

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 43/CJ Foods VN/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM – CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC

Địa chỉ: Lô EA2-7, Khu Công Nghiệp Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 3828 2642

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-002

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

Địa chỉ: PG-1 + P1-1, Đường 1A, Khu xưởng Kizuna 3 mở rộng, Khu K1, 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.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: XỐT MUỐI KIMCHI

(Tên tiếng anh của sản phẩm: Kimchi Premix Sauce)

2. Thành phần: Nước, tỏi, bột ớt, đường, fructose, tastenrich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), muối, vi khuẩn lên men 1,4% (loại khuẩn *Leuconostoc mesenteroides* CJLM119), chất điều chỉnh độ acid (260), gừng, chất làm dày (415), chất bảo quản (202), hương liệu kimchi tự nhiên và tổng hợp, chiết xuất tỏi.

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

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

Quy cách đóng gói: 250 g, 3 kg

Chất liệu bao bì:

- Gói 250 g: PET12/AL7/NY15/metallocene LLDPE60
- Túi 3 kg: PET12/AL7/NY15/PE130



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

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

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

III. Mẫu nhãn sản phẩm (Theo file đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn nhà sản xuất các chỉ tiêu vi sinh:

STT	TÊN CHỈ TIÊU	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu	Giới hạn
1	<i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	n=1, c=0	10 ⁴
2	<i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	n=5, c=2	m=100, M=10 ³
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/25g	n=5, c=0	Không phát hiện
4	<i>Salmonella spp.</i>	cfu/25g	n=5, c=0	Không phát hiện
5	<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	n=5, c=0	Không phát hiện
6	<i>Escherichia coli</i>	cfu/25g	n=5, c=0	Không phát hiện
7	<i>Yersinia enterocolitica</i>	cfu/25g	n=5, c=0	Không phát hiện

Ghi chú:

- n: số mẫu cần lấy để kiểm nghiệm.
 - c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
 - m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt
- Các chỉ tiêu độc tố vi nấm theo QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	5
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	10
3	Ochratoxin A	µg/kg	30



- Các chỉ tiêu kim loại nặng theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm

STT	TÊN CHỈ TIÊU	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	2,0
3	Hàm lượng Arsen (As)	mg/kg	5,0
4	Hàm lượng Thủy Ngân (Hg)	mg/kg	0,05

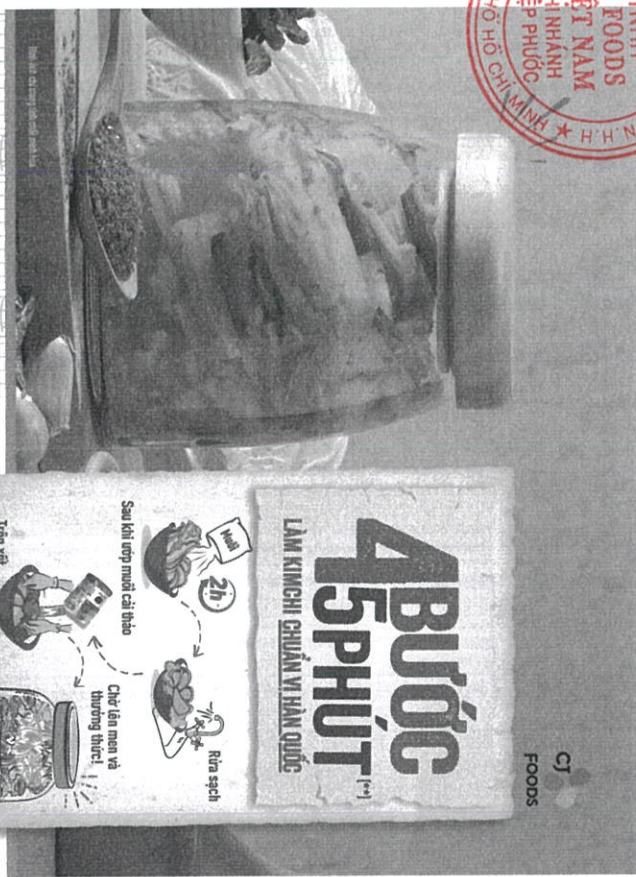
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 05 năm 2022

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



Nguyễn Hương Giang



bibigo

SHAKE KOREAN FLAVOR

비비고

Xìt Muối

KIMCHI

김치양념

Lên men bằng lợi khuẩn
Probiotics được cấp bằng
độc quyền sáng chế

HAPPY LIFE

Korea Quality

KHỐI LƯỢNG TÍNH
250 g

비비고

Xìt Muối

KIMCHI

김치양념

Chứa sẽ hương vị đặc sắc từ Hàn Quốc

bibigo là từ ngôn ngữ Hàn "bi-bi" và tiếng Anh "go", nghĩa là sự cân bằng hài hòa giữa hương vị và tiện lợi trong sản phẩm Hàn Quốc. Từ món ăn thực tươi ngon không phóng phệ, bibigo mang niềm đam mê của sẽ hương vị và văn hóa Hàn Quốc với thế giới.

5. PHÚT CHUẨN BỊ CHÀNG CÀM NHIEU CHỈ CẦN

Cà thảo tươi (1 bắp ~ 1 kg)
rửa sạch và cắt khúc vừa ăn

+

Cà rốt (050 g), củ cải (50 g),
hẹ (50 g) rửa sạch và cắt sợi

+

GIA VỊ KHUẨN TỀ THIỂU
CHỌI MÓN KIMCHI ĐẪM VỊ HÀN QUỐC

4. BƯỚC THUỐC TẮC!

THẢO HỒ THANH THỜI, NGON LẠNH THUỜNG THUỐC

1

Ướp cải thảo với 70 g muối
Trong 2 giờ. Đổ đều đều nước.

2

Rửa sạch muối qua 4-5 lần nước.
Vắt nhẹ cho ráo. Vắt càng ráo
nước, kimchi càng giòn.

3

Trộn đều Xìt Muối Kimchi
với cà rốt, củ cải và hẹ. (*)

(*) Mischen note: Thêm 2 muỗng cà phê
nước muối (50 g) để kimchi đậm đà hơn

4

Ướp đều hỗn hợp vào trộn với cải
thảo và cho vào hũ để tủ lạnh ở
nhệt độ thường 24-26 độ hoặc
đến khi đạt được độ chua vừa ý.
Sau đó cho vào ngăn mát tủ lạnh.

THƯỜNG

THỰC

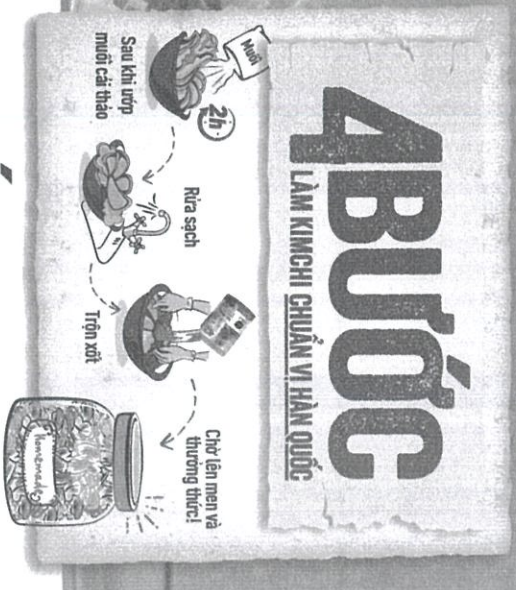
- Thành phần: nước, muối, đường, hương thảo, chất bảo quản (5-Glyoxalime, kali sorbat, metabisulfite, natri 2-oxo-3-sulfuryl succinat, natri 2-oxo-3-sulfuryl succinat), sorbitol, chất tạo màu (E122), hương thảo sấy khô (1%), chất bảo quản (E200), hương thảo sấy khô (1%).
- Hướng dẫn sử dụng: Rửa sạch rau, ngâm rau trong nước muối loãng, rửa sạch, cắt rau thành miếng vừa ăn, trộn rau với nước muối loãng, rửa sạch, trộn rau với nước muối loãng, rửa sạch, trộn rau với nước muối loãng.
- Sản phẩm của công ty TNHH CJ Foods Việt Nam, Chi đoàn Hiệp Phước, Xã Chi Tân 2, Huyện Hiệp Phước, Thành Phố Hồ Chí Minh. Địa chỉ: Khu Công Nghiệp Hiệp Phước, Huyện Hiệp Phước, Thành Phố Hồ Chí Minh. Địa chỉ: Khu Công Nghiệp Hiệp Phước, Huyện Hiệp Phước, Thành Phố Hồ Chí Minh.
- Sản xuất theo Công Nghệ 7.1 Food Safety System. Địa chỉ: Khu Công Nghiệp Hiệp Phước, Huyện Hiệp Phước, Thành Phố Hồ Chí Minh. Địa chỉ: Khu Công Nghiệp Hiệp Phước, Huyện Hiệp Phước, Thành Phố Hồ Chí Minh.

- Ngày sản xuất, hạn sử dụng in trên bao bì.
- Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
- Thông tin cảnh báo: Khi dùng, người sản xuất đảm bảo tiêu chuẩn GMP.

8 935297 102354



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Xốt Muối KIMCHI

김치양념



- **Thành phần:** Nước, tỏi, bột ớt, đường, fructose, tastermich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), muối, vi khuẩn lên men 1,4% (loại khuẩn *Leuconostoc mesenteroides* CLM119), chất điều chỉnh độ acid (260), gừng, chất làm dày (415), chất bảo quản (202), hương liệu kimchi tự nhiên và tổng hợp, chiết xuất tỏi.
- **Hương dân sử dụng:** Xốt Muối Kimchi BIBIGO dùng để chế biến các món kimchi.
- **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: P6-1 + P1-1, Đường 1A, Khu xưởng Kizuna 3 Mờ rộng, Khu K1, Khu công nghiệp Tân Kim Mờ rộng, Thị Trấn Cần Giuộc, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam.
- **Ngày sản xuất, hạn sử dụng** xem trên bao bì.
- **Bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- **Thông tin cảnh báo:** Nên dùng ngay sau khi mở bao bì. Giữ lạnh ở nhiệt độ 0-10 °C trong vòng 7 ngày sau khi mở gói.



KHỐI LƯỢNG TÍNH: 3 kg



8 935297 102361

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00050799
 Mã số kết quả : AR-22-VD-057654-01-VI / EUVNHC-00168682 - 01



Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam - Chi nhánh Hiệp Phước
 Lô EA 2-7, khu công nghiệp Hiệp Phước, (Giai đoạn 2), xã Hiệp Phước, huyện Nhà Bè
 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Tên mẫu : XỐT MUỐI KIMCHI
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi nhôm
 Ngày nhận mẫu : 28/04/2022
 Thời gian thử nghiệm : 29/04/2022 - 17/05/2022
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 17/05/2022
 Mã số PO của khách hàng : B8SP220428344

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD353 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD368 VD (a)(d) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
4	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD389 VD (a) <i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/ g	ISO 11290-2:2017	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD3MX EXT <i>Yersinia enterocolitica</i>	/25 g	TCVN 8127:2018 (ISO 10273:2017)	Không phát hiện
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
11	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
12	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5627 (Ref. AOAC International 84.6 2001:1818-1827)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 23/05/2022

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins 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. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thứ Cấp Miền Nam.
"EXT": Các phép thử này được thực hiện bởi các nhà thầu phụ không thuộc hệ thống Eurofins.

