

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!

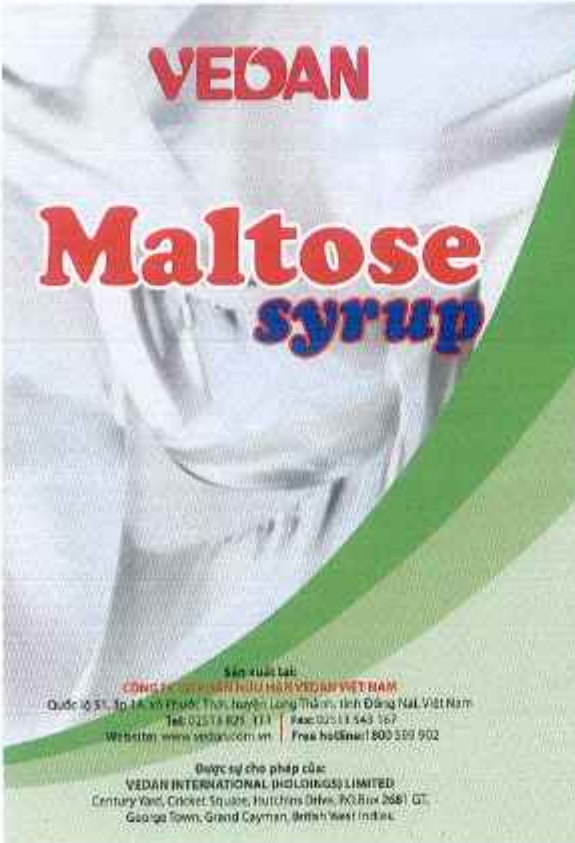
Nơi nhận:

- 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 Xuân 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, đồ uống...
Sản xuất đồ uống...
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...)
Sản xuất các sản phẩm kẹo 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 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.

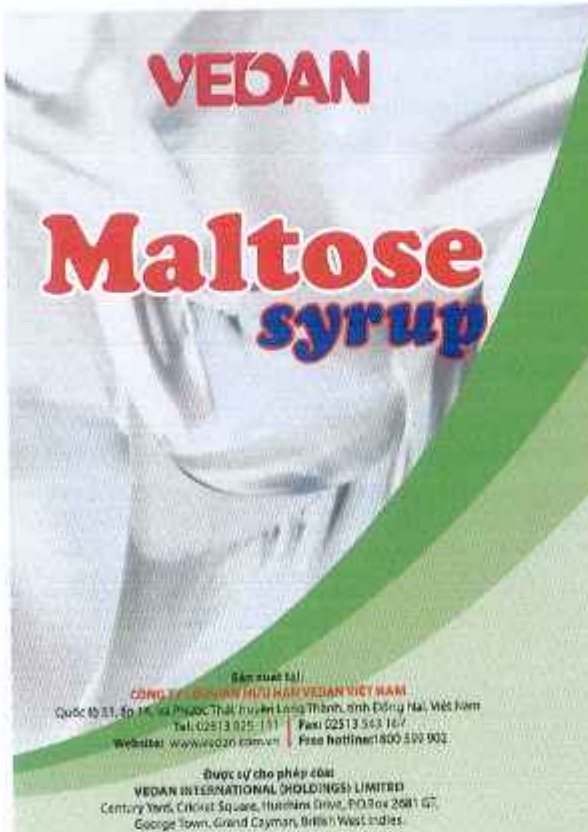
Sản xuất tại:

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.





VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 31, Số 1K, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 02513 925 111 Fax: 02513 543 147
 Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 800 592 902

Được ủy thác phân phối:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Cricket Square, Humberstone Drive, P.O. Box 26811 G7,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhẹ) 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 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 mật độ đặc trưng, không có mầm tã.

Thành phần:
 Nước, tinh bột từ lúa

Thông tin cảnh báo:
 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, kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo quế, kẹo mè, kẹo, 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 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, nước tương, nước chấm, mayonnaise, ... và gia vị.

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

Thời hạn sử dụng: 180 ngày

TCQS 18/VDR/2018

Số lô sản xuất: N/A

HS/2: Sản phẩm tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.



PHAN THI HUY HA

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Phân tích phần
bản đồ: Một số bản đồ

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 chùa)

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

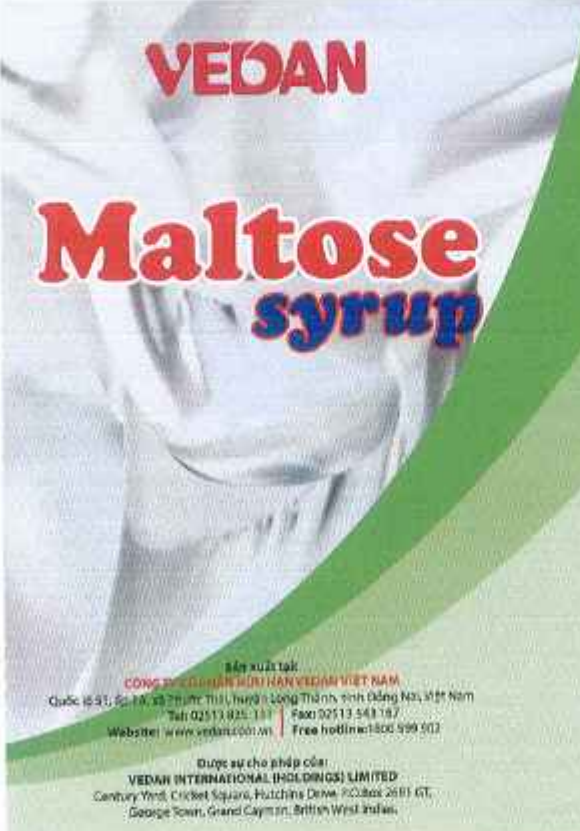
Journal of Management Education 30(6)p.789-804

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 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 muối.)

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, cheringum...
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, 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: 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 tự.

Thành phần:
NƯỚC TINH BỘT SỮA.

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 sủi, 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, sữa, 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:

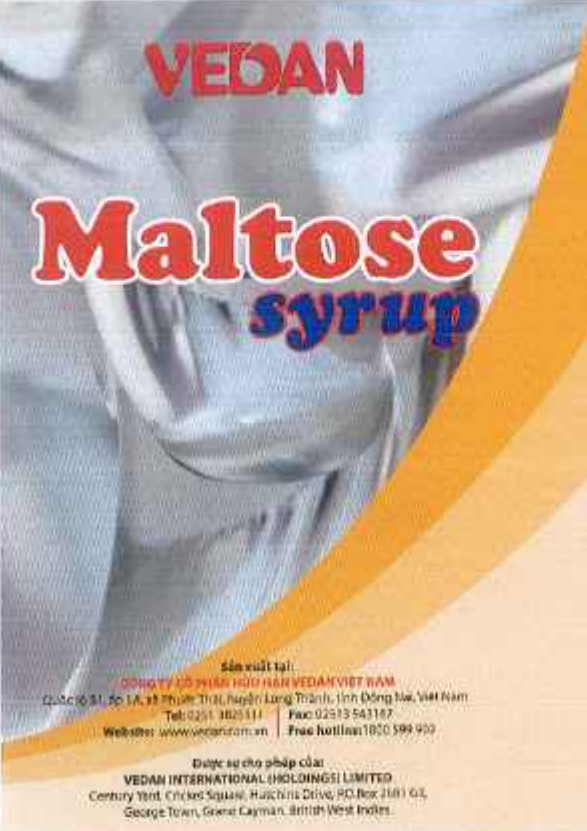
NSC

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**

(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, sữa chua, ...
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, mứt, mỳ, ...)
Sản xuất các sản phẩm khác.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 200 kg

ĐCCS 04/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

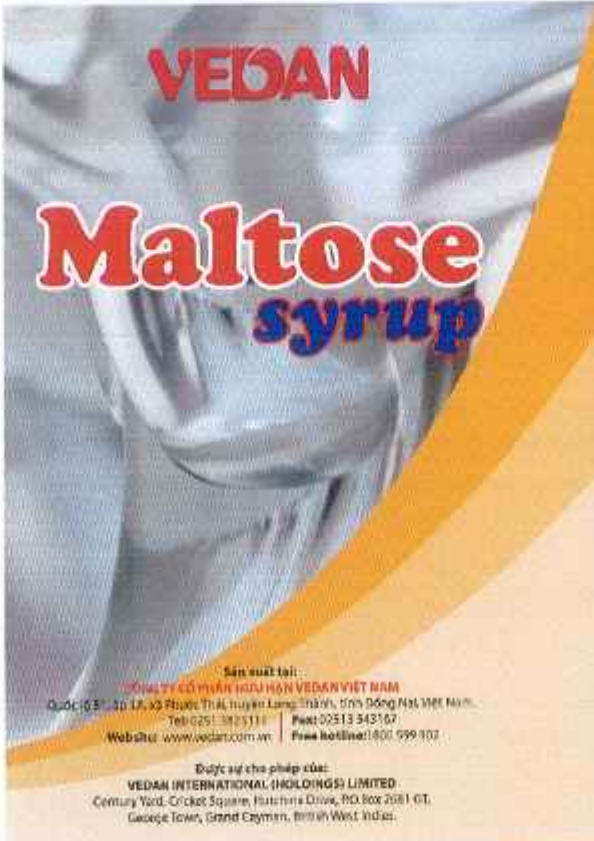
HSD: Sử dụng tối nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 1A, xã Thước Thới, 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 Phú Mỹ, 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 vừng, 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 chấm, mayonnaise...) và gia vị.

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

Khối lượng tịnh 1350 kg

TCS 04/VN/2018

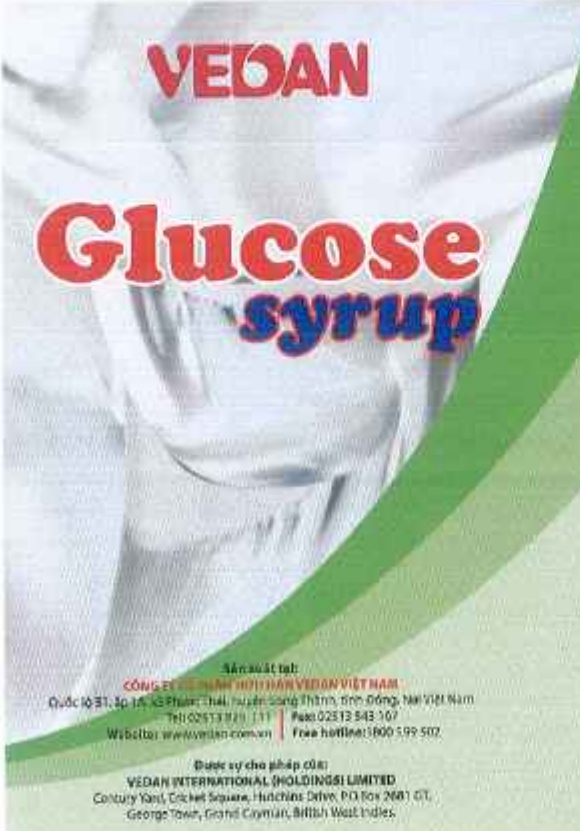
Số lô sản xuất:

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 gần lửa 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 ỉu, kẹo nhả, 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 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 và nhiệt độ môi trường.

Khối lượng tịnh 25 kg

TECS 14/IV/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

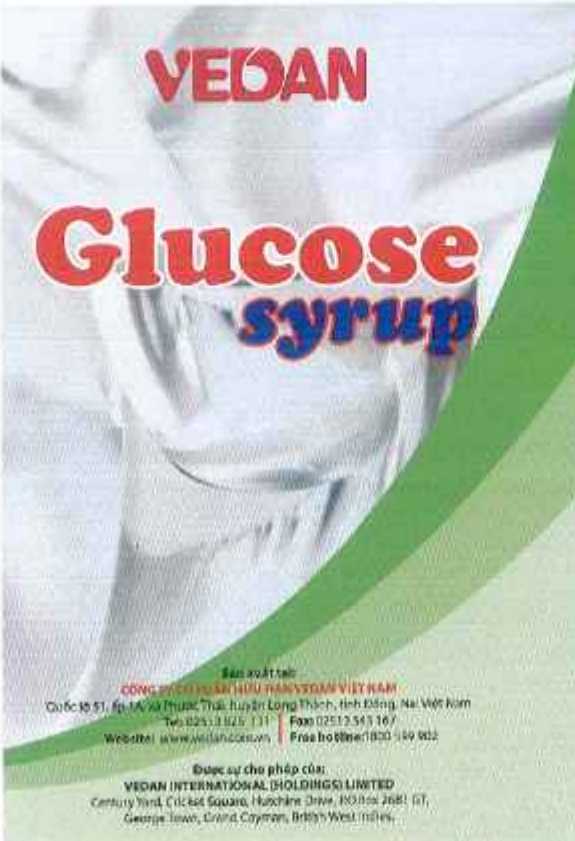
HSD: Sử dụng tới nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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 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: dung làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: sản xuất kẹo, socola, mứt, 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/VON/2018

Số 16 Gìn giữ

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 bột bắp.

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 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 sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh chuối, kem...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước cốt, 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 nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1350 kg

TCCS 14/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

Nhà:

HSD: Sử dụng tức thời trước khi đóng gói để tránh sản phẩm.

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

Tel: 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 khả năng 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 quy, 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 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 nên được bảo quản ở nhiệt độ phòng thông thường, kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

TCCS 13/2018

55 là sản xuất

NS:

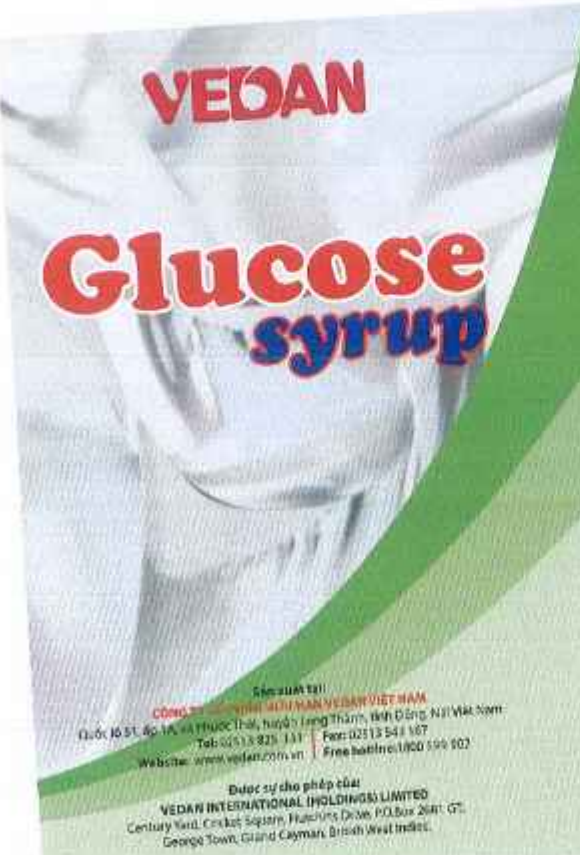
Hà Nội được tái xuất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp 4 và Phường Thới Nhàn 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 13/01/2018

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)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Khao) của Công ty CPNN Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ nguyên liệu thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng dịch đường Glucose là dùng để trong nấu ăn màu nâu trung của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dùng để có một thêm đặc biệt, không có muối.

Abstract

Notes: 1. Not a valid species.

Yummy Strudel bar

Tuyệt vời hơn nữa bạn
 có thể dùng để làm chất tẩy rửa, mà hoá chất độc hại.

Đang chờ cập nhật

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 kung, chewing gum...)

Sản xuất bánh đánh ngọt, bánh mì, bánh của bánh
củ dừa, bánh trung thu.

Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thuốc, mật và

Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thuốc, mật và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.

Sản xuất văn phẩm thực phẩm đông lạnh loại khác

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước cốt nước tương, nước mắm
và các loại gia vị.

Sản xuất nhiều hơn nước tương, nước chấm (mayonaisse...) và giấm.

Hương dẫn báo quân
Chị em ta phải được báo quân ở trung ương chứ

Glucose trong sữa được bảo quản ở trung tính chủ yếu ở dạng dimer và tránh ánh sáng trực tiếp.

Kiểu dáng: 1350 kg

MS-28 turning table 3750 kg
2005 12/08/2018

TCCS13/NDN/2018

Số tài khoản:

NSX

NSR

Website: www.suuu.vn

Website: www.suu-dang-toc.com

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 2681 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. Dạng 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 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 mứt, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo dẻo, kẹo mè, kẹo, chewing gum, ...

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

Sản xuất nước có gas, trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt 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, mayonnaise, ... 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 nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1700 kg

TCS 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 Long Thành, 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:
Nước tinh khiết.

Thương hiệu nhãn hiệu:
Không để lẫn 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 socola, 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 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:

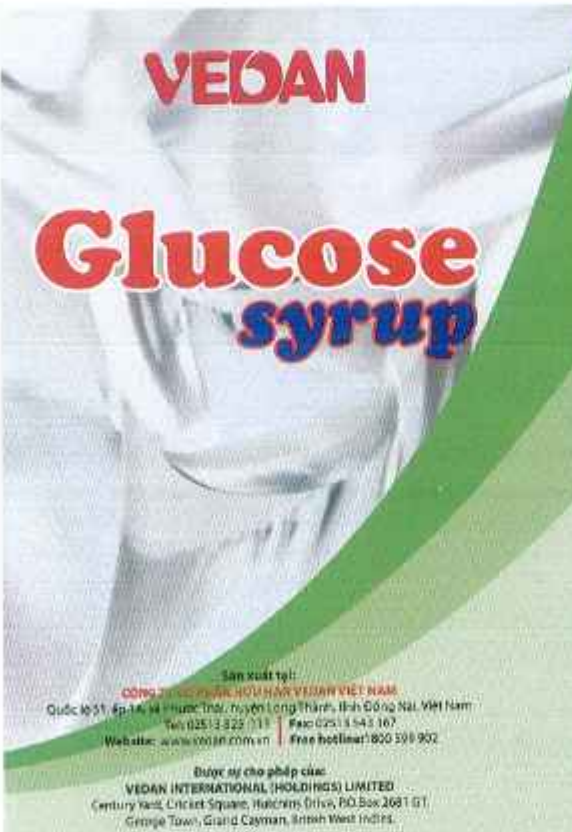
Hạn sử dụng tối nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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 ủy quyền pháp luật:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 G1,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

**Glucose
syrup**

**Glucose
syrup**

(DE: 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 tham đặc trưng, không có mùi lạ.

Tuổi thọ:
Hạn sử dụng vô hạn.

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 ép trái cây, mật trái cây và thực phẩm và các cây đóng hộp.
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, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trung tính (chính xác, tránh độ ẩm tương đối và ánh sáng trực tiếp).

Khối lượng tịnh: 1330 kg

TCCS: TCVN/2018

Mã sản phẩm:

HSN:

HS3: Sử dụng tài liệu được in bằng kỹ thuật 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, Hutchins 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 sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có chất lạ.

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, 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: 25 kg

TCES 11/NDM/2018

Số in sản xuất:

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

N200

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, xã Tân, thị trấn Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02511 541 111 Fax: 02511 541 167
Website: www.vedan.vn Free hotline: 800 509 802

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 Đầu 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, mật 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 Nhị, xã Phước Thới, huyện 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 thực phẩm và

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 cốt trái cây, nước, nước (milk,

margarine...) 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 sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 1.830 kg

TCES 11/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSC

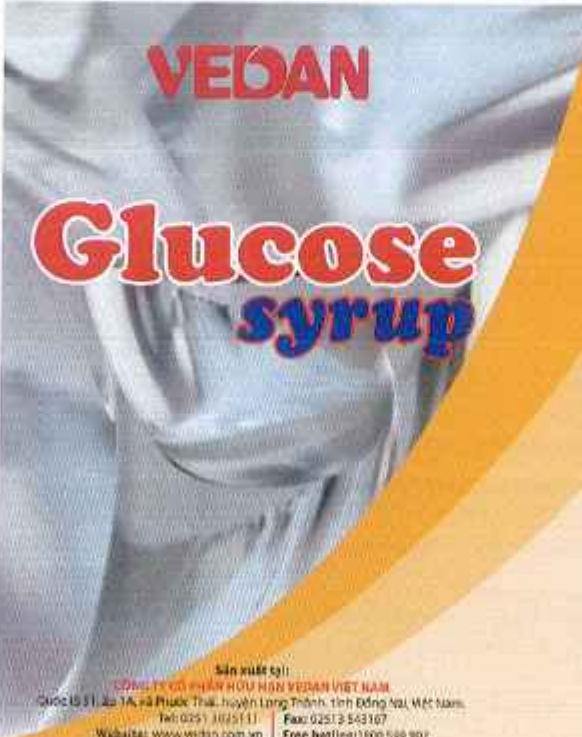
HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Tân, Xã Phước Thới, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, 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**

SẢN XUẤT TẠI:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 51, xã Tân Phú, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 Tel: 0251 3825111 | Fax: 0251 3 543167
 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

**Glucose
syrup**

(DE: 20~70)

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 mật độ đặc trưng, không có muối.

Thành phần:
 Lược, tinh bột sắn.

Phương thức sử dụng:
 Thông để dẫn các chất dễ chảy, nhũ, hòa chất đặc biệt.

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 xửng, 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 (bã chua, kem...)
 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 trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

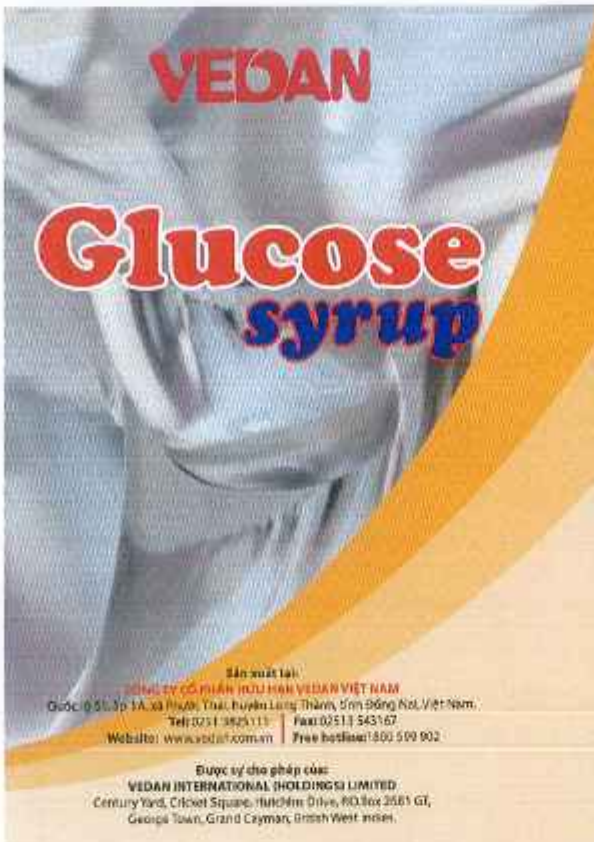
TCCS 05/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

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





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 quyền bởi các:
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 nhả sừng, chewing gum...
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 đồ uống đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bơ chocolate...)
Sản xuất các sản phẩm kẹo và sô cô la.
Sản xuất nước sốt, nước chấm, nước chấm, nước chấm, nước chấm... 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: _____

Nơi: _____

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 CPNN 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 xung, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước sốt trái cây, mứt trái cây và mứt, 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 mứt và kẹo dẻo.
Sản xuất nước xốt (mắm, 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 và độ ẩm cao.

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, Xã Tân Phú, 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: 037 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 23 tháng 02 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 13/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 13/VDN/2018 ngày 20/04/2018 “Glucose syrup (DE: 26 ~ 50)” 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: 26 ~ 50)” 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: 26 ~ 50)” 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.																																																																				
		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>	/ 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																																																																				
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	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.


TỔNG GIÁM ĐỐC

NI CHI HAO

Số: 0167 /24/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 24 tháng 02 năm 2024

V/v: “Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 13/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: 26 ~ 50)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 13/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: 26 ~ 50)” 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: 26 ~ 50)” đạt yêu

		câu 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.	câu 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



NGUYỄN CHÍ HẠO

