

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!

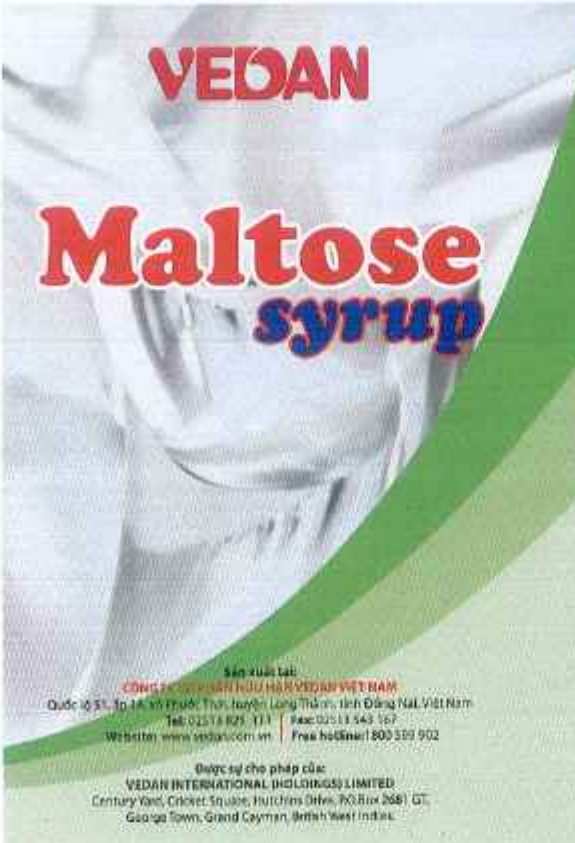
Nơi nhận:

- 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 mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột gạo.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, nơi chứa 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, ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và si-rô cô đặc hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...).
Sản xuất các sản phẩm kẹo và kẹo đặc.
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 ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS: 10/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD: Sử dụng tối 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 14, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 589 902

Được ủy quyền cho pháp của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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



Maltose syrup

(DE: 20~50)

Tham gia nghiên cứu
bài này: [Nguyễn Thị Ngọc](#)

Thủy tinh xanh kiềm:
Không hòa tan các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Thường niên ăn được

Màu sắc sẫm có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo tằm, kẹo tạc, kẹo mè xang, chewing gum.

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

Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống,
Sạc pin cho điện thoại miễn đồng tính yêu cầu.

kernt.

Sản xuất các sản phẩm thịt và sữa đặc.
Sản xuất nước cốt nước tương, nước mắm.

mayonabae, 3 va 4a V.

Hướng dẫn bảo quản:
 44/100g được bảo quản trong hộp kín ở nhiệt độ phòng.

Maltese Syngian được tạo thành bằng cách cộng Maltese và Syngian, ở nhiệt độ môi trường và thành phần tổng hợp.

shall hereby give 17034

TCS 10/20/2018

[illegible]

50

450

Đến nay, đã có 100 nhà máy và cơ sở sản xuất được đưa vào hoạt động.

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

CÔNG TY TNHH MTV KAMVEAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, số 16, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 025 111 Fax: 02513 563 167
Website: www.kv.vn Email: info@kv.vn Hotline: 1800 590 902

ĐƯỢC SỰ CHO PHÁP CỘNG
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Walk, Cricket Square, Hurdons Drive, P.O. Box 2081, GE
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Phân tích phần
bản đồ một số địa điểm

những nỗ lực ngăn các chất dễ cháy, nổ, hoặc chất độc hại.

Trường dân tư 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 tạt, kẹo dẻo, kẹo, chewing gum...)

Sân xuất hành (bánh ngọt, bánh mứt, bánh quy, bánh mering, bánh trung thu...).

Sản xuất nước ép trái cây, một trái cây và nước, muối và trái cây đóng hộp.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (lò xo chua)

Đến với các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước cốt (nước) tương, nước mắm, mayonnaise... và gia vị

Način: 100% u gotovini

Maltose syrup nên được bảo quản trong thùng chứa kín, tránh ánh sáng và tránh ảnh hưởng trực tiếp

ĐH-ĐH Ngoại Ngữ: 260.000

khối lượng unit: 280 kg

YCCS 10/NOV/2018

१६ दिनांक

NER:

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

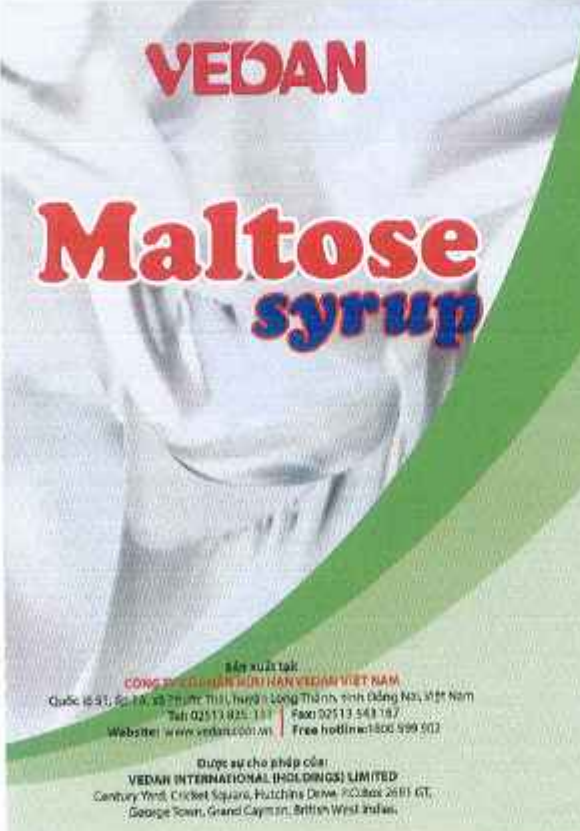
[illegible]

CÔNG TY CỔ PHẦN MẠNG VIỄN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, xã Phú Mỹ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 325 137 Fax: 02513 543 167
Website: www.vietnam.vn Free hotline: 1800 590 900

Dược sự cho phép bán
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 157,
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 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 mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, 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 sen, chocolate...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và mạch, mật và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm tix và kẹo dẻo.
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: 1.850 kg

TCCS 10/VN/2018

Số lô sản xuất:

HSC:

HSC sử dụng từ một thùng 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 35, xã Tân, huyện Thăng Bình, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam
Điện: 02513 543 187 Fax: 02513 543 187
Website: www.vedan.vn Free hotline: 800 999 502

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.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nghi) của Công ty CP IOT 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 SẠCH.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hỏa hoạn cực 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 mè gừng, chewing gum...
Sản xuất bánh bông lan, 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 đông lạnh (bữa trưa, kem...).
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước, sữa, thực phẩm, nước tắm, 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

TCES 04/VDR/2018

Tổ lo 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
Được lập tại: 3p. 1A, Xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3825111 Fax: 0251 3 543167
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 ST.
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CHH 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.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Chống chỉ định:
Không dùng cho 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 xèo, thạch rau câu...
Sản xuất 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 (bánh quaker...)
Sản xuất các sản phẩm sủi và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (trái, tương, nước chấm, mayonnaise...), xi-ga v.v.

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 200 kg

ĐCCS 04/VDN/2018

Số lô sản xuất

MSK

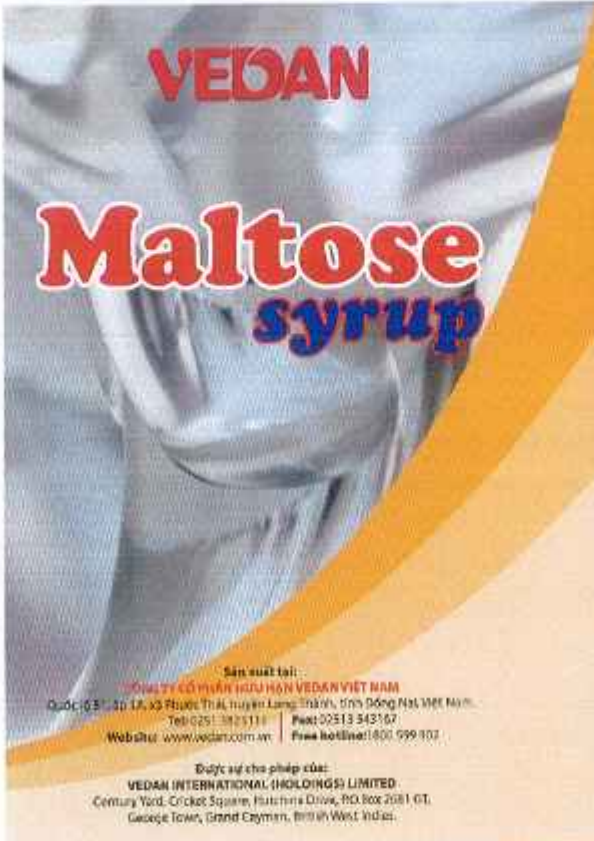
HSD: 50 ngày tính từ trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Thước Trại, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251 3821111 Fax: 02513 541187
Website: www.vedan.com.vn Free hotline 1800 599 900

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Tent, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2181 G3,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



THAN THI HUY HA



VEDAN

**Maltose
syrup**

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 31, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
 Tel: 0251 3425111 Fax: 02513 342167
 Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 999 807

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.

**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 sữa, kẹo lạc, kẹo mè xốp, 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 thực phẩm 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 mắm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
 Maltose syrup nên được bảo quản ở buồng thùng chứa kín, tránh tiếp xúc với độ ẩm và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 1350 kg

TCS 04/VN/2018

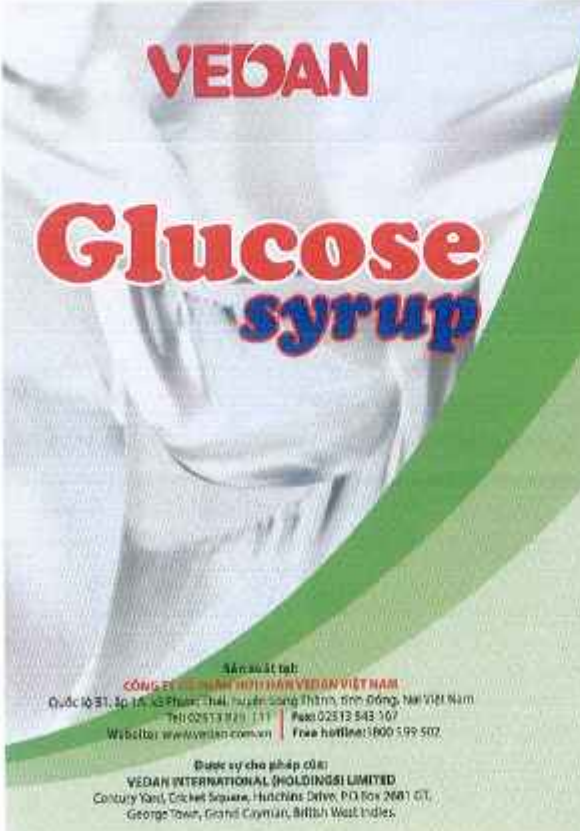
Số lô sản xuất:

NSX:

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



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose Syrup (Mạch Nhà) 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 màu trắng đặc trưng, không có mùi lạ.

Tính phẩm:
Nước, tinh bột tẻ.

Tổng chất rắn hòa tan:
Không để lại cặn chất rắn chảy, nổi hay chất lơ lửng.

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 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 thực phẩm, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

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

Khối lượng tịnh 25 kg

TECS 14/IV/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

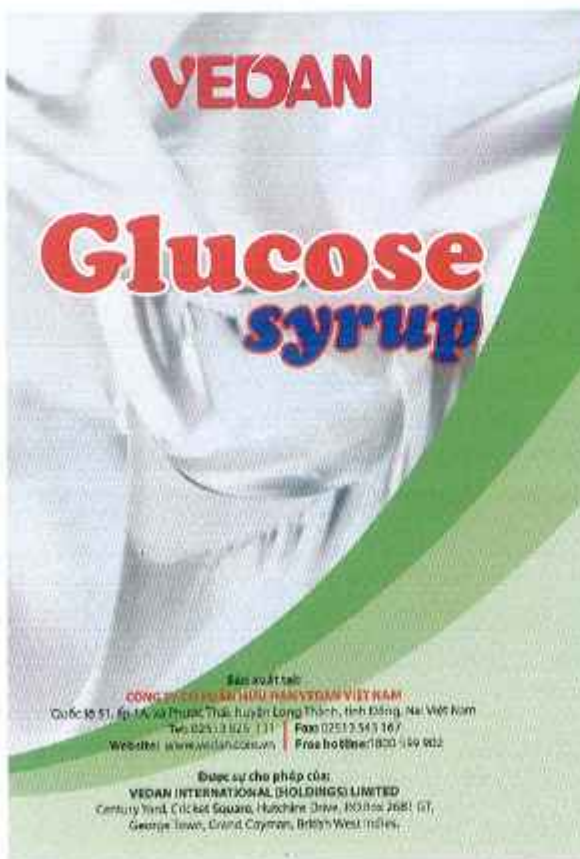
HSD: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Phước Thới, huyện Song Phước, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 02513 543 111 Fax: 02513 543 107
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**

SẢN XUẤT TẠI:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp Mỹ An, Phường Thới Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02512.541.131 | Fax: 02512.541.167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800.169.882

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

**Glucose
syrup**

(DE: 50-75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhé) của Công ty CP HH 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 lã.

Thành phần:
Nước, tinh bột tấp.

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: dung làm nguyên liệu trong ngành công nghệ chế biến thực phẩm: sản xuất kẹo dẻo, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xoang, 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, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, 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: 250 kg

TCCS 14/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NSK:

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



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (siro) 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 và phải có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có màu đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, Bột ngọt.

Thông tin an toàn:
Không dễ dẫn đến 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.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè sen, chocolate...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và trái cây, nước trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh chuối, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước cốt trái cây, nước trái cây, nước trái cây, nước trái cây 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: 1350 kg

TCCS 14/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

Nơi:

HSD: Sử dụng tức thời trước khi mở nắp thùng sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Km 14, Phường Trại, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai/Việt Nam
Fax: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 590 902.

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Colson 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 trưng, không có tạp chất.

Thành phần:

100% tinh bột bắp.

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, chewing gum...
Sản xuất bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thức uống và đồ uống đóng hộp.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh như kem...
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 chỉ 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 13/2018

55 lít sản xuất

NS:

Hạn sử dụng tối thiểu trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:

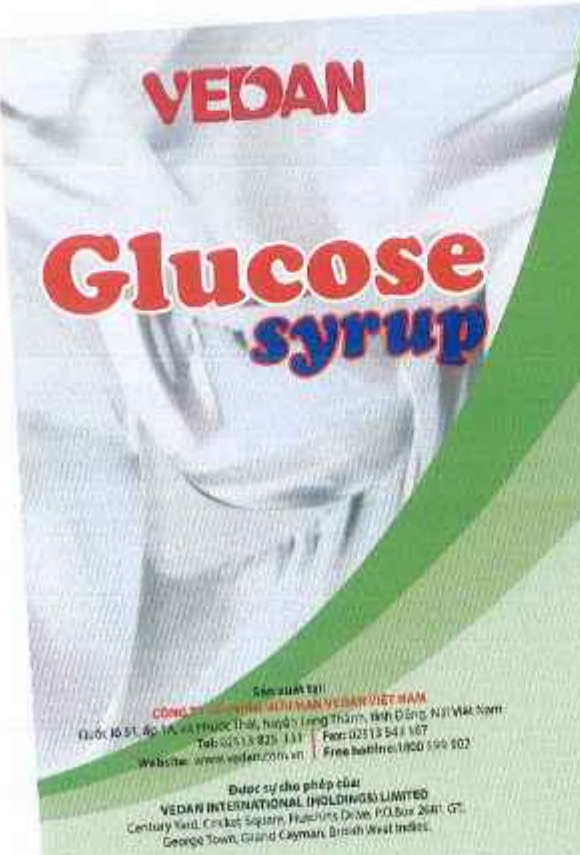
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 4 và Phum Thát, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 02513 535 134 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 509 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century View, Capital Square, Hutchins Drive, #03-04 4681 07,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPHN 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 mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè nung, 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 và các chế phẩm khác.

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: 200 kg

TCES 13/04/2018

Số lot sản xuất:

Họ:

Họ và tên người ký: _____

Họ và tên người ký: _____

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.

Tel: 02513 825 131 Fax: 02513 541 187

Website: www.vedan.vn Free hotline: 1900 590 002

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 26811, GT, George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Glucose syrup

(DE: 26-50)

Tân phẩm Glucose syrup (Mạch Khô) của Công ty CPNH Yedon Việt Nam là sản phẩm được sản xuất bằng công nghệ phân tích bột bằng enzyme. Dạng dịch trong Glucose là dùng để chế biến các sản phẩm đường trong công nghiệp, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có một hàm đặc lượng, không có màu.

Thanks again
Nora, you're the best!

Trên đây là một số bài thơ

phương tiện sử dụng:

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

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xửng, chocolate...)...

mê kông, chéu ngum...
Sân xuất bánh bính ngọt, bánh mì, tành cua, bánh
nướng, bánh trưng thịt...
(Chợ nổi An Giang)

Sản xuất nước ép trái cây: một trái cây và thêm một vài trái cây dùng hộp.

Sản xuất đồ uống,
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh khác

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất các sản phẩm gỗ và sơn đặc.
Sản xuất mặt gỗ (mặt nước tương, mặt nhôm
và mặt gỗ).

[illegible]

Hương dẫn bào quản:
Glucose và sucrose được bào quản ở trung tâm chế biến thuốc của M&A quản lý và thành lập năm 1985.

Glucose trong máu được oxy hóa qua 2 con đường chính, ở mức độ mỗi trường và tranh ảnh năng trực tiếp.

MS20 turning to the 30th deg.

TCCS 13/VON/2018

59 là số nhỏ:

NSR

Ngày 22: Sử dụng tất nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Website: www.vietnamtourism.vn

Quốc lộ 57, Lô 10 - Phường Thới Bình Long, Thành Phố Đồng Nai, VN Nam
Tel: 0257 825 111 Fax: 0257 543 167
Web site: www.vietnam.com.vn Free hotline: 1800 599 900

Book up the phone call
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2081 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Glucose syrup

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. Dùng để chế biến các sản phẩm thực phẩm có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có màu.

Thành phần:

Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ hoặc chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

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

Sản xuất loại kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo dẻo, kẹo mứt, chewing gum, ...

Sản xuất bánh kẹo ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu, ...

Sản xuất nước có gas, nước trái cây và thực phẩm và loại cây đóng hộp.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh của sữa chua, kem, ...

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước rửa, nước tắm, nước tắm, nước tắm, ... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

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

Khối lượng tịnh: 1700 kg

TCDS 13/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NEX

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 Tân Phú, huyện Tân Phú, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.vn Free hotline: 1800 599 403

Được ủy quyền phân phối:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Crowl Square, Hutchins Drive, P.O. Box 1681 G1,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20-26)

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 đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có độ nhớt đặc biệt, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hương tinh 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 mềm, kẹo cứng, kẹo socola, kẹo lạc, kẹo mè zongzi, 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 mứt dẻo 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 sốt (trứng, tương, nước mắm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín, nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 12/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

Hạn sử dụng tối 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 Mân An, huyện Thủ Đức, 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)

Sở dĩ phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CTHH Vadan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất theo quy trình công nghệ phân tích bột bằng enzyme. Dung dịch siro 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 Na.

Thành phố
Huyện lỵ: Tân Mỹ

Thống kê sinh học:
 khảo sát các chất ô nhiễm, nồng độ độc hại

[illegible]

Hương dẫn bảo quản:
Glaxone sản phẩm được bảo quản ở trong thùng chứa kín, tránh để nơi ẩm ướt và tránh ánh nắng trực tiếp.

RF field strength: 270 MHz

TCCS 12/MDM/2018

546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000

MSX

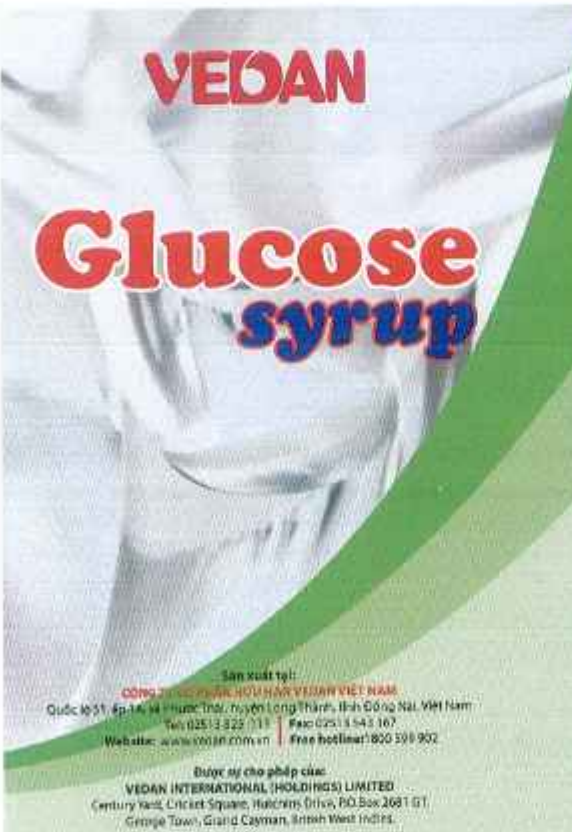
HSD: Số dòng tốt nhất trong 6 tháng kể từ ngày sản xuất

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ NHÂN VIÊN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 3, xã Phước Thới, huyện Long Phú, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251 523 111 Fax: 0251 543 167
Webster: www.vietnamlaw.com.vn Free hotline: 1800 590 907

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.



ĐIỂM THI HUỖY HẢ



VEDAN

**Glucose
syrup**

**Glucose
syrup**

(ĐE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup (Nghiệt Nhọt) 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 hàm đặc trưng, không có mùi lạ.

Tính chất:
Là một chất lỏng trong suốt.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần 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.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thực phẩm và các cây đóng hộp.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bữa trưa đông lạnh...)
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:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trung tâm chảo kín, tránh ánh sáng trực tiếp và tránh tiếp xúc với không khí.

Khối lượng tịnh: 1330 kg

TCCS: TCVN/2018

Mã sản phẩm:

HSN:

HS3: Sử dụng tài liệu kỹ thuật và bảng kê từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 51, ấp Tân Mỹ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 02513 323 111 | Fax: 0251 3 543 167
 Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800 598 902

Được sự cho phép của:

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



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. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu trắng sữa và sền sệt, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung 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 trái cây, kẹo gừng, 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 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

TCES 11/NDM/2018

Số in sản xuất:

N200

HRD: Sản xuất từ nguyên liệu được kiểm soát từ quy trình sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, xã Tân Phú, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02511 541 111 Fax: 02511 541 167
Website: www.vedan.vn Free hotline: 800 599 802

Được sự 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 (Mạch Nhái) 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 trắng đục 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:
Honey, 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 trên dây chuyền khép kín, đạt chuẩn GMP, HACCP, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001.
Sản xuất bằng công nghệ hiện đại, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng gói như sữa chua, kem, v.v.
Sản xuất các sản phẩm sữa và đồ ăn.
Sản xuất nước sốt (như tương, nước chấm, mayonnaise, v.v.) 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 190 kg

TCS 11/VN/2018

Số lô sản xuất:

MSR:

HSD: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp Tân An, Phường Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02113.825.131 | Fax: 02113.543.167
Website: www.vedan.vn | Free hotline: 1800.599.902

Được ủy quyền cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, #12, 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 mùi lạ.

Thành phần:

Nước tinh khiết.

Thông tin dinh dưỡng:

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 gừng, 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 thạch, một vài

trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bơ, sữa,

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

l kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1.830 kg

TCES 11/VDR/2018

Số lô sản xuất:

NSC

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 Tân Xã, Huyện Thạch Thất, Tỉnh Đống Hải, Việt Nam.
Tel: 0211 13821 111 Fax: 0211 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, 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:
Lượng tinh bột sẵn.

Hướng dẫn sử dụng:
Thông để dẫn các chất dễ chảy, nhũ, hòa chất đặc.

Hướng dẫn bảo quản:
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 kéo, kẹo lạc, kẹo mè xửng, chewingum...
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 đông lạnh (bánh, sữa chua, kem...)
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 môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

TCQS 05/VDN/2018

55-10 sản xuất

NSX:

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

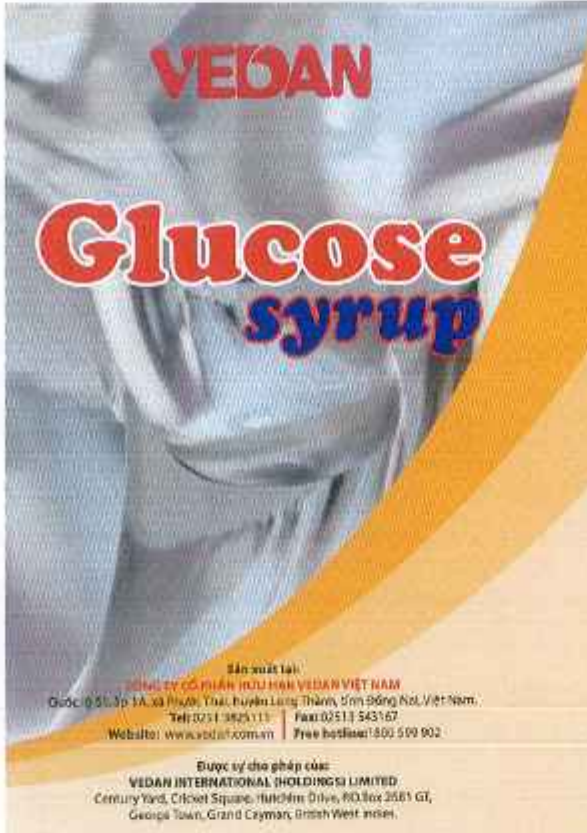
Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Số 15/11, Đường 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3825111 | Fax: 0251 3 543107
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1900 599 802

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**

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Độc lập 51, Tổ 1A, Xã Phú Mỹ, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02511 3825113 | Fax: 02511 543167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 500 902

Được ủy thác nhập khẩu:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, #10, Box 2681 G1,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Glucose
syrup**

(DE: 20-70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nứa) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình máy phân tách 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 gạo.

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 sữa, 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 (bò chần, kem...)
Sản xuất các sản phẩm kẹo và sô cô la.
Sản xuất nước sốt (sốt sốt, sốt, 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 nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg
TCCS 05/VĐN/2018
Số lô sản xuất:
NKK
HSC: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

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 tinh bột sạch.

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 (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước dấm trái cây, nước trái cây 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 rửa và xoa da.
Sản xuất nước xối (mùc, tương, nước chấm, mayonaisse...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở nhiệt độ phòng, tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1350 kg

TCCS 05/VN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

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

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Đường 16/11, Tổ 14, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3625111 Fax: 0251 3 343167
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, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

Số: 038 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 24 tháng 02 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 12/VDN/2018 ngày 20/04/2018

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 12/VDN/2018 ngày 20/04/2018 “Glucose syrup (DE: 20 ~ 26)” 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 ~ 26)” 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ	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 ~ 26)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.	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.	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.																																																																		
		<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <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> </table>	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	$\leq 10^3$	<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <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></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </table>	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>
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	$\leq 10^3$																																																																		
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																																																																		
		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 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.	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 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.																																																																		

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.



Số: 0168 /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 12/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 ~ 26)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 12/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 07 tháng 05 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 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.

- 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 ~ 26)” đạt yêu	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 ~ 26)” 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 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.	cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.																																																																				
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> </tbody> </table> 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 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.	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	$\leq 10^3$	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></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </tbody> </table> 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 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.	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	$\leq 10^3$																																																																				
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																																																																				

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 ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC


NI CHINH HAO

