

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 01/MAI/2024

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

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ MAI

Địa chỉ: Tầng 1, Tòa nhà Phương Tower, 31C Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 3822 6064

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0313453456

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

2. Thành phần: 100% hạt ý dĩ Hatomugi (sản xuất tại tỉnh Tottori).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng xem ở mặt sau bao bì sản phẩm.

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

- Quy cách đóng gói: Đóng gói kín.

Khối lượng tịnh: 168 g (7 g x 24 túi). Hoặc quy cách khác được thể hiện rõ trên nhãn sản phẩm.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi lọc giấy (lớp tiếp xúc với thực phẩm), ép kín trong bao bì nhựa PP và bao bì bên ngoài là nhựa PP. Cam kết bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y Tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

Sản xuất tại: Zenyakuno Co., Ltd

Địa chỉ: 4001 Karocho, Tottori City, Tottori

Xuất xứ: Nhật Bản

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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực 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.

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	4
3	Ochratoxin A	µg/kg	3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	750
5	Zearalenone	µg/kg	75

- TCVN 7974:2008 về chè thảo mộc túi lọc

+ Chỉ tiêu kim loại nặng

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Arsen (As)	mg/kg	1,0
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	1,0
3	Chì (Pb)	mg/kg	2,0
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,05

+ Chỉ tiêu vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
2	Coliform	CFU/g	10 ³
3	Nấm men	CFU/g	10 ⁴
4	Nấm mốc	CFU/g	10 ⁴
5	Salmonella	/25g	Không được có

+ Chỉ tiêu độc tố vi nấm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng số	µg/kg	15

+ Chỉ tiêu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Chlorpyrifos-methyl	mg/kg	0,1
2	Cypermethrin	mg/kg	20
3	Fenitrothion	mg/kg	0,5
4	Flucythrinate	mg/kg	20
5	Methidathion	mg/kg	0,5
6	Permethrin	mg/kg	20
7	Propargite	mg/kg	5

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 22 tháng 01 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



Chung Huệ Lợi



NHÂN PHỤ SẢN PHẨM



TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Thành phần: 100% hạt ý dĩ Hatomugi (sản xuất tại tỉnh Tottori).

Khối lượng tịnh: 168 g (7 g x 24 túi)

Ngày sản xuất: 24 tháng trước hạn sử dụng.

Hạn sử dụng: Xem ở mặt sau bao bì sản phẩm.

Cách pha trà ngon:

❖ Trường hợp đun sôi:

1. Đổ khoảng 1L nước vào ấm, bật lửa đun sôi
2. Sau khi nước sôi, thả 1 túi trà vào, sau khi đun khoảng 5 phút, sau đó vớt túi trà ra khi đạt độ đậm nhạt như mong muốn.
3. Để nguội rồi cho vào bình sau đó cho vào tủ lạnh làm mát, ngon hơn khi uống lạnh.

❖ **Trường hợp ủ lạnh trà:** Cho 1 túi trà vào bình khoảng 0,8L nước, cho vào tủ lạnh ủ khoảng 2~3 tiếng, khi đạt độ đậm nhạt như mong muốn, vớt túi trà ra và thưởng thức.

Bảo quản: Bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có độ ẩm cao, nhiệt độ cao

Cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Lưu ý:

- Sau khi mở, bảo quản cẩn thận để không bị hút ẩm và sử dụng hết càng sớm càng tốt
- Trường hợp túi bên trong (túi lọc) có các bụi màu trà cháy, hoặc túi chuyển thành màu nâu, nhưng đó là do bột trà bám vào, không có vấn đề gì về chất lượng
- Có thể có màng dầu nổi trên bề mặt khi pha trà, nhưng đó là thành phần có nguồn gốc từ nguyên liệu thô, không có vấn đề gì về chất lượng
- Khi màu trà hơi nhạt là có thể uống được. Nếu ngâm túi trà lâu hơn thì sẽ có vị đắng đặc trưng của hạt ý dĩ Hatomugi
- Hãy cẩn thận để không bị bỏng do nước sôi
- Bảo quản trà đã pha trong tủ lạnh hoặc ủ ấm và cố gắng uống trong ngày
- Vệ sinh bình chứa sạch sẽ
- Tại nhà máy sản xuất sản phẩm này có đang sản xuất sản phẩm chứa đậu nành, mè

Sản xuất tại: Zenyakuno Co., Ltd

Địa chỉ: 4001 Karocho, Tottori City, Tottori

Xuất xứ: Nhật Bản

Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm:

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ MAI

Địa chỉ: Tầng 1, Tòa nhà Phương Tower, 31C Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 028 3822 6064

Số TCB: 01/MAI/2024

▲ 共謀罪(共同正犯)について

「おいしい・召し上がり方」



- 30分間、お風呂に浸かるだけで、血行がよくなり、肩こりや腰痛が軽減される。お風呂に入る前、お風呂に入る時、お風呂から出た後、それぞれに効果的なストレッチを行うと、さらに効果的。

11

- [illegible]

0123 456789

[illegible]

100%

● 卷之五

[illegible]

1. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 2. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 3. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 4. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 5. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 6. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 7. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 8. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 9. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

 10. 本邦の主要な産業の発展に貢献する。

本品製造工場には、国際規格の
品質マネジメントシステム
ISO9000を認証取得して
います。



泰山石敢当



LANDS

[illegible][illegible]

● 草木の生長

[illegible]

1997年12月15日

2010年12月10日



茶花

本誌は毎月1000部、ハトムギを100%
使用しています。やや薄。この色。
ハトムギを染めた色です。

お子様からのご質問のりまで、ご回答
同様にご返信いたします。

總編輯 謝國興 副總編輯 林國雄

名 称	はと鷹(ハチマキ)バッグ
原材料名	はと鷹(鳥取県)
内 容	15日(24日)
製造国	特許上の特許品
保存方法	直射日光や高温多湿を避け、保存してください。
製造者	株式会社 ハチマキ 鳥取市南町4-10

■ 打倒し屋わは世
 内閣一丸で打倒し屋わは世
 中した。打倒し屋わは世

TEL 0857 28-2621
<https://www.zeniyakuno.jp>

食とはとらえ、即ち薬品とは別物と心得る。川口紀業と酒井紀夫の間に成り組んでゐる組織です。

● 日本経済新聞社



4 973730100161

はとむぎ茶

良薬
俱きはと
麦れと
部い麦

はとむぎ茶は、はとむぎの葉を乾燥させたものです。毎日飲むと、健康に良い効果が期待できます。

24粒
ティーバッグ
100%天然素材

美味しい召し上がり方

- 沸騰したお湯に、はとむぎ茶のティーバッグを1杯入れ、5分間煮出す。
- 煮出したお湯を、お茶碗やマグカップに移す。
- お好みで、お砂糖や蜂蜜を加える。
- お好みで、お湯を冷やして飲む。

原材料

- 茶葉 (はとむぎ)
- 砂糖
- 蜂蜜
- 水

ごみは、お茶葉の茶殻を分別して回収してください。

成分名	含有量 (100gあたり)
エネルギー	245 kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.3g
炭水化物	4.9g
食塩相当量	0g
エタノール	0 kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
カフェイン	0 mg

本品製造工場では、国際規格の食品衛生管理システム（HACCP）に基づき、2000年製法基準を満たしています。

はとむぎ茶

本品は、国際規格の食品衛生管理システム（HACCP）に基づき、2000年製法基準を満たしています。

お子連れからご高齢の方まで、ご家族全員でご利用いただけます。

品名	はとむぎ茶（ティーバッグ）
原材料名	はとむぎ（国産産物）
内容量	100g（24粒）
賞味期限	特約：2年（開封後）
保存方法	原料は日光や風通しを避けて保存してください。
製造者	株式会社 センヤグループ 東京都目黒区 400-1

お問い合わせ先
TEL 0857-28-2521
https://www.zenyakura.jp

★はとむぎ茶は、国産産物です。お子連れからご高齢の方まで、ご家族全員でご利用いただけます。

● 本品は、国際規格の食品衛生管理システム（HACCP）に基づき、2000年製法基準を満たしています。

4 973730 100141

はとむぎ茶

はとむぎ茶は、はとむぎの葉を乾燥させたものです。毎日飲むと、健康に良い効果が期待できます。

はとむぎ茶は、はとむぎの葉を乾燥させたものです。毎日飲むと、健康に良い効果が期待できます。

ĐẠI DIỆN TO CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên đồng dấu)

Chung Huo-lai



Trang/ Page No: 1/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA1240100113-1

Tên khách hàng/ Client's Name : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ MAI
Địa chỉ/ Client's Address : Tầng 1, Tòa nhà Phương Tower, 31C Lý Tự Trọng, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
Ngày nhận mẫu/ Date sample(s) received : 06/01/2024
Ngày thử nghiệm/ Date of testing : 06/01/2024 - 11/01/2024
Ngày trả kết quả/ Date of issue : 11/01/2024
Thông tin mẫu/ Name of Sample : TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI
Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi bạc kín
Bảng kết quả/ Results Table :

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
1	Arsen (As) (*) / Arsenic (As) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/010 (Ref. AOAC 986.15-2005-As)
2	Cadimi (Cd)(*) / Cadmium (Cd)(*)	0.097	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/011 (Ref. AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)
3	Chì (Pb)(*) / Lead (Pb)(*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/012 (Ref. AOAC 999.10-2005- Pb and Cd)
4	Thủy ngân (Hg) (*) / Mercury (Hg) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.02)	mg/kg	AVA-KN-PP.QP/013 (Ref. AOAC 974.14-2005-Hg)
5	Tổng số vi sinh vật hiếu khí (*) / Total aerobic microorganisms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
6	Coliforms (*) / Coliforms (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
7	Tổng số nấm men (*) / Yeasts (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
8	Tổng số nấm mốc (*) / Mold (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOQ = 10)	CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA1240100113-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
9	Salmonella spp. (*) / Salmonella spp. (*)	Không phát hiện/ Not Detected	/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
10	Chlorpyrifos-methyl (*) / Chlorpyrifos-methyl (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
11	Cypermethrin (*) / Cypermethrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
12	Fenitrothion (*) / Fenitrothion (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
13	Flucythrinate (*) / Flucythrinate (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
14	Methidathion / Methidathion	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/128 (Ref. AOAC 2007.01)
15	Permethrin (*) / Permethrin (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.0015)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/048 (Ref. AOAC 2007.01)
16	Propargite / Propargite	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.003)	mg/kg	AVA-KN-PP.SK/128 (Ref. AOAC 2007.01)
17	Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) (*) / Sum of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
18	Aflatoxin B1 (*) / Aflatoxin B1 (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.1)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/091 (Ref. TCVN 6953:2001, TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003))
19	Ochratoxin A (*) / Ochratoxin A (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 0.3)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/092 (Ref. EN 17194:2019)




Trang/ Page No: 3/3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: AVA1240100113-1

STT/ No.	Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s)	Kết Quả/ Result (s)	Đơn Vị/ Unit	Phương Pháp Thử/ Test Method
20	Deoxynivalenol (Vomitoxin) (*) / Deoxynivalenol (Vomitoxin) (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/093 (Ref. EN 17194:2019)
21	Zearalenone (*) / Zearalenone (*)	Không phát hiện/ Not Detected (LOD = 7)	µg/kg	AVA-KN-PP.SK/094 (Ref. TCVN 10640: 2014-EN 15850:2010)

Chú thích/ Remarks:

- (*) : Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017/ (*) : Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**) : Items are tested by subcontractor.
- (CN) : Chỉ tiêu được chỉ định của Cục Chăn Nuôi./ (CN) : Analytical criteria recognized by the Department of Livestock Production.
- LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ Limited of detection.
- LOQ: Giới hạn định lượng của phương pháp./ Limit of Quantitation.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in this test report are valid only for the sample(s) as received.
- Báo cáo này không được sao chép một cách không đầy đủ hoặc không có sự chấp thuận của AVATEK/ This report will not be reproduced except in full, without approval of AVATEK.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER



NGUYỄN HỮU TRUYỀN

GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HỒ THỊ THANH PHƯƠNG





JHA

TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Câu lạc bộ Hatomugikirei của tỉnh Tottori

Không chứa cafein

Sử dụng 100% hạt ý dĩ Hatomugi sản xuất tại tỉnh Tottori, để làm ra sản phẩm với hương vị chuẩn vị hạt ý dĩ Hatomugi.

Trà túi lọc
24 túi
Có thể đun hoặc hãm trà

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Thành phần dinh dưỡng (1 túi trà (7g))	
Năng lượng:	24,6 kcal
Protein:	0,7 g
Chất béo:	0,3 g
Carbohydrate:	4,9 g
Lượng tương đương muối:	0 g

Thành phần dinh dưỡng (100ml nước trà)	
Năng lượng:	0 kcal
Protein:	0 g
Chất béo:	0 g
Carbohydrate:	0 g
Lượng tương đương muối:	0 g
Cafein:	0 mg

Giá trị hiển thị này là tiêu chuẩn.

Đổ 1L nước sôi để pha 1 túi, sau khi ngâm khoảng 5 phút, sử dụng nước trà đã lọc để phân tích ra kết quả trên (nhà sản xuất thực hiện khảo sát)

Nhà máy sản xuất sản phẩm này đã đạt chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiêu chuẩn quốc tế FSSC 22000.

Sau
Chen

TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Không chứa cafein

Sử dụng 100% hạt ý dĩ Hatomugi sản xuất tại tỉnh Tottori, để làm ra sản phẩm với hương vị chuẩn vị hạt ý dĩ Hatomugi.

Bao bì này sử dụng một phần mực in có nguyên liệu có nguồn gốc thực vật thân thiện với môi trường.

Biomass

Vị trí sử dụng: Một phần mực in
Số 200110

はとむぎ茶



ノンカフェイン
鳥取県産はとむぎを100%使用して
はとむぎ茶の風味に仕上げました。



バイオマス
環境対応インクの一環
No.200110

Sau
Chia

鳥取はとむぎ茶

本品は鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄いこの色が、ハトムギ本来の色です。

- ・ お子様からご年配の方まで、ご家族皆様で愛飲いただけます。
- ・ 夏はもちろん、四季を通じ、日常のお茶としてお飲みください。

商品名 鳥取はとむぎ茶

名 称	はと麦茶(ティーバッグ)
原材料名	はと麦(鳥取県)
内 容 量	168g(24袋)
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社 ゼンヤクノー 鳥取市賀露町4001

■お問い合わせ先

商品についてお気づきの点がございましたら、ご連絡ください。

株式会社 ゼンヤクノー

TEL 0857-28-2521

<https://www.zenyakuno.jp>

★はと麦きりい・倶楽部とは『国産ハトムギの利用促進と消費拡大の推進に取り組んでいる組織です』

●本品工場では「大豆」、「ゴマ」を含む製品を製造しています。

TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Sử dụng 100% hạt ý dĩ Hatomugi sản xuất tại tỉnh Tottori. Màu hơi nhạt nhạt này là màu vốn có của hạt ý dĩ.

- Có thể cho mọi thành viên trong gia đình từ trẻ nhỏ tới người lớn tuổi uống.
- Không chỉ vào mùa hè, mà quanh năm cũng có thể thưởng thức trà mỗi ngày.

Tên sản phẩm: TRÀ HẠT Ý DĨ TOTTORI HATOMUGI

Tên gọi	TRÀ HẠT Ý DĨ HATTOMUGI (trà túi lọc)
Thành phần	Hạt ý dĩ hatomugi (sản xuất tại tỉnh Tottori)
Khối lượng tịnh	168g (24 túi)
Thời hạn sử dụng	Ghi ở phần trên ngoài khung
Cách bảo quản	Bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có độ ẩm cao, nhiệt độ cao
Nhà sản xuất	Zenyakuno Co., Ltd 4001 Karocho, Tottori City, Tottori

Địa chỉ liên hệ

Nếu có vấn đề gì liên quan tới sản phẩm, vui lòng liên hệ

Zenyakuno Co., Ltd

TEL 0857-28-2521

<https://www.zenyakuno.jp>

★Câu lạc bộ Hatomugikirei là tổ chức hỗ trợ xúc tiến sử dụng và mở rộng tiêu dùng hạt ý dĩ Hatomugi sản xuất trong nước.

Tại nhà máy sản xuất sản phẩm này có đang sản xuất sản phẩm chứa đậu nành, mè.

Sau
cha

▲点線部分を、はさみでお切りください

※おいしい召し上がり方※

煮出しの場合



- (1) やかんに約1Lの水を入れて火にかけてください。
- (2) 沸騰したらティーバッグ1袋を入れ、約5分間煮出した後、お好みの濃さになりましたら、ティーバッグを取り出してください。
- (3) 冷ましてから容器に移し、冷蔵庫に入れて冷やしますと、一層おいしく召し上がれます。

水出しの場合



約0.8Lのウォーターポットにティーバッグ1袋を入れ、約2〜3時間程冷蔵庫に置き、お好みの濃さになりましたら、ティーバッグを取り出して召し上がってください。

- やや薄いお茶の色が飲み頃です。長時間ティーバッグを浸けるとハトムギの特有の苦味がでます。
- 熱湯によるやけどにはご注意ください。
- お作りになったお茶は、冷蔵庫に入れるが、ポットで保温して保存し、なるべくその日のうちにお飲みください。
- 容器は清潔に保ちましょう。

お願い

- 開封後は湿気に注意してお早めにご使用ください。
- 中袋(ろ過紙)からこげ茶色の粉が出ていたり、袋が茶色に変色している場合がありますが、これはお茶の粉が付着したものですので、品質には問題ありません。
- 抽出したお茶に油膜のようなものが浮くことがあります。原料由来の成分ですので、品質には問題ありません。



外袋
内袋



台紙

ごみは市町村の分別区分にしたがって出してください。

Hãy dùng kéo cắt theo đường nét đứt này.

BẢN DỊCH

Cách pha trà ngon

Trường hợp đun sôi

1. Đổ khoảng 1L nước vào ấm, bật lửa đun sôi
2. Sau khi nước sôi, thả 1 túi trà vào, sau khi đun khoảng 5 phút, sau đó vớt túi trà ra khi đạt độ đậm nhạt như mong muốn.
3. Để nguội rồi cho vào bình sau đó cho vào tủ lạnh làm mát, ngon hơn khi uống lạnh.

Trường hợp ủ lạnh trà

Cho 1 túi trà vào bình khoảng 0,8L nước, cho vào tủ lạnh ủ khoảng 2~3 tiếng, khi đạt độ đậm nhạt như mong muốn, vớt túi trà ra và thưởng thức.

- Khi màu trà hơi nhạt là có thể uống được. Nếu ngâm túi trà lâu hơn thì sẽ có vị đắng đặc trưng của hạt ý dĩ Hatomugi.
- Hãy cẩn thận để không bị bỏng do nước sôi.
- Bảo quản trà đã pha trong tủ lạnh hoặc ủ ấm và cố gắng uống trong ngày.
- Vệ sinh bình chứa sạch sẽ

Lưu ý

- Sau khi mở, bảo quản cẩn thận để không bị hút ẩm và sử dụng hết càng sớm càng tốt.
- Trường hợp túi bên trong (túi lọc) có các bụi màu trà chảy, hoặc túi chuyển thành màu nâu, nhưng đó là do bột trà bám vào, không có vấn đề gì về chất lượng.
- Có thể có màng dầu nổi trên bề mặt khi pha trà, nhưng đó là thành phần có nguồn gốc từ nguyên liệu thô, không có vấn đề gì về chất lượng.

Túi ngoài, túi trong: PP

Túi lọc: Giấy

Vui lòng vứt rác theo quy định phân loại rác của địa phương.

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ MAI

(đã ký và đóng dấu)

Chung Huệ Lợi

Chung Huệ Lợi

Tôi, Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.

Người dịch



Cao Thị Hạnh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 18 tháng 01 năm 2024 (Ngày mười tám, tháng một, năm hai nghìn không trăm hai mươi tư)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội .

CÔNG CHỨNG VIÊN

Tôi, **Vũ Thị Phương** - Công chứng viên , trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật .

CHỨNG NHẬN:

- Bản dịch này do bà Cao Thị Hạnh, Căn cước công dân số: 033187001962 do Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư cấp ngày 11/01/2017; là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ , thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Nhật sang tiếng Việt.
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Cao Thị Hạnh.
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 02 bản chính, mỗi bản gồm 05 tờ, 05 trang, lưu 01 (một) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ , thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 1226 Quyền số: 01 /2024 TP/ CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



CÔNG CHỨNG VIÊN

Vũ Thị Phương

「おいしい、おいしい、おいしい」



... (faint text) ...

香港100週年



1. The first step in the process is to identify the problem or issue that needs to be addressed. This involves gathering information and understanding the context of the problem.

- [illegible]

11

1. 2000年1月1日起，凡在境内销售货物或提供应税劳务、服务的企业，其销售额中超过100万元的部分，应按1%的税率缴纳附加税。例如，某企业2000年1月销售额为120万元，则应缴纳附加税为： $(120 - 100) \times 1\% = 2$ 万元。



² $\Delta_{\text{H}}^{\text{H}_2\text{O}} = 2.9$ kcal/mol for the reaction of H_2O with H_2 at 298 K.

◎ 楚辭集

[illegible]

この表示は、目安です。

[illegible]

本公司代理之「**金寶龍**」牌，係由本公司自行研發，品質優良，價格低廉，歡迎各界人士垂詢。



最善の如く



2. 高橋孝典・高橋孝典
 高橋孝典・高橋孝典・高橋孝典
 高橋孝典・高橋孝典・高橋孝典

2006年12月10日

● 越前・福井県

[illegible]

24時間
サービス



1000

●はとむぎ茶

本品は短期間でハトムギを100%
使用しています。やや厚みのあるのが、
ハトムギ本来の色です。

[illegible]

品名	はと麦(子)ーバー
原料名	はと麦(子)
内容量	150g(150g)
製造国	海外(中国)
保存方法	直射日光を避け、涼しい所で保存してください。
製造者	株式会社 センター 〒400-0001 静岡県静岡市

■ 06-08-01 09:00 AM

© 2000 Blackwell Science Ltd
Journal of Internal Medicine 247: 399–404

TEL: 0067.508.26621

<https://www.fanyfound.jp>

◆ 以上之成本分析，係根據最近之市場行情，而推定之，其成本之變動，將視市場行情之變動而異。

Abstract

● 日本経済大学「大学入試」に合格した学生は、入学後、1年間の学費が免除される。



10787707

