



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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/NAMTHANG/2022 (SỐ CŨ 03/2019/NAMTHANG/CBHQ)

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

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm
Nam Thăng.

Địa chỉ: Số 39T, phố Yên Phụ, phường Yên Phụ, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 02437152733/0913257440

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0107361584.

Số giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 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) Sakura 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:

+ Khối lượng tịnh: 100g, 200g, 300g, 350g, 400g, 454g, 500g, 900g, 1kg, 1,8kg; 2kg, 5kg, 10kg, 25kg.

+ Chất liệu bao bì đóng gói: 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.

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

+ Kho hàng - Công ty TNHH xuất nhập khẩu thương mại thực phẩm Nam Thăng;

+ Số 8/10 ngõ 53 phố Bồ Đề, phường Bồ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

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

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật / quy định an toàn thực phẩm:

+ 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 26 tháng 08 năm 2022

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC

Bùi Thị Sảng

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

Tên tổ chức, cá nhân: 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.

Địa chỉ đóng gói: Số 8/10 ngõ 53 phố Bờ Đề, phường Bờ Đề, quận Long Biên, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 02437152733/0913257440

Fax:

E-mail:

Bột ngọt (mì chính) Sakura công nghệ Nhật Bản

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

Hạn sử dụng: 36 tháng kể từ ngày sản xuất. (In trên bao bì).

Ngày sản xuất: In trên bao bì.

Ngày đóng gói: In trên bao bì.

Hướng dẫn sử dụng:

- 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, tra cứu theo Natri Glutamat (INS 621).

Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: In trên bao bì.

Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng sản phẩm khi hết hạn sử dụng và khi không đảm bảo điều kiện bảo quản.

Số tự công bố: 01/NAMTHANG/2022 (SỐ CŨ 03/2019/NAMTHANG/CBHQ).

17/07/2021
Hàng
Nhiệt
Độ
Đã
Đã
Đã

200mm

180mm

10

10

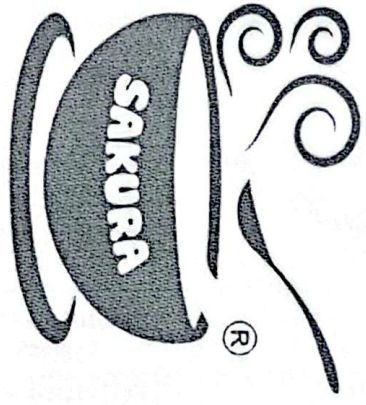
ISO 9001:2015

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 9399)

Asia Quality

TOP 10 THƯƠNG HIỆU CHẤT LƯỢNG CHÂU Á



HẠT LON

KI 1kg

Bột Ngọt Sakura Công Nghệ Nhật Bản

THƯƠNG HIỆU BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH) SAKURA

NHẬP KHẨU 100%

ĐẠT CHUẨN QUỐC TẾ

Đựng cho thực phẩm

SỐ CẤP

280mm

10

200mm

180mm

10

10

CHÍNH QUYỀN CHẤT LƯỢNG, CÔNG LÂM SẠCH VÀ THỰC SỰ SẠCH VỊ 98/2021/NPT-VN-THAN

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

VI NGỌT TỰ NHIÊN





HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:



Món súp, bún

1 muỗng cà phê

cho 1 lít nước dùng



Món xào

0.75 lít 1 muỗng cà phê

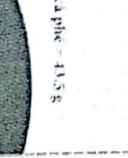
cho 1 lít nước dùng



Món kho

1 muỗng cà phê

cho 1 lít nước dùng



Món súp, cháo

1 muỗng cà phê

cho 1 lít nước dùng



Món kho

1 muỗng cà phê

cho 1 lít nước dùng



Trên thị trường

02.47.75.27.33





CÔNG TY TNHH SẢN PHẨM CÀ PHÊ VÀ MÌ CHÍNH

Địa chỉ: Số 10, Phố Trần Hưng Đạo, Phường Trần Hưng Đạo, Quận Trần Hưng Đạo, Thành Phố Hồ Chí Minh

TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 02.47.75.27.33

BỘT NGỌT (MÌ CHÍNH)

Nguyên liệu an toàn

100% bột mì và đường tinh khiết

Đựng cho thực phẩm

200mm

180mm

10

10

Được quét bằng CamScanner



Số: 21927/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Bột ngọt (Mì chính) Sakura Công nghệ Nhật Bản
2. Mã số mẫu: 04255964/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đóng gói, 454 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 - 20/05/2025
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 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: $1,50 \times 10^{-3}$)

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. (*) Phương pháp 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.



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 Thái Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Cổng 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: 23086/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

- Tên mẫu: Bột ngọt (Mì chính) Sakura Công nghệ Nhật Bản
- Mã số mẫu: 04255964/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đóng gói, 454 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 - 23/05/2025
- 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 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	0,15
9.4*	Góc quay cực riêng	°	TCVN 6469:2010	+ 25,0
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	7,07
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	99,3

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 unavailable or out of storage time.