

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/JW/2025

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH JW Nông Sản

Địa chỉ: Lô H2, Cụm công nghiệp Phúc Ứng, Xã Sơn Dương, Tỉnh Tuyên Quang

Điện thoại: 0963 405 345

Mã số doanh nghiệp: 5000888144 đăng ký thay đổi lần 2, ngày 16/03/2024 do Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Tuyên Quang cấp.

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

Số Giấy Chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 02/2023/NNPTNT-TQ ngày 21/08/2023 do Chi cục CL, CB&PTTT – Sở nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Tuyên Quang cấp.

Số giấy chứng nhận FSSC 22000 v6 số VNM-1-4777-145984 ngày 17/10/2024 do Công ty TNHH Intertek Việt Nam

Số giấy chứng nhận HACCP số KAC25/0019 ngày 11/03/2025 do Công ty TNHH Chứng nhận KNA cấp.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Khoai lang chiên Samsung

2. Thành phần: Khoai lang 59%, bột mỳ, bột chiên giòn [bột lúa mì, tinh bột khoai tây, muối tinh, bột ngọt (L-glutamate - chất điều vị), bột hành tây, bột tỏi, natri bicarbonat, canxi dihydro photphat], dầu đậu nành, đường, muối tinh luyện, xantha gum, L-glutamate - chất điều vị, bột nghệ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Không quá 24 tháng kể từ ngày sản xuất ở nhiệt độ -18°C

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

- Bao bì: Phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định bộ Y tế.
- Chất liệu PA/PE
- Bao bì ngoài: hộp carton

Quy cách đóng gói 1 kg/ túi, 10 kg/ hộp carton

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

5.1. Tên cơ sở sản xuất: Công ty TNHH JW Nông Sản.

5.2. Địa chỉ sản xuất, kinh doanh: Lô H2, Cụm công nghiệp Phúc Ứng, Xã Sơn Dương, Tỉnh Tuyên Quang

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Công ty TNHH JW Nông Sản sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo các chỉ tiêu chất lượng TCVN do Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007; Về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.

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

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

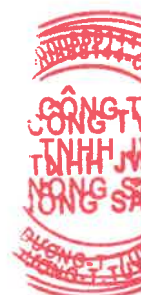
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

4. Yêu cầu kỹ thuật:

4.1: Yêu cầu cảm quan

Yêu cầu cảm quan của Khoai tây chiên theo quy định trong Bảng 1.

Bảng 1- Yêu cầu cảm quan





KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH JW NÔNG SẢN

Lô H2, Cụm CN Phúc Ứng, Xã Sơn Dương

Tỉnh Tuyên Quang, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : EEZ62509040012-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00166225

Mã số Eol : 005-32410-541048
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : Khoai lang chiên ngày sản xuất 27.08.2025
Tên mẫu : Khoai lang chiên ngày sản xuất 27.08.2025
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 04/09/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 08/09/2025
Thời gian thử nghiệm : 04/09/2025 - 08/09/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VW020 VW (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Không phát hiện
2	VW019 VW (a) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VW00G VW (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ g	ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023	Không phát hiện (LOD=10)
4	VW014 VW (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
5	VW015 VW (a) <i>Coliforms</i>	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	2.9×10^2
6	VW012 VW (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/ g	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022	2.4×10^4

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 11/09/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 11/09/2025.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sac-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CÔNG TY TNHH JW NÔNG SẢN

Lô H2, Cụm CN Phúc Ứng, Xã Sơn Dương
Tỉnh Tuyên Quang, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : EEZ62509040012-HN

Mã số mẫu : 743-2025-00166221

Mã số Eol : 005-32410-541039
Mã số mẫu do khách hàng thiết lập : Khoai lang chiên ngày sản xuất 27.08.2025
Tên mẫu : Khoai lang chiên ngày sản xuất 27.08.2025
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong bao bì kín
Ngày nhận mẫu : 04/09/2025 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 11/09/2025
Thời gian thử nghiệm : 08/09/2025 - 13/09/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit	meqO2/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	1.74
2	VW071 VW (a) Arsen (As)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
3	VW072 VW (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám Đốc Chi Nhánh Miền Bắc



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 16/09/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 16/09/2025.

Ghi chú giải thích

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sacki-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu/.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Ký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ,...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sắc Ký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.

330 mm

230 mm



Hương in

330 mm

Hở màng

	COLORS:			SIZE:	ĐỒNG Ý	CHỖ KÝ KHÁC NÀNG
Mã số: HNVC105757	W:	Zim:		Size: 230*330mm	<input type="checkbox"/> Sếp Trưởng	<input type="checkbox"/> Sếp Phó
Ngày: 20/07/25				Date: 16/07/25	<input type="checkbox"/> Kế Toán	<input type="checkbox"/> Nhân Viên
				E-mark: 10*5mm	<input type="checkbox"/> Giám Sát	<input type="checkbox"/> Khác

LƯU Ý: TRƯỚC KHI KÝ XÁC NHẬN, VUI LÒNG KIỂM TRA KÝ CÁC CHI TIẾT TRÊN MẪU.
MỖI SAI SỐT SAU KHI SẢN XUẤT CÔNG TY CHÚNG TÔI SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM

PANTONE
513 C

230 mm



Hương in

330 mm

Hở màng

	COLORS:				SIZE:	ĐỒNG Ý	CHỖ KÝ KHÁC NÀNG
Mã số: HNVC105757	W:	Zim:	K:		Size: 230*330mm	<input type="checkbox"/> Sếp Trưởng	<input type="checkbox"/> Sếp Phó
Ngày: 20/07/25					Date: 16/07/25	<input type="checkbox"/> Kế Toán	<input type="checkbox"/> Nhân Viên
					E-mark: 10*5mm	<input type="checkbox"/> Giám Sát	<input type="checkbox"/> Khác

LƯU Ý: TRƯỚC KHI KÝ XÁC NHẬN, VUI LÒNG KIỂM TRA KÝ CÁC CHI TIẾT TRÊN MẪU.
MỖI SAI SỐT SAU KHI SẢN XUẤT CÔNG TY CHÚNG TÔI SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM

PANTONE
513 C

냉동보관

고구마튀김

해동 및 조리방법 냉동된 상태의 제품을 약 170~175°C에서 5분정도 튀겨 드세요

제 품 명	고구마튀김	내 용 량	1kg
식 품 유 형	사육가공품(아열하여 섭취하는 냉동식품, 유행차리대형)		
수 입 업 소 명	(RP)푸드저음특별시식조구병해충관리27일 12(전남해방)4-5층 TEL.02-498-8011		
제 조 업 소 명	JW CO.,LTD		
원 산 지	베트남		
원재료명및함량	고구마 59%, 소맥분, 튀김기름(스맥분, 잔지르분, 정제된 L-글루탐산나트륨(황미증진제), 양파분말, 마늘분말, 탄산수소나트륨, 제염인산(황산), 대두유, 정제수, 소금, 정제된 잔탄검, L-글루탐산나트륨(황미증진제), 강화가루		
포 장 재 질	폴리에틸렌		
보 관 방 법	-18°C이하 냉동보관		
소 비 기 한	표시일까지(일년순시:연,월,일)	반응및교환처	판매업소 및 구입처
주 의 사 항	이미 냉동된 바 있으나, 해동 후 재냉동 하지 마시길 바랍니다		

영양정보

총 내용량	1000g
100g당	238kcal
100g당	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨	200mg 10%
탄수화물	35g 11%
당류	16g 16%
지방	10g 19%
트랜스지방	0g
포화지방	3g 20%
콜레스테롤	0mg 0%
단백질	2g 4%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

-이 제품은 알류, 오징어, 새우, 조개류(홍합)을 사용한 제품의 같은 제조사생에서 제조되고 있습니다
-본 제품은 공정거래를 위하여 고가 소비자 분명 해결 기준에 의거 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다
-부정불량시품신고는 국번없이 1399



LDPE



8 809137 515225

KHOAI LANG CHIÊN SAMSUNG

Thành phần: Khoai lang 59%, bột mỳ, bột chiên giòn [bột lúa mì, tinh bột khoai tây, muối tinh, bột ngọt (L-glutamate - chất điều vị), bột hành tây, bột tỏi, natri bicarbonat, canxi dihydro photphat], dầu đậu nành, đường, muối tinh luyện, xantha gum, L-glutamate - chất điều vị, bột nghệ.

Khối lượng tịnh: 1kg

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản đông lạnh ở nhiệt độ dưới -18°C

Hướng dẫn sử dụng: Cách rã đông và chế biến (1) [Chảo] Cho sản phẩm ở trạng thái đông lạnh vào chảo, chiên lửa vừa–nhỏ cho đến khi hai mặt vàng đều. (2) [Nồi chiên không dầu] Cho sản phẩm ở trạng thái đông lạnh vào nồi chiên không dầu, nướng ở 180–200°C trong khoảng 6–7 phút. (3) [Lò nướng] Cho sản phẩm ở trạng thái đông lạnh vào lò nướng, nướng ở 180–200°C trong khoảng 8–9 phút.

Hạn sử dụng: Đến ngày được ghi trên bao bì

Thông tin cảnh báo: Không cấp đông lại sau khi già đông hoặc hết hạn sử dụng

Công ty sản xuất chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

Công ty TNHH JW Nông Sản, Lô H2, Cụm Công Nghiệp, Xã Sơn Dương, Tuyên Quang

Xuất xứ: Việt Nam