

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 56/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, KCN Hiệp Phước (giai đoạn 2), Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028 3828 2642

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-002

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

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

Mã số doanh nghiệp: 3502236798-005

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

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Hot Jang Tương Ớt Tươi Hàn Quốc Cay Ngọt

2. Thành phần: Nước, đường, hỗn hợp tỏi ớt lên men 13,4% [nước, ớt tươi 14,6%, tỏi 11,7%, đường, chất điều chỉnh độ acid (330)], tempe bột mì [bột mì, nước, tempe ragi, chất điều chỉnh độ acid (330)], gia vị ớt 8,3% (bột ớt, nước, muối, hành tây, tỏi), tỏi 6,2%, muối, chất làm dày (1422, 415), tastenrich master L5 (đường thực vật lên men, maltodextrin), chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202).

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

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

Quy cách đóng gói: 260 g

Chất liệu bao bì: Chai PET, nắp PP, màng niêm phong PET/EPE/AL/PET

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

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

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



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

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

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

- 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)
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (Mục 6.8.3)

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 26 tháng 07 năm 2022

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



Nguyễn Hương Giang



Folding

83 mm

Folding

61

4

12

137 mm

bibigo CJ FOODS

HOT JANG

하장

TƯƠNG ỚT TƯƠI HÀN QUỐC

CAY NGỌT

LÊN MEN TỰ NHIÊN TƯƠI ỚT & TỎI
cùng VỊ NGỌT VÀ PHẢI CAY ẨM LẠN TỎA

Vì sao lại là JANG?

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

- Thành phần: Nước, đường, bột bắp, bột ớt lên men 13,4%, giấm, ớt tươi 1,48%, tỏi 11,7%, gừng, chất điều chỉnh độ acid (3301), tempa từ mì làm mì, nước, tempa real, chất điều chỉnh độ acid (3301), gia vị ớt 8,3% (bột ớt, nước, muối, tỏi tây, tỏi, tỏi ớt 2%, muối, chất làm dày (1422, K15), xanthan master, L3 (lượng được viết lên men, maltodextrin), chất điều chỉnh độ acid (3301), chất bảo quản (202).
- Hương dân sử dụng: Sử dụng ớt tươi, chần và ngâm với các món nước.
- Ngay sau xuất, hạn sử dụng: Xem trên bao bì.
- Hương dân bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp. Đậy nắp kín và bảo quản lạnh sau khi mở nắp.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng hoặc mắc cảm với thành phần trong sản phẩm.
- Sản xuất tại Việt Nam

HL-10000 / JFC

CJ Sản phẩm của CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM - CHI NHÁNH HIỆP PHƯỚC. **Food** tại 16/12/2019. Mọi thông tin chi tiết xin liên hệ: Văn phòng Công ty TNHH CJ Foods Việt Nam - Chi nhánh Hiệp Phước Đường 14, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Khu 1, Khu công nghiệp Tân Kim Hương, Thị trấn Liên Giang, Huyện Liên Giang, Tỉnh Long Thành, Việt Nam.

8 935297 102743

10

Eyemark FSVN 0.3 x 0.5

174 mm

Eyemark FSVN 0.3 x 0.5

8

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00080376
 Mã số kết quả : AR-22-VD-085293-02-VI / EUVNHC-00176177 - 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 : Hot Jang Tương Ớt Tươi Hàn Quốc Cay Ngọt
 Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong chai nhựa
 Ngày nhận mẫu : 01/07/2022
 Thời gian thử nghiệm : 01/07/2022 - 07/07/2022
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 08/07/2022
 Mã số PO của khách hàng : B8SP220701007
 Mã số mẫu Eol : 005-32410-82159

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	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	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	VD16W VD (a) <i>E.coli</i>	/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện
5	VD2NW VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	MPN/ g	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	Không phát hiện (LOD=0)
6	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	8.2x10 ⁵
7	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/ g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
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	0.06
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 21/07/2022

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 Thức Ăn Chăn Nuôi.
(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-22-VD-085293-01/743-2022-00080376, xuất ngày 16/07/2022; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)

