

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NAMTHANG/2023

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

1. Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng
2. Địa chỉ: Số 39T, phố Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội; Đóng gói tại: Kho hàng - Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng; Số 8/10 ngõ 53 phố Bồ Đề, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.
3. Điện thoại: 02437152733/0913257440 Fax:
4. E-mail: congtynamthang39t@gmail.com Website:
5. Mã số doanh nghiệp: 0107361584
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Số 180/2021/NNPTNT-HAN; Cấp ngày 06/07/2021; Nơi cấp: Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hà Nội.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Bột ngọt (mì chính) Sakara công nghệ Nhật Bản**
2. Thành phần: Monosodium L-glutamate (INS621) ($\geq 99,0\%$)
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.;
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Sản phẩm đựng trong bao nhựa PE, PP phù hợp tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.;
- + Khối lượng tịnh: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg; 2kg, 5kg, 10kg, 25kg.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Theo mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **Bột ngọt (mì chính) Sakara công nghệ Nhật Bản**
2. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng; Số 39T, phố Yên Phụ, phường



Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội; Đóng gói tại: Kho hàng - Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thắng; Số 8/10 ngõ 53 phố Bồ Đề, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

3. Xuất xứ hàng hóa: INNER MONGOLIA, PRC.

4. Định lượng: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg; 2kg, 5kg, 10kg, 25kg (In trên bao bì)

5. Ngày sản xuất: In trên bao bì;

6. Hạn sử dụng: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.

7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

Monosodium L-glutamate (INS621) ($\geq 99,0\%$)

8. Thông tin, cảnh báo: Không dùng sản phẩm hết hạn và có dấu hiệu hư hỏng.

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

- Sử dụng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm;
- Đối tượng và hàm lượng sử dụng theo hướng dẫn tại Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng Phụ gia thực phẩm và Thông tư 17 /2023/TT-BYT, tra cứu theo Natri Glutamat (INS 621).; Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

10. Công dụng sản phẩm: Gia vị thực phẩm.

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 4-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị.

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./.

Hà Nội, ngày 04 tháng 12 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Sáng



ISO 9001:2015

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

Tinh chất Mononatri Glutamat tinh khiết 99%



TOP 10 - 2020
THƯƠNG HIỆU MẠNH QUỐC GIA



KLT
1 kg

HẠT
LỚN

Bột Ngọt Sakara Công Nghệ Nhật Bản



THƯƠNG HIỆU BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH) SAKARA

**NHẬP KHẨU 100%
ĐẠT CHUẨN QUỐC GIA**

Dùng cho thực phẩm

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN: SỞ CẤP 180/2021/NNPTNT-HAN



VỊ NGỌT TỰ NHIÊN

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

SAKARA



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Món ướp, chiên:
1 muỗng (thìa) cà phê
cho 500 gr thịt, cá



Món kho:
1 muỗng (thìa) cà phê
cho 500 gr thịt, cá



Món canh súp, lẩu:
1 muỗng (thìa) cà phê
cho 1 lít nước dùng



Món xào:
0.75 (3/4) muỗng (thìa)
cà phê cho 500 gr rau, củ

1 muỗng cà phê = 43.5 g

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

Thành phần:

Mononatri Glutamat tinh khiết 99%
(Tinh chất mì chính cao cấp, an toàn)

Nguyên liệu an toàn

Được quy định theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, không chứa chất độc hại.

HSD: 3 năm kể từ ngày sản xuất

Nhà SX: Sakara Monopoli Private Company Co., Ltd
Phân bố: Long An, Việt Nam

Dù điều kiện xuất khẩu

CÔNG TY TNHH XNK TM THỰC PHẨM NAM THẮNG

Địa chỉ: Số 39T Phố Yên Phụ, P. Yên Phụ, Q. Tây Hồ, TP. Hà Nội, Việt Nam

Cơ sở đóng gói: Số nhà 8/10, Ngõ 53 phố Bó Dẻ, P. Bó Dẻ, Q. Long Biên,

TP. Hà Nội, Việt Nam

Chi nhánh HCM: 149 đường số 1, P. Bình Hưng Hòa B,

Q. Bình Tân, TP. HCM, Việt Nam



Tư vấn khách hàng:
ĐT: 02437152733





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thiện Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đồng Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 085 929 9595 Email: vkn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 23085/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bột ngọt (Mì chính) Sakara Công nghệ Nhật Bản
2. Mã số mẫu: 04255964/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng gói, 350 g/gói. Số lượng: 1.
NSX: 05/10/2024 - HSD: 04/10/2027
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 28/04/2025
7. Thời gian thử nghiệm: 28/04/2025 - 23/05/2025
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM NAM THẮNG
Địa chỉ: Số 39T, Phố Yên Phụ, Phường Yên Phụ, Quận Tây Hồ, Thành phố Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Định tính Glutamat	-	QCVN 4-1:2010/BYT	Có phản ứng đặc trưng của Glutamat
9.2*	Độ tan	-	TCVN 6469:2010	Dễ tan trong nước, ít tan trong etanol và hầu như không tan trong ete
9.3*	Giảm khối lượng khi làm khô (Sấy tại 98 °C trong 5 giờ)	%	TCVN 8900-2:2012	0,19
9.4*	Góc quay cực riêng	°	TCVN 6469:2010	+ 24,9
9.5	Màu sắc	-	NIFC.05.M.199	Màu trắng
9.6	Mùi	-	NIFC.05.M.199	Không mùi
9.7*	pH (Dung dịch 1/50)	-	NIFC.05.M.196	7,05
9.8	Trạng thái	-	NIFC.05.M.199	Dạng tinh thể
9.9*	Hàm lượng Monosodium glutamate (tính trên Chất khô)	%	NIFC.05.M.103	99,4

Hà Nội, ngày 23 tháng 05 năm 2025

KT.VIỆN TRƯỞNG

PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is



Số: 21926/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Bột ngọt (Mì chính) Sakara Công nghệ Nhật Bản
- Mã số mẫu: 04255964/DV.1
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng gói, 350 g/gói. Số lượng: 1.
NSX: 05/10/2024 - HSD: 04/10/2027
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
- Ngày nhận mẫu: 28/04/2025
- Thời gian thử nghiệm: 28/04/2025 - 20/05/2025
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM NAM THẮNG
Địa chỉ: Số 39T, Phố Yên Phụ, Phường Yên Phụ, Quận Tây Hồ
Thành phố Hà Nội
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Định tính Natri	-	JECFA monograph 1-Vol.4	Có phản ứng đặc trưng của Natri
9.2*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,010)
9.3*	Hàm lượng Clorid	g/100g	NIFC.03.M.52	KPH (LOD: 1,50 x 10 ⁻³)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 20 tháng 05 năm 2025

VIỆN TRƯỞNG



PGS.TS. Lê Thị Hồng Hào

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.