

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 12/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

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: Hạt Nêm Bò Dasida Thượng Hạng

[Dasida - Beef Soup Stock (Premium)]

2. Thành phần: Muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat), nước tương (đậu nành đã khử chất béo, gluten bắp), đường, tinh bột bắp, mỡ bò 5,6%, glucose, tinh bột lúa mì, maltodextrin, bột hành tây, bột tỏi, hương liệu tự nhiên và nhân tạo ít hơn 2% (sữa, dứa), bột chiết xuất xương bò 1,7%, bột chiết xuất thịt bò 0,6%, gia vị (tiêu), nhựa dầu tiêu đen, nhựa dầu ớt, chất điều vị (dinatri 5'-inosinat), chất điều vị (dinatri 5'-guanylat), chất điều chỉnh độ acid (acid citric), thiamin hydroclorid.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

Quy cách đóng gói: 250 g

Chất liệu bao bì: PET/LDPE

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

Nhà sản xuất: CJ Cheiljedang Corp

Địa chỉ: 210 Dadae-ro, Saha-gu, Busan, 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:

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



- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất Hàn Quốc các chỉ tiêu vi sinh vật:

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu	Giới hạn
1	<i>B. cereus</i>	cfu/g	n=1	$< 10^4$
2	<i>E. coli</i>	MPN/g	n=5, c=2	m = 0, M = 10
3	<i>Cl. 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.

+ 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 04 tháng 03 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC 



Park Young Ju





Nhãn Phụ Sản Phẩm

Tên sản phẩm: Hạt Nêm Bò Dasida Thượng Hạng
[Dasida - Beef Soup Stock (Premium)]

Thành phần: Muối, chất điều vị (mononatri L-glutamat), nước tương (đậu nành đã khử chất béo, gluten bắp), đường, tinh bột bắp, mỡ bò 5,6%, glucose, tinh bột lúa mì, maltodextrin, bột hành tây, bột tỏi, hương liệu tự nhiên và nhân tạo ít hơn 2% (sữa, dừa), bột chiết xuất xương bò 1,7%, bột chiết xuất thịt bò 0,6%, gia vị (tiêu), nhựa dầu tiêu đen, nhựa dầu ớt, chất điều vị (dinatri 5'-inosinat), chất điều vị (dinatri 5'-guanylat), chất điều chỉnh độ acid (acid citric), thiamin hydroclorid.

Khối lượng tịnh: 250 g

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và bảo quản lạnh sau khi mở bao bì.

Hướng dẫn sử dụng: Đối với súp hoặc món hầm, 1 thìa cà phê (5 g) cho 1 phần là phù hợp, nhưng có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị. Nên nêm Dasida trước rồi mới thêm gia vị khác vào. Đối với cơm chiên, mì hoặc các món chiên khác: Rắc vào một ít Dasida trong khi chiên, điều chỉnh thêm hoặc bớt tùy theo khẩu vị.

Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng tốt nhất “Sử dụng tốt nhất trước”

Sử dụng tốt nhất trước: Xem trên bao bì (Năm.Tháng.Ngày)

Thông tin cảnh báo: Nếu không được bảo quản đúng cách, màu sắc và mùi vị có thể thay đổi. Gói có các cạnh nhọn, vui lòng mở cẩn thận.

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

Điện thoại: 028 3828 2642

Xuất xứ: Hàn Quốc

Sản xuất tại: CJ Cheiljedang Corp. 210 Dadae-ro, Saha-gu, Busan, Hàn Quốc



Tp.HCM, ngày 25 tháng 01 năm 2024
 TNHH CJ Foods Việt Nam - Chi nhánh Hiệp Phước
 Giám đốc nhà máy



PARK YOUNG

P R E M I U M

P R E M I U M

Net Wt

338-512

Dang Thi Ngoc Phuong B/Food Safety Kizuna/2024-01-25 09:28:45


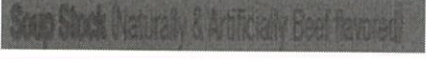
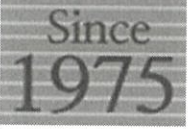


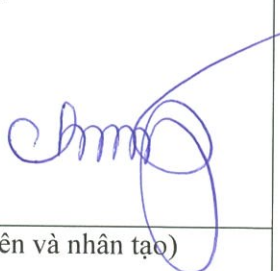


148 mm

Nutrition Facts / Valeur Nutritive
 50 Servings per container / 50 portions par contenant
 Serving size 1 tsp (5 g) / Portion de 1 c. à the (5 g)

Amount per serving / Montant par portion	10
Calories / Calories	
% Daily Value* / % Valeur Quotidienne*	
Total Fat / Lipides 0 g	0%
Saturated Fat / saturés 0 g	0%
Trans Fat / trans 0 g	0%
Cholesterol / cholestérol 0 mg	0%
Sodium / Sodium 690 mg	39%
Total Carbohydrate / glucides 2 g	1%
Dietary Fiber / Fibres 0 g	0%
Total Sugars / Sucres less than 1 mg / moins de 1 g	0%
Includes less than 1 mg added Sugars	1%
Protein / Protéines less than 1 mg / moins de 1 g	0%
Vitamin D / Vitamine D 0 mg	0%
Calcium / Calcium 0 mg	0%
Iron / Fer 0 mg	0%
Potassium / Potassium 10 mg	0%

COOK & ENJOY
 Rich and Savory Beef Flavor
 Indulge in the great gourmet flavor made with beef bone extract
 Premium Taste of Select Vegetables and Seasonings
 Taste the deep flavors enhanced with carefully selected spices and vegetables including garlic, onions, and black pepper


CAUTION!
 1. Store in a cool, dry place before opening.
 2. Keep refrigerated after opening.
 3. Packaged under nitrogen.

	<p style="text-align: center;">THƯỢNG HẠNG</p> <p>CJ FOODS</p> <p style="text-align: center;">DASIDA®</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; color: red; text-align: center; font-weight: bold;">BẢN DỊCH TRANSLATION</div>
	<p style="text-align: center;">Hạt Nêm (Hương vị thịt bò tự nhiên và nhân tạo)</p>
	<p style="text-align: center;">Từ năm 1975</p>
	<p style="text-align: center;">DASIDA THƯỢNG HẠNG VÀNG</p>
<p>Since 1975, DASIDA has been the most loved brand in Korean seasoning market. It is made with various vegetables and spices to enhance the natural flavor.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; text-align: center;">NET WT. 8.82 oz (250 g)</p>	<p>DASIDA là thương hiệu gia vị được yêu thích nhất ở Hàn Quốc kể từ năm 1975. Để tăng hương vị tự nhiên, sản phẩm được nấu bằng cách sử dụng nhiều loại rau và gia vị.</p> <p>KHỐI LƯỢNG TỊNH 8,82 oz (250 g)</p>
	<p style="text-align: center;">THƯỢNG HẠNG</p> <p>CJ FOODS</p> <p style="text-align: center;">DASIDA®</p> 
	<p style="text-align: center;">Hạt Nêm (Hương vị thịt bò tự nhiên và nhân tạo)</p>
	<p style="text-align: center;">DASIDA THƯỢNG HẠNG VÀNG</p>
<p>COOK & ENJOY</p> <p>Rich and Savory Beef Flavor Indulge in the great gourmet flavor made with beef bone extract. Premium Taste of Select Vegetables and Seasonings Taste the deep flavors enhanced with carefully selected spices and vegetables including garlic, onions, and black pepper.</p>	<p>NẤU VÀ THƯỜNG THỨC</p> <p>Hương vị thịt bò đậm đà và thơm ngon Thường thức hương vị tuyệt hảo dành cho người sành ăn từ chiết xuất xương bò.</p> <p>Hương vị thượng hạng của các loại rau và gia vị được chọn lọc Cảm nhận hương vị đậm đà với các loại rau và gia vị được chọn lọc cẩn thận như tỏi, hành tây và hạt tiêu đen.</p>

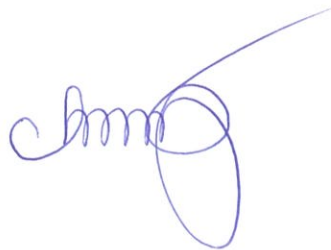
<p>Directions</p> <ul style="list-style-type: none"> • For soup, broths, or sauce: Add 1 tsp (5 g) of Dasida to each serving or according to taste. • For fried rice, noodles, or other fried foods: Sprinkle a pinch of Dasida while frying, add more or less according to taste. <p>Best before : printed on the package (YYYY MM.DD) Meilleur avant : Imprime sur l'emballage (AAAA MM.JJ)</p>	<p>Cách sử dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Đối với súp, nước dùng hoặc nước sốt: Thêm 1 muỗng cà phê (5g) Dasida vào mỗi khẩu phần hoặc điều chỉnh tùy theo khẩu vị • Đối với cơm chiên, mì hoặc các món chiên khác: Rắc vào một ít Dasida trong khi chiên, điều chỉnh thêm hoặc bớt tùy theo khẩu vị. <p>Sử dụng tốt nhất trước: được in trên bao bì (NĂM.THÁNG.NGÀY)</p>
<p>CAUTION!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Store in a cool, dry place before opening. A conserver dans un endroit frais et sec. Keep refrigerated after opening. A conserver au réfrigérateur après ouverture. 2. Keep Dasida in a tightly sealed container. Color and taste may change if not stored properly. 3. Package edges are sharp. Please open with care. <p>For more information, visit : www.english.cj.net / www.cjfoods.com</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> <p>Question or Comments? Call us at : 1-800-459-3445</p> </div>	<p>THẬN TRỌNG!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trước khi mở, bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Bảo quản lạnh sau khi mở. 2. Bảo quản Dasida trong gói kín. Nếu không được bảo quản đúng cách, màu sắc và mùi vị có thể thay đổi. 3. Gói có các cạnh nhọn. Vui lòng mở cẩn thận. <p>Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập: www.english.cj.net / www.cjfoods.com</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">Nếu có câu hỏi hoặc ý kiến đóng góp? Gọi cho chúng tôi theo số: 1-800-459-3445</p>

<p>Nutrition Facts / Valeur Nutritive</p> <p>50 Servings per container / 50 portions par contenant Serving size 1 tsp (5 g) / Portion de 1 c. à thé (5 g)</p> <p>Amount per serving / Montant par portion Calories / Calories 10</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; border-bottom: 1px solid black;">%</th> <th style="text-align: left; border-bottom: 1px solid black;">Daily Value*</th> <th style="text-align: left; border-bottom: 1px solid black;">% Valeur Quotidienne*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Total Fat / Lipides 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Saturated Fat / saturés 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Trans Fat / trans 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Cholesterol / Cholestérol 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Sodium / Sodium 890 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">39 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Total Carbohydrate / Glucides 2 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dietary Fibre / Fibres 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Total Sugars / Sucres less than / moins de 1g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Includes less than / moins de 1g Added Sugars</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Protein / Protéines less than / moins de 1g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Vitamin D / Vitamine D 0 mcg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Calcium / Calcium 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Iron / Fer 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Potassium / Potassium 10 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">0 %</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> </tbody> </table> <p><small>* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.</small></p>	%	Daily Value*	% Valeur Quotidienne*	Total Fat / Lipides 0 g	0 %		Saturated Fat / saturés 0 g	0 %		Trans Fat / trans 0 g			Cholesterol / Cholestérol 0 mg	0 %		Sodium / Sodium 890 mg	39 %		Total Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %		Dietary Fibre / Fibres 0 g	0 %		Total Sugars / Sucres less than / moins de 1g			Includes less than / moins de 1g Added Sugars	1 %		Protein / Protéines less than / moins de 1g			Vitamin D / Vitamine D 0 mcg	0 %		Calcium / Calcium 0 mg	0 %		Iron / Fer 0 mg	0 %		Potassium / Potassium 10 mg	0 %		<p style="text-align: center;">Thông tin dinh dưỡng</p> <p>50 khẩu phần mỗi gói</p> <p>Kích thước khẩu phần 1 muỗng cà phê (5 g)</p> <p>Số lượng mỗi khẩu phần</p> <p style="text-align: center;">Calo 10</p> <p style="text-align: right;">% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Chất béo 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Chất béo bão hòa 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Chất béo <i>chuyển hóa</i> 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Cholesterol 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Natri 890 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">39 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Tổng Carbohydrate 2 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">1 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Chất xơ 0 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Đường tổng số ít hơn 1 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Bao gồm đường bổ sung ít hơn 1 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">1 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Chất đạm ít hơn 1 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Vitamin D 0 mcg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Canxi 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Sắt 0 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> Kali 10 mg</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">0 %</td> </tr> </table> <p><small>*% Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (DV) cho biết có bao nhiêu dưỡng chất trong một khẩu phần ăn bổ sung vào chế độ ăn hàng ngày. 2.000 calo mỗi ngày là lời khuyên dinh dưỡng thông thường có thể áp dụng.</small></p>	Chất béo 0 g	0 %	Chất béo bão hòa 0 g	0 %	Chất béo <i>chuyển hóa</i> 0 g		Cholesterol 0 mg	0 %	Natri 890 mg	39 %	Tổng Carbohydrate 2 g	1 %	Chất xơ 0 g	0 %	Đường tổng số ít hơn 1 g		Bao gồm đường bổ sung ít hơn 1 g	1 %	Chất đạm ít hơn 1 g		Vitamin D 0 mcg	0 %	Canxi 0 mg	0 %	Sắt 0 mg	0 %	Kali 10 mg	0 %
%	Daily Value*	% Valeur Quotidienne*																																																																								
Total Fat / Lipides 0 g	0 %																																																																									
Saturated Fat / saturés 0 g	0 %																																																																									
Trans Fat / trans 0 g																																																																										
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	0 %																																																																									
Sodium / Sodium 890 mg	39 %																																																																									
Total Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %																																																																									
Dietary Fibre / Fibres 0 g	0 %																																																																									
Total Sugars / Sucres less than / moins de 1g																																																																										
Includes less than / moins de 1g Added Sugars	1 %																																																																									
Protein / Protéines less than / moins de 1g																																																																										
Vitamin D / Vitamine D 0 mcg	0 %																																																																									
Calcium / Calcium 0 mg	0 %																																																																									
Iron / Fer 0 mg	0 %																																																																									
Potassium / Potassium 10 mg	0 %																																																																									
Chất béo 0 g	0 %																																																																									
Chất béo bão hòa 0 g	0 %																																																																									
Chất béo <i>chuyển hóa</i> 0 g																																																																										
Cholesterol 0 mg	0 %																																																																									
Natri 890 mg	39 %																																																																									
Tổng Carbohydrate 2 g	1 %																																																																									
Chất xơ 0 g	0 %																																																																									
Đường tổng số ít hơn 1 g																																																																										
Bao gồm đường bổ sung ít hơn 1 g	1 %																																																																									
Chất đạm ít hơn 1 g																																																																										
Vitamin D 0 mcg	0 %																																																																									
Canxi 0 mg	0 %																																																																									
Sắt 0 mg	0 %																																																																									
Kali 10 mg	0 %																																																																									
<p>INGREDIENTS : Salt, Monosodium Glutamate, Soy Sauce (Defatted Soybean, Corn Gluten), Sugar, Corn Starch, Beef tallow, Glucose, Wheat Starch, Maltodextrin, Onion Powder, Garlic Powder, Less than 2% of Natural & Artificial Flavor (Milk, Coconut), Beef Bone Extract Powder, Beef Extract Powder, Spice, Oleoresin Black Pepper, Oleoresin Capsicum, Disodium Inosinate, Disodium Guanylate, Citric Acid, Thiamine Hydrochloride</p> <p><small>Contains Soybean, Wheat, Milk, Tree Nut (Coconut), Sesame Distributed by CJ Foods USA Inc., La Palma, CA 90623 (1-800-459-3445) Product of South Korea Produced in a facility that also uses Egg, Fish, Crustacean Shellfish, Peanut</small></p>	<p>THÀNH PHẦN: Muối, Mononatri glutamat, Nước tương (Đậu nành đã khử chất béo, Gluten bắp), Đường, Tinh bột bắp, Mỡ bò, Glucose, Tinh bột lúa mì, Maltodextrin, Bột hành tây, Bột tỏi, Hương vị tự nhiên và Nhân tạo ít hơn 2% (Sữa, Dừa), Bột chiết xuất xương bò, Bột chiết xuất thịt bò, Gia vị,</p>																																																																									



	<p>Nhựa dầu tiêu đen, Nhựa dầu ớt, Dinatri inosinat, Dinatri guanylat, Axit citric, Thiamine hydrochlorid. Có chứa Đậu nành, Lúa mì, Sữa, Hạt cây (Dừa), Mè Phân phối bởi CJ Foods USA Inc., La Palma, CA 90623 (1-800-459-3445) Sản phẩm của Hàn Quốc Sản xuất trong cơ sở có sử dụng Trứng, Cá, Động vật Giáp xác, Đậu phộng</p>
<p>de thiamine P040</p> 	<p>(Mã vạch) P040 8 07176 70998 6</p>

Tp.HCM, ngày 25 tháng 01 năm 2024
 Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam – Chi Nhánh Hiệp Phước
 Giám đốc nhà máy
 (Đã ký và đóng dấu)
 PARK YOUNG JU



3
 Nguyễn Thị Mỹ Phước

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

TESTIMONY

Hôm nay, ngày **29/01/2024** (*Ngày hai mươi chín, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn*),

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,

Today, on January 29, 2024 (the twenty-ninth day of January, two thousand and twenty four),

At Le Kim Thanh Notary Office (address: No. 335 To Hien Thanh, Ward 13, District 10, Ho Chi Minh City)

*I, **PHAM THUY CHI**, the Notary Public, in the scope of my responsibility in accordance with the law,*

**CHỨNG NHẬN:
HEREBY CERTIFY THAT**

- Bản dịch này do bà **Nguyễn Thị Mỹ Phượng**, cộng tác viên biên dịch của Văn phòng Công chứng Lê Kim Thanh, thành phố Hồ Chí Minh dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- *This document has been translated from English into Vietnamese by Ms. Nguyen Thi My Phuong, the translation collaborator of Le Kim Thanh Notary Office, Ho Chi Minh City.*
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà **Nguyễn Thị Mỹ Phượng**;
- *The signature on the translation is Ms. Nguyen Thi My Phuong's genuine signature;*
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- *The contents of translation are correct, do not violate the laws and social moralities.*
- Văn bản công chứng này được lập thành 02 bản chính, mỗi bản gồm 04 tờ, 04 trang, lưu 01 bản chính tại Văn phòng Công chứng Lê Kim Thanh, thành phố Hồ Chí Minh.
- *The notarized translation is made into 02 originals, each original consists of 04 sheets, 04 pages, 01 copy is kept at Le Kim Thanh Notary Office, Ho Chi Minh City.*

Số công chứng: 236 ; quyển số 01 ; TP/CC-SCC/BD.
Notarization No. 236 ; Book No. 01; TP/CC-SCC/BD.

**CÔNG CHỨNG VIÊN
NOTARY PUBLIC**



PHẠM THÙY CHI

다시다 쇠고기	DASIDA BÒ
명품골드	DANH PHẨM VÀNG
그래, 이맛이야!	Đúng rồi, chính là hương vị này!
다시다 쇠고기	DASIDA BÒ
명품골드	DANH PHẨM VÀNG
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 일부인 날인창 UCB2 50*15(mm) </div>	UCB2 1 PHẦN KHÔNG GIAN 50*15 (mm)
용도 • 국찌개류 : 콩나물국, 시금치국, 묵국, 김치찌개, 두부찌개 등 • 깊은 맛의 국물이 필요할 때 : 떡국, 만둣국, 국수, 설렁탕, 곰탕, 육개장 등 • 쇠고기 맛이 필요한 각종 요리에 : 조림, 볶음, 부침, 튀김요리 등	Mục đích sử dụng • Súp và các món hầm: súp giá đỗ, súp rau bina, súp củ cải, hầm kim chi, hầm đậu phụ, v.v. • Khi cần một món súp đậm đà như súp bánh gạo, súp bánh bao, mì, seolleongtang (canh thịt bò), gomtang (canh xương bò), yukgaejang (canh thịt bò), v.v. • Đối với các món ăn khác nhau yêu cầu hương vị thịt bò: hầm, xào, áp chảo, chiên, v.v.
사용방법 • 국이나 찌개에 넣을 경우 1인분에 1차순갈(5g)이 적당하나, 식성에 따라 양은 조절하십시오. • 다시다로 먼저 맛을 낸후 간을 맞추시는 것이 좋습니다.	Cách sử dụng • Đối với súp hoặc món hầm, 1 thìa cà phê (5 g) cho một phần ăn là phù hợp, nhưng xin hãy điều chỉnh lượng cho vào tùy theo khẩu vị của bạn. • Nên nêm Dasida trước rồi mới cho nước tương vào.

Tp.HCM, ngày 25 tháng 01 năm 2024
 Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam – Chi Nhánh Hiệp Phước
 Giám đốc nhà máy
 (Đã ký và đóng dấu)
 PARK YOUNG JU



LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

공증원의공증말

Hôm nay, ngày 29/01/2024 (Ngày hai mươi chín, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn),
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 2024.01.29 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 Quyen** -호치민시, Le Kim Thanh 법무법원사무소의합작자로한국어부터베트남어로번역되었음
 - Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà **Phan Thị Hoài Quyên**;
 - 번역본에명기된사인인 **Phan Thi Hoai Quyen** 의사인입은사실과틀림없음;
 - 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 02 tờ, 02 trang, lưu 01 bản chính tại Văn phòng Công chứng Lê Kim Thanh, thành phố Hồ Chí Minh.
 - 이공증된문서는 원본 02 장으로만들어지며 각 사본은 02 매 02 페이지로구성됩니다
- 01 원본은호치민시, Le Kim Thanh 법무법원사무소에서보관됨

Số công chứng: 235 ; **quyển số 01 ;TP/CC-SCC/BD.**

공증번호 235 ; 등부번호 01; TP/CC-SCC/BD.

CÔNG CHỨNG VIÊN

공증원



PHẠM THÙY CHI



Report N°: 0000447563

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: March 01, 2024
TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 01/03/2024

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2401A-2703
Đơn hàng: 2401A-2703

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 : Hạt Nêm Bò Dasida Thượng Hạng [Dasida - Beef Soup Stock
Chú thích của khách hàng : (Premium)]

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. gr. wt. 0.26kg) in the full labeled plastic container
Mô tả mẫu : Thực phẩm (khoảng 0.26kg bao gồm bao bì) chứa trong vật chứa bằng nhựa
nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2401A-2703.001
Mã số mẫu :

Date sample(s) received : January 26, 2024
Ngày nhận mẫu : 26/01/2024

Testing period : January 26, 2024 - January 31, 2024
Thời gian thử nghiệm : 26/01/2024 - 31/01/2024

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



Report N°: 0000447563

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
1. E. coli <i>E. coli</i>	ISO 16649-3:2015	0	-	-	MPN/g	
2. Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31	1.6x10 ¹	-	10	cfu/g	
3. Clostridium perfringens <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004	<10	-	10	cfu/g	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- 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.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.
- 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, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <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 (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) 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, hoặc

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°: 0000447563

Page N° 3/4

được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. Đối với chỉ tiêu phân tích vi sinh, theo phương pháp thử nghiệm đồ đĩa với hệ số pha loãng ban đầu là 10, mẫu không phát hiện khuẩn lạc được trả kết quả <10 cfu/g (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) 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 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 kì 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 analyte.

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

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

This report cancels and supersedes the report No. 0000437156-Dated: 20/02/2024 issued by SGS Vietnam Ltd.
Báo cáo này hủy bỏ và thay thế cho báo cáo có mã số 0000437156-Ngày: 20/02/2024 được phát hành bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH.

*** END OF THE REPORT ***

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.

102
G 7
ỆT
EM HƯ
HỒ



VILAS 237



Report N°: 0000447563

Page N° 4/4

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.



Report N°: 0000437132

Page N° 1/4

Ho Chi Minh City, Date: February 20, 2024

TP. Hồ Chí Minh, Ngày: 20/02/2024

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

JOB NO.: 2401A-2703

Đơn hàng: 2401A-2703

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 : Hạt Nêm Bò Dasida Thượng Hạng [Dasida - Beef Soup Stock
Chú thích của khách hàng : (Premium)]

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 in full labeled plastic containers
Mô tả mẫu : Thực phẩm chứa trong vật chứa bằng nhựa nhãn mác đầy đủ

Sample ID : 2401A-2703.006
Mã số mẫu

Sampling information : Composited from 04 samples (2401A-2703.002 to 2401A-2703.005)
Thông tin lấy mẫu : Trộn từ 04 mẫu (2401A-2703.002 đến 2401A-2703.005)

Date sample(s) received : January 26, 2024
Ngày nhận mẫu : 26/01/2024

Testing period : January 26, 2024 - February 02, 2024
Thời gian thử nghiệm : 26/01/2024 - 02/02/2024

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





Report N°: 0000437132

Page N° 2/4

TEST RESULT(S)
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Analyte <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	LOD	LOQ	Unit <i>Đơn vị</i>	Remark <i>Chú thích</i>
1. 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	
2. Aflatoxin B1 <i>Aflatoxin B1</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
3. Aflatoxin B2 <i>Aflatoxin B2</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
4. Aflatoxin G1 <i>Aflatoxin G1</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
5. Aflatoxin G2 <i>Aflatoxin G2</i>	ISO 16050:2003	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.1	0.3	µg/kg	
6. Ochratoxin A <i>Ochratoxin A</i>	EN 17250:2020	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	0.3	1	µg/kg	
7. Arsenic (As) <i>Asen</i>	AOAC 2013.06	0.022	-	0.01	mg/kg	
8. Cadmium (Cd) <i>Cadimi</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	
9. Lead (Pb) <i>Chì</i>	AOAC 2013.06	0.019	-	0.01	mg/kg	
10. Mercury (Hg) <i>Thủy ngân</i>	AOAC 2013.06	Not Detected <i>Không phát hiện</i>	-	0.01	mg/kg	

Note/Ghi chú:

- All methods were accredited with ISO 17025 by BoA or AOSC (without or with a triangle symbol (Δ) after the methods, respectively), except for the methods/analytes marked with an asterisk (*).
Tất cả phương pháp được công nhận ISO 17025 bởi BoA hoặc AOSC (không có hoặc có kí hiệu hình tam giác (Δ) tương ứng ngay sau phương pháp), ngoại trừ những phương pháp/chỉ tiêu được đánh dấu một sao ().*
- All methods were performed by SGS Vietnam Ltd (the ones marked with the superscript number one (¹) were performed by SGS Can Tho Lab), except for the ones that were done by subcontractors (their names were mentioned in the parentheses after the method) and marked with two asterisks (**) after the analyte name.
*Tất cả phương pháp thử được thực hiện bởi Công ty SGS Việt Nam TNHH (phương pháp được đánh dấu với chữ số một bên trên (¹) được thực hiện bởi PTN SGS Cần Thơ), trừ các phương pháp được thực hiện bởi nhà thầu phụ (tên nhà thầu phụ được đề cập trong ngoặc đơn ngay sau phương pháp) và được đánh dấu hai sao (**) sau tên chỉ tiêu.*
- 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.
- Testing time of all analytes was stated in the "Testing Period" (page 1) unless specified separately.
Thời gian thử nghiệm của tất cả chỉ tiêu phân tích được đề cập tại "Thời gian thử nghiệm" (trang 1) trừ khi được chỉ rõ riêng.

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.



VILAS 237



Report N°: 0000437132

Page N° 3/4

- 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, or it was expressed as less than the sum of the individual LOQs of detected analytes when the concentration of all detected analytes was <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 (or <10 cfu/mL) if 1 mL of the diluted solution was incubated or <1 cfu/g (or <1 cfu/mL) if 10 mL of the diluted solution was incubated, <100 cfu/g (or <100 cfu/mL) 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 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, hoặc được biểu thị dưới dạng nhỏ hơn tổng của các LOQ riêng lẻ của các chất phân tích phát hiện khi nồng độ tất cả các chất phát hiện đều <LOQ. 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 (hoặc <10 cfu/mL) nếu 1 mL dịch pha loãng đã được ủ hoặc <1 cfu/g (hoặc <1 cfu/mL) nếu 10 mL dịch pha loãng mẫu được ủ, <100 cfu/g (hoặc <100 cfu/mL) 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 analyte.

_(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

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.

02
T
H
101



Report N°: 0000437132

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.