

Đồng Nai, ngày 05 tháng 07 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi bản công bố TCCS 05/VDN/2018 ngày 10/03/2018

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 12/2021/TT-BYT ngày 06/09/2021 của Bộ Y tế Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành nội dung sửa đổi chỉ tiêu an toàn trong tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 05/VDN/2018 ngày 10/03/2018 – Glucose syrup (DE: 20 ~ 70), để phù hợp với quy định của Thông tư 12/2021/TT-BYT, cụ thể như sau:

Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
- Aflatoxin B₁ - Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂)	Bãi bỏ các chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 12/2021/TT-BYT.

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



YANG KUN HSIANG

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Số: 1098/22/ CV-VDN

Đồng Nai, ngày 19 tháng 11 năm 2022

Về việc “Sửa đổi nhãn sản phẩm Glucose
syrup – Maltose syrup”

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Các sản phẩm Maltose syrup (DE: 20~50); Maltose syrup (DE: 50~70); Maltose syrup (DE: 20~60); Glucose syrup (DE: 20~26); Glucose syrup (DE: 26~50); Glucose syrup (DE: 50~75); Glucose syrup (DE: 20~70) của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn vào các ngày 29/03/2018 và 02/05/2018.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa chữ “Thành phần cấu tạo” thành chữ “Thành phần” của các nhãn sản phẩm nêu trên.

Chi tiết xin xem nhãn mới đính kèm.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên.
- Lưu: Vp TGD
- Vp ĐBCL ✓

KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & HN



PHẦN THỊ HUY HÀ

VEDAN

Maltose syrup

**Maltose
syrup**

(DE: 20-50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch nha) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu trắng đục của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mặt thêm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thông tin an toàn:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè cứng, chewing gum...
Sản xuất bánh quy mềm, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, sữa trái cây và thạch, mứt và si-rô đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...).
Sản xuất các sản phẩm kẹo và sô-cô-lê.
Sản xuất nước sốt (mắm, tương, nước chấm, mayonnaise, ... và gia vị).

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trung thống nhất, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg.

YCCS 10/VDN/2018

Số lô sản xuất:

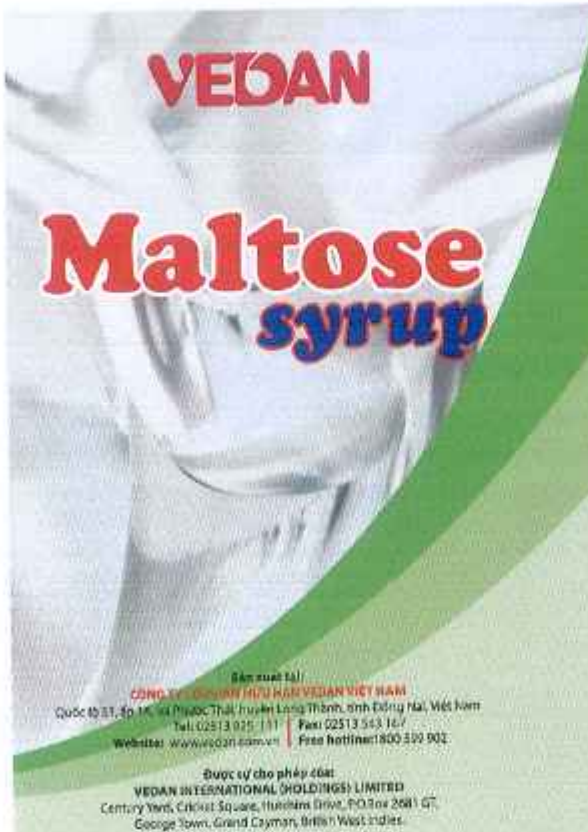
NSC

ISO 9001 được cấp nhất nước, chứng nhận ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 14, xã Chuối Thôn, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02515 825 111 | Fax: 02515 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.





VEDAN

Maltose syrup

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 37, Xã Tân Phú, Huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 02513 925 111 | Fax: 02513 543 147
 Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 599 902

Được ủy cho phép bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Cricket Square, Hurlingham Drive, P.O. Box 2681 GT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhà) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mặt thêm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột mì.

Thông tin dinh dưỡng:
Không chứa các chất dễ cháy, nổ, hoặc chất độc hại.

Thông tin sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
 Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo dẻo, kẹo mè-xăng, chewing gum...
 Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu)...
 Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và đồ uống đóng hộp.
 Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua kem...)
 Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
 Sản xuất nước sốt (sốt tương, nước chấm, mayonnaise, súp và gia vị).

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thời hạn sử dụng: 180 ngày

TCCS 18/VDR/2018

Số lô sản xuất: N/A

Hãy sử dụng tốt nhất trước khi thông báo từ ngày sản xuất.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm:
Maltose syrup (Mạch Nho)

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, nơi chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo tai, kẹo mè cứng, chewing gum...)
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, một trà cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bơ chua kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa (sữa chua đặc, sữa chua, nước cốt (hương) tương, nước mắm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn vận chuyển:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trạng thái chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 200 kg

YCCS 10/VON/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

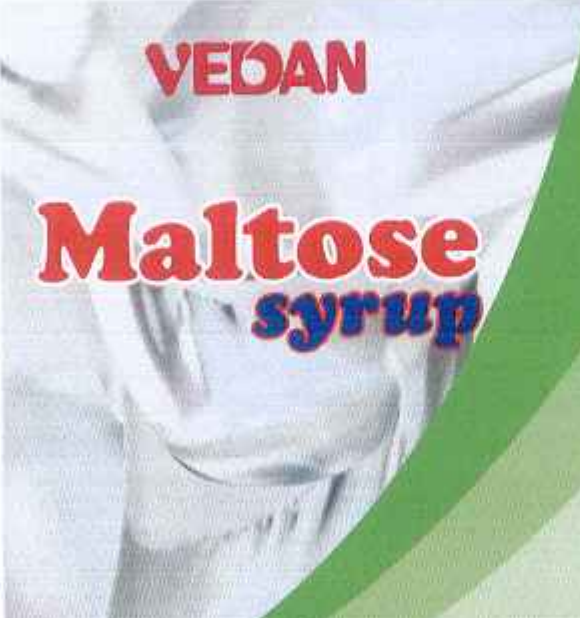
NSD: Sử dụng hết nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Đường 10/51, Xã Phú Xuân, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251 3 825 131 Fax: 0251 3 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 596 900

Được ủy quyền cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Vant, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O.Box 2083 01,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sô-cô-la, kẹo lạc, kẹo mứt gừng, chewingum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và mứt, mứt vô tri, cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm tix và sô-cô-lê.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1.550 kg

TCCS: 10/VDN/2018

Số lô sản xuất:

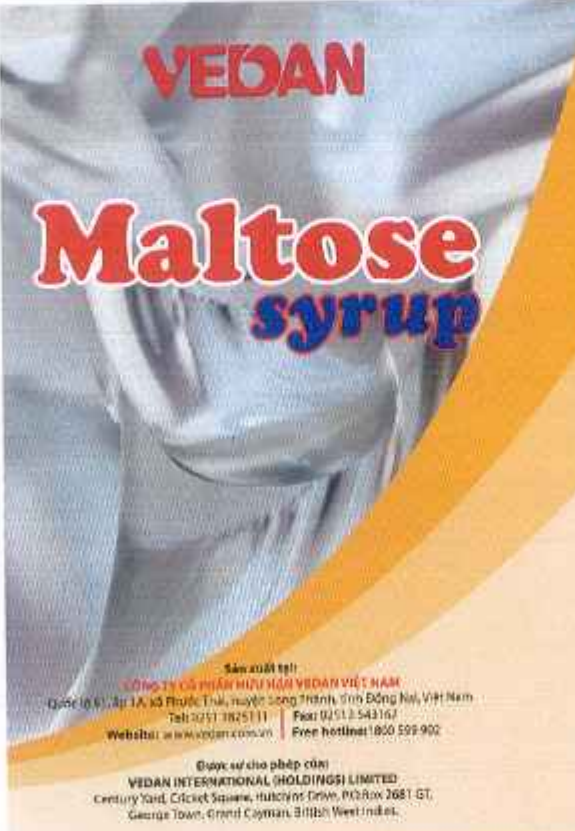
HSC:

HSD: từ ngày kể từ một tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 51, xã Tân, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 02513 825 187 | Fax: 02513 841 187
 Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800 599 502

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, #04-02 2611 GT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.





VEDAN

**Maltose
syrup**

**Maltose
syrup**

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Thai) của Công ty CP HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có môi trường đặc trưng, không có muối lạ.

Thành phần:
NƯỚC TINH BỘT LẠC.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo socola, kẹo lạc, kẹo me sừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, sữa trái cây và thạch, mứt và trái cây đông lạnh.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng lạnh (bữa trưa, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (sốt trái cây, sốt, nước chấm, mayonaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS Q1/VDR/2018

Có thể sản xuất:

NSC

HSD: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 6, Ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 Tel: 0251 3825111 | Fax: 0251 3 543163
 Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O.Box 2681 GT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Maltose

Maltose
syrup

(DE: 20-60)

Ấn phẩm Maltose syrup (Mạch Nhé) của Công ty TNHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng dịch trong suốt Maltose là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dạng dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối.

Trang bị phần mềm:
Sạc, tích trữ điện.

Trạng thái sinh học:
Không để lẫn các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

சென்னை மின்னணு கல்வியியல்

[illegible]

Having the big question

Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

© 2006 by The McGraw-Hill Companies, Inc.

TDCS 04/02/2018

5615 1997 0000 0000

PERSON

HSO₂ và cũng rất nhất nước 6 tháng về 12 ngày sản xuất.

Số cuối năm

CÔNG TY CỔ PHẦN HỢP HẠNG VIỆT NAM

Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Thới Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251.3825111 | Fax: 02513.543167

Tel: 0251 3825111 Fax: 02513 543167
Web site: www.victorinox.ch/en Free hotline: 1000 599 400

Được sự cho phép của

VEDAM INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GZ,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch nha) của Công ty CPNN Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết sẵn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sôcôla, kẹo lạc, kẹo mè xôm, chocolate...
Sản xuất bánh đánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mật và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (ice cream, ice milk...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (mắm tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở bóng râm thoáng khí, tránh tiếp xúc với ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 1500 kg

TCX 04/VON/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: 50 dung tích nhất hoặc 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, xã Phú Mỹ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Tel: 0251 3823111 Fax: 02513 343107
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 999 802

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2081 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nho) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung môi đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối lạ.

Tính chất:
Nước, lỏng, kết tủa.

Tính ổn định:
Không dễ bị biến chất, dễ chảy, nổ hay chất đặc lại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xửng, chewing gum...
Sản xuất bánh kẹo ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và các cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bào thực, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước mắm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trạng thái đóng gói kín, tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

TECS 14/07/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

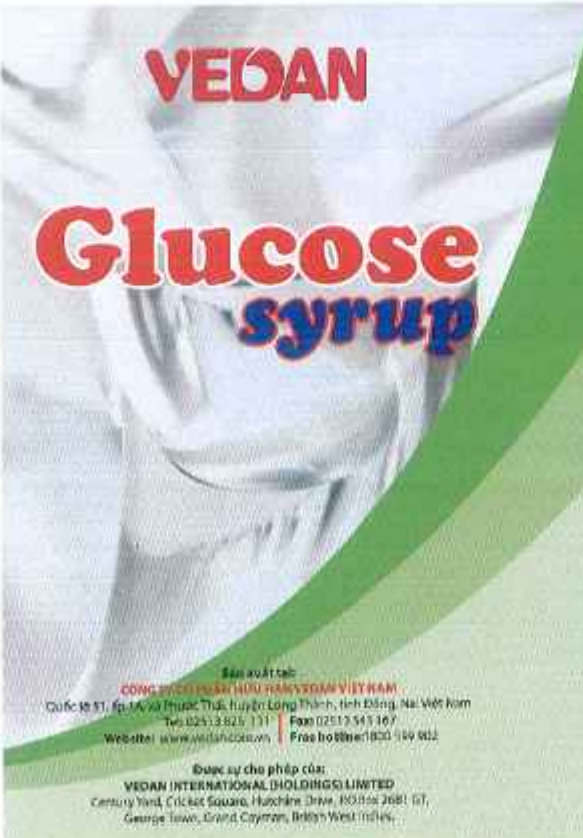
HSD: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Phước Thới, huyện Càng Thơ, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 02513 3711 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 507

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50-75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPHN Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu hơi trắng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối là.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể dùng: dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè zang, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu)...
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bột sủi, sữa...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ mát mẻ và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 250 kg

TCCS 14/VON/2018

Kế toán xuất

NSK

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 57, P. Tân Phú và Phước Thới, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513.8219.131 | Fax: 02513.541.367
Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800.949.812

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (siro hoa) của Công ty CPNH Veidan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt và pH chỉ từ 4 đến 5, khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mặt trong đặc trưng, không có muối.

THE

Ngày 10/10/2018

Không để quần áo chất đống, bốc hỏa chất độc hại.

[illegible]

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Thùng dẫn sữa:
Thùng dẫn sữa có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xang, chocolate...
Chia sẻ kinh nghiệm, kiến thức chuyên môn, kỹ năng... bằng email hoặc trên mạng

me xang, chowngum...l
 gien xuat banch (banch ngo, banch m), banch day, banch
 hyang, banch trug thau...l

Sân xuất nước ép trái cây, một trái cây và thạch, một vài trái cây đóng hộp.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (vua châu

Sản xuất nước kết tinh tương nước chấm

[illegible]

Hương dân bầu quê
 Cuộc tổng tuyển được bảo quản ở trong thùng chôn
 Mây, ánh sáng mở một hương thơm và thành phố cũng như thế

Khối lượng riêng: 1,340 kg

TCCS 14/VDNU20TB

Số lô sản xuất:

Address: _____

HSCs có dạng đĩa tròn, màu trắng, có đường kính từ 100 đến 150 μm.

Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH HỮU HẠM VIỆT NAM
Quốc lộ 57, ấp 3A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 925 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vietnam.com.vn Free hotline: 1800 999 902

được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cabinet Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhé) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có thời hạn giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mật độ đặc trung, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thành phần khác:
Không chứa các chất ure, chấy, mỡ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè, kẹo, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu)...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và đồ uống đóng hộp.
Sản xuất các sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem)...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, mayonnaise, súp, gia vị).

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở nhiệt độ phòng thông thường, tránh ánh sáng trực tiếp và tránh bị nhiễm khuẩn.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS: 13/2018

55 kg sản xuất:

NSX:

Hỗ trợ đóng gói nước trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 14, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 0251 3 235 114 Fax: 02513 543 147
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 509 900

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Park, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 1681, GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Glucose syrup

(DE: 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch nha) của Công ty CPNN Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu trắng đục của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có môi trường đặc trưng, không có muối.

Thiên nhiên y học
M. 000. 1/100. 001. 000. 000

Thùng rác công nghệ
 Thùng rác công nghệ là loại thùng rác có thể phân loại rác thải theo màu sắc, kích thước, loại rác thải, giúp việc thu gom, xử lý rác thải dễ dàng hơn.

[illegible]

Hoạt độ bản quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín để tránh tiếp xúc với không khí ẩm ướt.

600 g

TCCS 13/NDM/2018

8546 TAYLOR ET AL.

154

Ngày 5/5 dùng 100 ml nước 5 tháng kể từ ngày sản xuất.

Số 204/2011
CỘNG HÒA VIỆT NAM

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN VESPA VIỆT NAM
Quốc lộ 5T, ấp TA, xã THUỘC THỔ, huyện LÊ THẮM, tỉnh ĐỒNG NAI, VIỆT NAM
Tel: 02513 825 131 Fax: 02513 544 167
Website: www.vespa.vn/mvn Free hotline: 1900 596 902

Được sự cho phép của
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681, GE
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

**Glucose
syrup**

(DE: 26-50)

Tên phẩm Glucose syrup (Mạch Khô) của Công ty CPXH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu trắng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có một thêm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột bắp.

Thương hiệu nhãn hiệu:

Không để lẫn các chất dễ cháy, dễ hòa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè cứng, chewing gum...)

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)

Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng gói (bánh kẹo, kem...)

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất mứt, sữa, nước trái cây, nước ép trái cây, nước ép trái cây và trái cây.

Hướng dẫn bảo quản:

Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1550 kg

TCCS 13/VN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

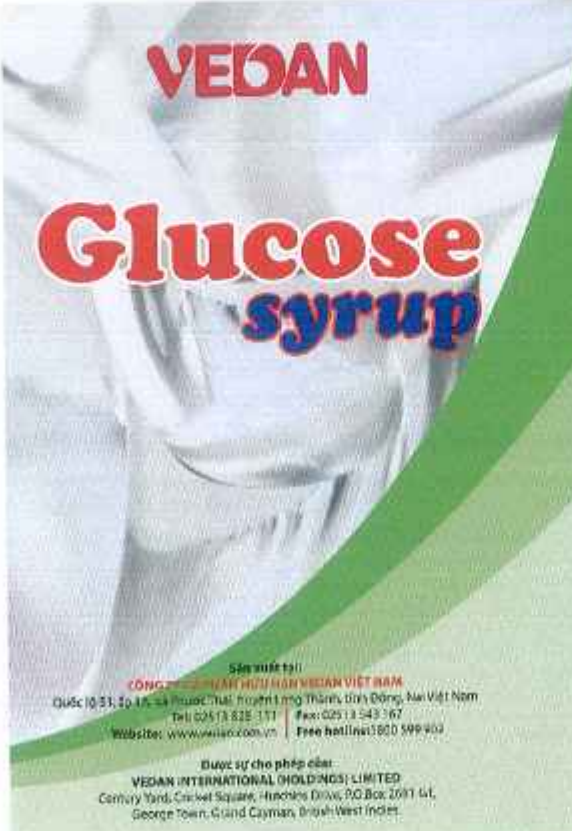
NSX sử dụng từ ngày trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, T.Đ. H. Long Thành, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02511 825 111 Fax: 02511 543 187
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

Được ủy quyền phân phối bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Vant, Clicket Square, Hatchers Lane, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN THỊ HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

(DE-26~50)

Sản phẩm Glucose Syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ Phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu trắng trong của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mặt lạ.

Thành phần:
Amino, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
Không dễ gây các chất dễ cháy, nổ, hoặc chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sử dụng loại kẹo mứt, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo bơ, kẹo mứt, chewing gum...
Sản xuất bánh kẹo ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước có trái cây, mứt trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước rửa, nước tắm, nước tắm, nước tắm, nước tắm... và gia vị.

Hướng dẫn lưu trữ:
Glucose syrup cần được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ mát mẻ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1.000 kg

TCS 13/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NEX

Hãy sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, tổ 15, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 02513 825 333 Fax: 02513 543 562
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 900

Được ủy quyền bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 44,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhái) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mức độ đậm đặc, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hợp chất bột bản.

Thương hiệu nhãn hiệu:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo, kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sô-cô-la, kẹo lạc, kẹo mè, kẹo gừng, chewing-gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và kẹo dẻo tổng hợp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sô-cô-la.
Sản xuất nước sốt (trứng, tương, nước mắm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín ở nhiệt độ mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 12/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tới nhất được 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp Tân An, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 541 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



PHẦN THI HUY HA

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20-25)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPHM Vietnam Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng lỏng, trong Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có môi trường độ ẩm, không có muối.

Phân tích thành phần:
Phân tích thành phần của các chất.

Thông tin kinh tế:
 Sản phẩm bán các chất dễ cháy, nổ, hoặc chất độc hại

[illegible]

Hương dẫn bảo quản
Glucose sialic nên được bảo quản ở trạng thái khô.
Kính, đũa, thìa, muỗng và bình pha chế phải được rửa sạch.

Wholesale prices: 170 Pcs

TCS 12/MDM/2018

Số 16 năm xuất

MSK

HSD: Số dụng cụ nhận được 6 tháng kể từ ngày sản xuất

CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 3, xã Phước Thái, huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0281 3 825 111 Fax: 0281 3 943 167
Web site: www.vietnamco.com.vn Free hotline: 800 590 907

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2081 GT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(ĐE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup (Nghiệt Nhật) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có một tham đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hầu như 100% tinh bột.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum...
Sản xuất bánh quy, bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thanh mát và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bột sủi, kem)...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (mắm tương, nước chấm, mayonaisse...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, tránh ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao.

Khối lượng tịnh: 1250 kg

TCCS: TCVN/2018

Số lô sản xuất:

KCS

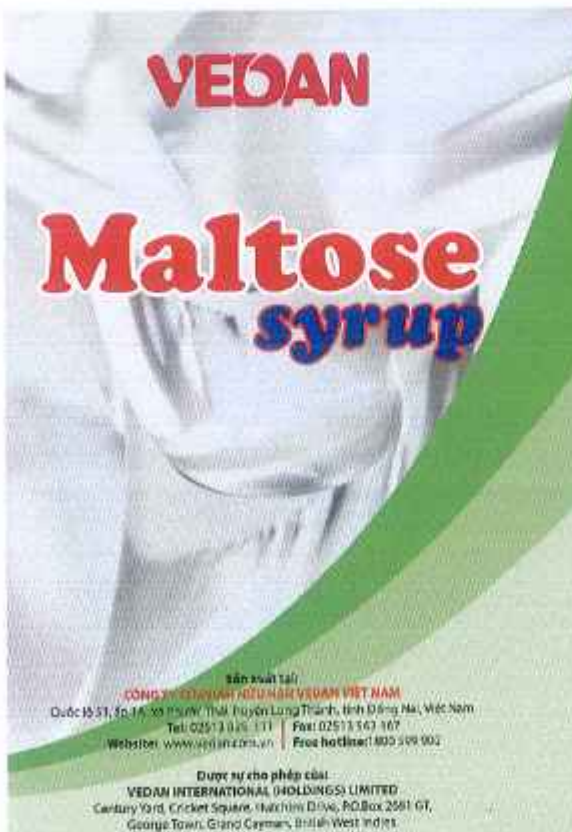
HSD: Sử dụng sản phẩm trước hết nhất kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thọ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 822 131 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800 591 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Park, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



THI HUY HA



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50-70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng tinh đường Maltose là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dạng dịch có mùi thơm đặc trưng, không có màu tị.

Thành phần:
Nước tinh khiết.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo hạt, kẹo sừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu)...
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh cuộn kem)...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (mứt, tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 11/NDM/2018

Loại sản xuất:
N200

HSD: 54 tháng kể từ ngày được chứng nhận sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Đường 15/11, Xã Phú Mỹ, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02511 541 111 | Fax: 02511 541 167
Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800 599 902

Được tự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2581 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Nghi Nhũ) của Công ty CP HỮU HẠN VEDAN Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hạt, tinh bột gạo.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất: bánh mì, kẹo dẻo, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè, kẹo gừng, kẹo chanh...
Sản xuất: bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất: nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm: sữa và sữa đặc.
Sản xuất: nước sốt (sốt tương, sốt mayonaisse...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 100 kg

TCCS 11/VN/Q2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp Nhị, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0213 825 131 | Fax: 0213 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2683, G1,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Maltose syrup

**Maltose
syrup**

(DE: 50-70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPHT Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết.

Thông tin phân bón:
Không chứa các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xửng, kẹo ngậm...),
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...),
Sản xuất nước ép trái cây, một trái cây và thạch, một vị trái cây đóng hộp,
Sản xuất đồ uống,
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bột chuối, sữa...),
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc,
Sản xuất nước sốt (sốt tương, sốt nước, sốt mayonaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 1.850 kg

TCES 11/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

N/A

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Phước Thới, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0211 1821 111 Fax: 0211 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 802

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century 21, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CP Hiti Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mật độ đặc trưng, không có muối.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Hướng dẫn sử dụng:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo, kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xang, chewingum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bà chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (sốt tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

TCCS 05/MĐN/2018

55 ISO sản xuất

NSX:

HSD: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

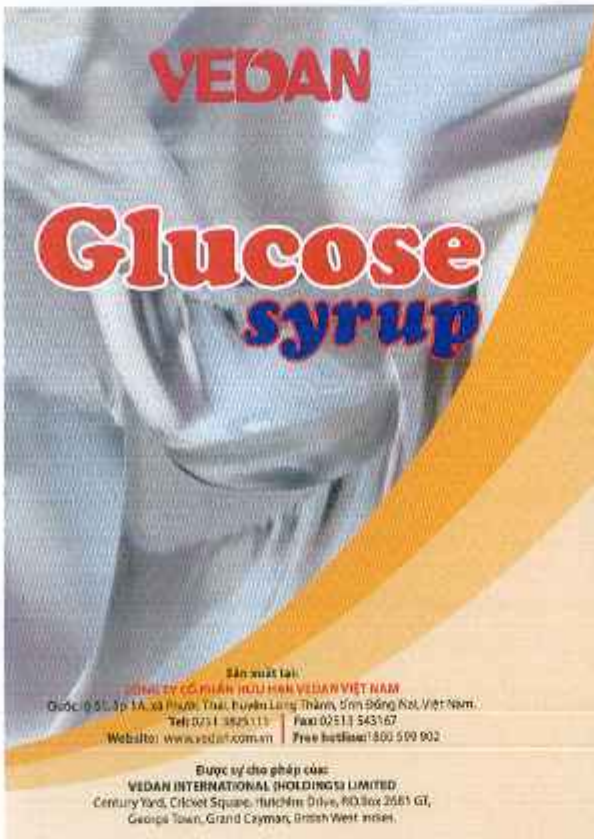
Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, xã TA, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3625111 | Fax: 0251 3 543107
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1900 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA



VEDAN

**Glucose
syrup**

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch nha) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sô-sê, kẹo lạc, kẹo mè xang, chocolate...),
Làm chất bảo quản (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...),
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sô-chê, kem...),
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước xốt, nước tương, nước mắm, mayonaisse... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg

TCCS 05/VĐN/2018

Số lô sản xuất:
N/A

HSC: Sử dụng với nhất trước 8 tháng kể từ ngày sản xuất

VEDAN

**Glucose
syrup**

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch nha) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sô-sê, kẹo lạc, kẹo mè xang, chocolate...),
Làm chất bảo quản (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...),
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sô-chê, kem...),
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước xốt, nước tương, nước mắm, mayonaisse... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg

TCCS 05/VĐN/2018

Số lô sản xuất:
N/A

HSC: Sử dụng với nhất trước 8 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Độc lập 3, Lô 1A, Xã Phú Thới, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02511 3825113 | Fax: 02511 543167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 599 902

Được ủy quyền bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Clicket Square, Hinchley Drive, PO Box 2681 Gt,
Georgie Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Glucose syrup

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Đường 16/5, Xã Tân Phú, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3625111 Fax: 0251 3 363167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

Được tư cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

Glucose syrup

(DE: 20-70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhé) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, (FPI) bột sữa.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè, kẹo gừng, chewing gum, ...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trứng, ...)
Sản xuất nước sốt trái cây, mứt trái cây và thực phẩm và hải sản đông lạnh.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước xốt (mắm, tương, nước chấm, mayonnaise, ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, tránh tiếp xúc với môi trường và ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1350 kg

TCCS BS/VON/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: 10 tháng kể từ ngày nước 6 tháng kể 12 ngày sản xuất.



THI HUY HA

Số: 040 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 14 tháng 02 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 05/VDN/2018 ngày 10/03/2018

TỔNG GIÁM ĐỐC**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Căn cứ nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Căn cứ tài liệu PL403001 Quy cách thành phẩm dung dịch đường maltose/glucose syrup

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật và quy định về nội dung ghi nhãn trong TCCS 05/VDN/2018 ngày 10/03/2018 “Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT, tài liệu PL403001 và phù hợp với quy định hiện hành về nhãn hàng hóa, cụ thể như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT 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.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Số: 0170 /24/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 27 tháng 02 năm 2024

V/v: "Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 05/VDN/2018"

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm "Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)" của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 05/VDN/2018 và được Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn ngày 06 tháng 04 năm 2018.

Trong hồ sơ công bố của sản phẩm này, chúng tôi đang công bố phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.5.1 và Phần 3) và nội dung ghi nhãn đang công bố phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

Tuy nhiên, các quy định pháp luật trên đã được sửa đổi hoặc hết hiệu lực, cụ thể như sau:

- Mục 6.5.1 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi khoản 2 Điều 7 Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế về sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

- Phần 3 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi Mục II Phụ lục ban hành kèm theo Điều 1 Thông tư 12/2021/TT-BYT ngày 06 tháng 09 năm 2021 của Bộ Y tế về bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT đã bị bãi bỏ bởi Thông tư 12/2019/TT-BYT ngày 28 tháng 6 năm 2019 của Bộ Y tế.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP đã được sửa đổi bổ sung bởi Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Nay công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố của sản phẩm nói trên, nội dung sửa đổi như sau:



Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi																																																																								
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT 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.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Glucose syrup (DE: 20 ~ 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.																																																																								
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^6$</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella</i> / 25g</td><td>-</td><td>Không phát hiện</td></tr> </tbody> </table> 1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i> / 25g</td><td></td><td>Không có</td></tr> </tbody> </table> 1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Hủy bỏ các chỉ tiêu này.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3	8	<i>Salmonella spp.</i> / 25g		Không có
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																								
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$																																																																								
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																								
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																								
8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện																																																																								
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																								
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																								
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																								
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																								
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																								
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																								
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																								
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																								
8	<i>Salmonella spp.</i> / 25g		Không có																																																																								

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	≤ 5,0
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	≤ 15,0
5. Nội dung ghi nhãn:		5. Nội dung ghi nhãn:	
Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.		Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.	

Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ sửa đổi các nội dung trên, các nội dung khác và chất lượng sản phẩm không thay đổi so với hồ sơ công bố đã được Quý Chi cục tiếp nhận trước đó.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng DBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍ HẠO

