

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số : NL-08/Miwon/2020

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ : Phố Sông Thao, Phường Thọ Sơn, Thành phố Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 02103 848 717 Fax: 02103 848 721

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: High Fructose Corn Syrup 55% (Xi-rô ngô Fructose cao 55%)

2. Thành phần: Nước, tinh bột bắp (ngô)

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- Ngày sản xuất: in trên nhãn bao bì
- Hạn sử dụng: 02 năm kể từ ngày sản xuất

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

* Quy cách đóng gói: 25 kg/thùng; 280 kg/thùng

* Chất liệu bao bì: PP&PE, TIN CAN

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu trong sản xuất một số loại sốt, tương ớt,...
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, sạch, tránh ánh nắng trực tiếp

6. Thông tin cảnh báo, khuyến cáo: Sản phẩm có chứa tinh bột ngô

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Xuất xứ sản phẩm: Hàn Quốc

Sản phẩm của: DAESANG CORPORATION

Sản xuất tại: STARCH & SWEETNER BUSINESS UNIT GUNSAN PLANT

Địa chỉ: 884, Oehang-Ro, Gunsan, Cheonbuk, Hàn Quốc



Thương nhân chịu trách nhiệm nhập khẩu và phân phối

Công ty TNHH Miwon Việt Nam

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thọ Sơn, Thành Phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Điện thoại: 84.02103.848.717/ 024 3768 0563

Fax: 84.02103848721

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	pH (dung dịch 10%)		4.5 ~ 6.5
2	Brix	%	≥ 75
3	Fructose	%	≥ 55
4	Fructose + Glucose	%	≥ 94
5	Oligo	%	≤ 6
6	Chất tạo ngọt nhân tạo	%	0
7	Tro	mg/kg	≤ 0.1
8	Màu sắc	abs	≤ 0.007
9	Độ đục	abs	≤ 0.001

1.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật (Theo quyết định 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm đối với sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ: bột, miến, mỳ sợi (có xử lý nhiệt trước khi sử dụng))

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	TSVSVHK	CFU/g	10 ⁶
2	Coliforms	CFU/g	10 ³
3	E.coli	CFU/g	10 ²
4	S.aureus	CFU/g	10 ²
5	Cl.perfringens	CFU/g	10 ²
6	B.cereus	CFU/g	10 ²
7	TSBTNM-M	CFU/g	10 ³

1.3. Hàm lượng kim loại nặng (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	Arsen (As)	mg/kg	1
2	Cadimi (Cd)	mg/kg	1
3	Chì (Pb)	mg/kg	0.5
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0.05

1.5 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm: Ngô làm thành phần nguyên liệu của thực phẩm)

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy 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.

Việt Trì ngày 30 tháng 10 năm 2020
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
SHIN SANG HO





High Fructose Corn Syrup 55%

FOOD GRADE
Net weight. 25 kg



Manufactured by
 **DAESANG Corporation**

MADE IN KOREA

Manufacturing Date : 2020.08.19 0818

Expiry Date : 2 Years from Manufacturing Date



DAESANG CORPORATION

107-6, SANGBONG-DONG, JUNGRANG-GU
 131-220, SEOUL, KOREA
 Phone: 82-2-2657-5321-5329
 Fax: 82-2-2657-5299

STARCH & SWEETNER BUSINESS UNIT
 GUNSAN PLANT
 884, OEHANG-RO, GUNSAN,
 CHEONBUK, KOREA
 Phone: 82-63-472-6130
 Fax No: 82-63-471-8317

CERTIFICATE OF ANALYSIS

DATE: OCT . 21 , 2020

Product : **HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP 55%**
 Lot No : **20201019**
 Quantity : 20.0 MT
 Mfd. Date : OCT. 19. 2020
 Expiry Date : 2 years from Manufacturing date
 Container No : TLLU 3199280

ITEMS	UNIT	STANDARD SPECIFICATION	ANALYTICAL DATA
Brix	%	≥ 75	75.4
pH (10% Soln)		4.5 - 6.5	5.4
Color	abs	≤ 0.007	0.003
Turbidity	abs	≤ 0.001	0.000
Fructose	%	≥ 55.0	55.2
Fructose + Glucose	%	≥ 94.0	94.8
Oligo	%	≤ 6	5.2
Artificial Sweetener	%	Not Detected	Not Detected
Tro	ppm	≤ 0.1	0.008
Lead (Pb)	ppm	≤ 0.5	Not Detected
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	Not Detected
Cadmium (Cd)	ppm	≤ 1	Not Detected
Mercury (Hg)	ppm	≤ 0.05	Not Detected
Aflatoxin B1B2G1G2	µg/kg	≤ 4	Not Detected
Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 2	Not Detected
Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3	Not Detected
Total plate count	CFU/g	≤ 10 ⁶	2*10 ²
Coliforms	CFU/g	≤ 10 ³	< 10
E.Coli	CFU/g	≤ 10 ²	< 10
S.aureus	CFU/g	≤ 10 ²	< 10
Cl.perfringens	CFU/g	≤ 10 ²	< 10
B.cereus	CFU/g	≤ 10 ²	< 10
Yeast and Mold	CFU/g	≤ 10 ³	< 10

* We manufacture this product in accordance with Korean Food Regulation(KFDA)

* This is certified that the above information obtained by our QA Team is true and accurate

DAESANG CORPORATION

SUNG JBAE Lim
 President J. B. LIM

CERTIFICATE OF ACCREDITATION

Daesang Corporation, Food Safety Center

Accreditation No. : KT266

Corporation Registration No. : 110111-0327125

Address of Laboratory : 125-8, Pyokyo-ri, Majang-myeon, Icheon-si,
Gyeonggi-do, Korea

date of Initial Accreditation : October 10, 2005

Duration : January 25, 2018 ~ January 24, 2022

Scope of Accreditation : Attached Annex

Date of issue : January 25, 2018

This testing laboratory is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17025 : 2005. This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (refer to joint ISO-ILAC-IAF Communique dated 8 January 2009).



Her Nam Yong

Administrator

Korea Laboratory Accreditation Scheme