương pháp bảo quản</td> <td colspan="3">Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khuyến khích bảo quản lạnh sau khi mở nắp</td> </tr> <tr> <td>Số báo cáo danh mục sản phẩm</td> <td colspan="3">20020464088-102</td> </tr> <tr> <td>Nhà sản xuất</td> <td colspan="3">CJ CheilJedang, 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do</td> </tr> </table>		Tên sản phẩm	Xốt ướp bulgogi heo cay	Loại hình thực phẩm	Nước xốt (Sản phẩm tiệt trùng)	Vật liệu đóng gói(bên trong)		Hộp đựng, nắp - polyetylen		Thời hạn sử dụng	Đến ngày in riêng trên bao bì	Khối lượng tịnh	10 kg	Phương pháp bảo quản	Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khuyến khích bảo quản lạnh sau khi mở nắp			Số báo cáo danh mục sản phẩm	20020464088-102			Nhà sản xuất	CJ CheilJedang, 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do		
Tên sản phẩm	Xốt ướp bulgogi heo cay	Loại hình thực phẩm	Nước xốt (Sản phẩm tiệt trùng)																							
Vật liệu đóng gói(bên trong)		Hộp đựng, nắp - polyetylen																								
Thời hạn sử dụng	Đến ngày in riêng trên bao bì	Khối lượng tịnh	10 kg																							
Phương pháp bảo quản	Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khuyến khích bảo quản lạnh sau khi mở nắp																									
Số báo cáo danh mục sản phẩm	20020464088-102																									
Nhà sản xuất	CJ CheilJedang, 16, Jukbon 2-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do																									
<p>영양정보 총 내용량 10,000 g / 100 g 당 200 kcal</p> <table border="1"> <tr> <td>나트륨 2,500 mg 125 %</td> <td>탄수화물 43 g 13 %</td> <td>당류 35 g 35 %</td> </tr> <tr> <td>지방 1.1 g 2 %</td> <td>트랜스지방 0 g</td> <td>포화지방 0 g 0 %</td> </tr> <tr> <td>콜레스테롤 0 mg 0 %</td> <td>단백질 4 g 7 %</td> <td></td> </tr> </table> <p><small>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000 kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</small></p> <p>• 토마토, 고등어, 우유, 계, 새우, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 알류, 메밀, 복숭아, 호두, 땅콩, 잣, 조개류(굴, 전복, 홍합, 포함) 혼입가능 • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. • 제품은 꼭바로 세워서 직사광선을 피하여 보관하여 주시기 바랍니다. • 중력에 용기가 파손될 수 있으니, 취급시 던지지 마십시오. • 부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399</p> <p>※3단 초과 적재하지 마시오.</p>	나트륨 2,500 mg 125 %	탄수화물 43 g 13 %	당류 35 g 35 %	지방 1.1 g 2 %	트랜스지방 0 g	포화지방 0 g 0 %	콜레스테롤 0 mg 0 %	단백질 4 g 7 %		<p>Thông tin dinh dưỡng Tổng khối lượng tịnh 10.000 g/ Mỗi 100 g chứa 200 kcal</p> <table border="1"> <tr> <td>Natri 2.500 mg 125%</td> <td>Carbohydrate 43 g 13%</td> <td>Đường 33 g 35%</td> </tr> <tr> <td>Chất béo 1,1 g 2%</td> <td>Chất béo chuyển hóa 0 g</td> <td>Chất béo bão hòa 0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol 0 mg 0%</td> <td colspan="2">Protein 4 g 7%</td> </tr> </table> <p>(%) Tỷ lệ giá trị dinh dưỡng hàng ngày có thể khác nhau tùy theo năng lượng thiết yếu của mỗi cá nhân, lấy tiêu chuẩn ở mức 2.000 kcal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có khả năng trộn lẫn với cà chua, cá thu, sữa, cua, tôm, thịt gà, thịt bò, mực, trứng, kiều mạch, đào, quả óc chó, đậu phộng, hạt thông và động vật có vỏ (bao gồm hào, bào ngư và vẹm) • Sản phẩm này có thể được đổi trả hoặc bồi thường theo tiêu chuẩn giải quyết tranh chấp của người tiêu dùng. • Vui lòng đặt sản phẩm đứng thẳng và bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp. • Hộp đựng có thể bị hỏng do va đập, vì vậy vui lòng không ném khi sử dụng • Báo cáo sản phẩm lỗi, hỏng: không có mã vùng, gọi 1399. <p>※Không chất hàng quá 3 lớp.</p>		Natri 2.500 mg 125%	Carbohydrate 43 g 13%	Đường 33 g 35%	Chất béo 1,1 g 2%	Chất béo chuyển hóa 0 g	Chất béo bão hòa 0 g 0%	Cholesterol 0 mg 0%	Protein 4 g 7%							
나트륨 2,500 mg 125 %	탄수화물 43 g 13 %	당류 35 g 35 %																								
지방 1.1 g 2 %	트랜스지방 0 g	포화지방 0 g 0 %																								
콜레스테롤 0 mg 0 %	단백질 4 g 7 %																									
Natri 2.500 mg 125%	Carbohydrate 43 g 13%	Đường 33 g 35%																								
Chất béo 1,1 g 2%	Chất béo chuyển hóa 0 g	Chất béo bão hòa 0 g 0%																								
Cholesterol 0 mg 0%	Protein 4 g 7%																									




102
 N P
 NG C
 KIM
 T.P



8 801007 069746

고객행복센터
소중한 의견을 기다립니다

☎ 080-850-1200
✉ 1666-5471(문자)
🏠 cj.co.kr



HDPE
뚜껑, 라벨: PP
뚜껑패드: PE
리드지: OTHER

(Mã vạch)
8 801007 069746

Trung tâm hạnh phúc khách hàng
Chúng tôi luôn mong chờ ý kiến
quý giá từ khách hàng

080-850-1200

1666-5471(Tin nhắn)

cj.co.kr

Chứng nhận quản lý an toàn
HACCP
Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm

Plastic
Nắp, nhãn: PP
Tấm lót nắp: PE
Màng seal : KHÁC

073
ÔNG
ỨNG
TANI
Ổ CH

phan Thi Hoai Quyen

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

공증원의공증말

Hôm nay, ngày **02/10/2023** (Ngày hai, tháng mười, năm hai nghìn không trăm hai mươi ba),
Tại trụ sở Văn phòng Công chứng Lê Kim Thanh, số 335 Tô Hiến Thành, phường 13, quận 10, thành phố Hồ Chí Minh

Tôi – **PHẠM THÙY CHI**, Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

오늘 2023.10.02 일, 호치민시, 10 구, 13 동, To Hien Thanh 에소재한 Le Kim Thanh 법무법원사무소에서저는 **PHAM THUY CHI**, 호치민시, Le Kim Thanh 법무법원사무소의공증원은아래에서명합니다.

CHỨNG NHẬN:

인증

- Bản dịch này do Bà **Phan Thị Hoài Quyên**, cộng tác viên biên dịch của Văn phòng công chứng Lê Kim Thanh, thành phố Hồ Chí Minh dịch từ tiếng Hàn sang tiếng Việt;
- 이번역본은 **Phan Thi Hoai Quyên** -호치민시, Le Kim Thanh 법무법원사무소의합작자로한국어부터베트남어로번역되었음
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà **Phan Thị Hoài Quyên**;
- 번역본에명기된사인인**Phan Thi Hoai Quyên** 의사인임은사실과틀림없음;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- 번역내용은정확하고불법적이지않고사회도덕과틀리지않음.
- Văn bản công chứng này được lập thành **02** bản chính, mỗi bản gồm **03** tờ, **03** trang, lưu **01** bản chính tại Văn phòng Công chứng Lê Kim Thanh, thành phố Hồ Chí Minh.
- 이공증된문서는원본02 장으로만들어지며각사본은03 매03 페이지장으로구성됩니다
- 01 원본은호치민시, Le Kim Thanh 법무법원사무소에서보관됨

Số công chứng: 2843 ; quyển số 01 ; TP/CC-SCC/BD.

공증번호. 2843 ; 등부번호. 01; TP/CC-SCC/BD.

CÔNG CHỨNG VIÊN

공증원



PHẠM THÙY CHI

