

Số: 0757/19/CV-VDN

Về việc: "Thông báo bổ sung nhãn sản phẩm Bột
chiên giòn Vedan".

Đồng Nai, ngày 09 tháng 08 năm 2019

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 Bột chiên giòn Vedan của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố và được Chi Cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận ngày 04 tháng 05 năm 2019 và đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn. Hồ sơ tự công bố như file đính kèm.

Trong hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 1 kg.

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 bổ sung nhãn gói có khối lượng tịnh 400 g của sản phẩm nói trên. Nhãn bổ sung như file đính kèm.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu 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 Phòng ĐBCL

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & NCPT

PHAN THỊ HUY HÀ

235mm

7

Bột chiên giòn

Bột chiên giòn

Bột chiên giòn Vedan có sẵn gia vị được dùng cho nhiều nguyên liệu giúp món ăn đậm vị, giòn tan.

Thành phần:

Bột mì, tinh bột bắp, muối - iot, đường bột đã qua xử lý (chứa 10% chất béo thực vật), chất chống oxy hóa (BHT), chất tạo màu (E102).

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm là bột chiên giòn, không cần pha loãng, chỉ cần trộn với nguyên liệu cần chiên.

Thông tin dinh dưỡng:

Sản phẩm có chứa bột mì và có thể chứa trứng, sữa trong quá trình sản xuất. Các nhà máy.

Hướng dẫn sử dụng:

Bột chiên giòn Vedan dùng để chiên tôm, cua, thịt, cá, hải sản khác, chuối, đậu, khoai lang, khoai tây.

• Dùng 200g nguyên liệu tươi sống, rửa sạch, thấm khô, ướp gia vị.

• Lấy 100g bột chiên giòn 1 lần - 1 lần nhúng nước, quay đều.

• Nhúng thức ăn vào bột.

• Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi sục để bột giòn giòn.

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH NITTO-FUJI INTERNATIONAL VIỆT NAM,
Địa chỉ: Số 45 Vĩnh Hưng, xã Tân Phú, huyện Vĩnh Hưng, tỉnh Long An, Việt Nam.

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM,
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp Tân Phú, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800 599 922

Giá trị dinh dưỡng (tính trung bình 100g bột)	
Năng lượng (kJ)	254
Protein (g)	10.7
Carbohydrate (g)	73.5
Chất béo (g)	1.33

Mách nhỏ

- Để nguyên liệu ráo nước thì khi nhúng bột sẽ dễ hơn.
- Khi chiên dầu sôi để món ăn chín đều và giòn ngon.
- Khi nhúng vào nước sôi hoặc tương cà.

TCCS 15/VN/2019

HSK

HSK

7

175mm

7 7

175mm

Bột chiên giòn

Đa dụng

Giòn giòn ngon ngon

Thời lượng tiêu thụ
400g

7

Số: 098 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 20 tháng 07 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 15/VDN/2019 ngày 12/04/2019

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 Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017.
- Căn cứ Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 08 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Căn cứ Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023 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 Tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bãi bỏ quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật, dự lượng thuốc bảo vệ thực vật, sửa đổi yêu cầu của các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu và quy định về nội dung ghi nhãn trong TCCS 15/VDN/2019 ngày 12/04/2019 “Bột chiên giòn Vedan” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT, Tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất 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 kinh doanh sản phẩm Bột chiên giòn Vedan đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm Bột chiên giòn Vedan đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật

		Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, mục 2.26, mục 4.11). - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm. - Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT - Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.	Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, mục 2.26, mục 4.11). - Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.																																																																								
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Độ ẩm</td><td>%</td><td>≤ 14,0</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Năng lượng</td><td>Kcal/100g</td><td>290,0 - 390,0</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Hàm lượng protein</td><td>%</td><td>7,4 - 11,0</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Hàm lượng chất béo</td><td>%</td><td>1,07 - 1,45</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>1200,0 - 1650,0</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Hàm lượng Carbohydrates</td><td>%</td><td>62,1 - 84,0</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Hàm lượng muối (NaCl)</td><td>%</td><td>2,9 - 4,1</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Hàm lượng tro tổng</td><td>%</td><td>3,5 - 4,8</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	1	Độ ẩm	%	≤ 14,0	2	Năng lượng	Kcal/100g	290,0 - 390,0	3	Hàm lượng protein	%	7,4 - 11,0	4	Hàm lượng chất béo	%	1,07 - 1,45	5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1200,0 - 1650,0	6	Hàm lượng Carbohydrates	%	62,1 - 84,0	7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	2,9 - 4,1	8	Hàm lượng tro tổng	%	3,5 - 4,8	1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Độ ẩm</td><td>%</td><td>≤ 14</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Năng lượng</td><td>Kcal/100g</td><td>270 - 400</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Hàm lượng protein</td><td>g/100g</td><td>7 - 11</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Hàm lượng chất béo</td><td>g/100g</td><td>0,7 - 1,5</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>1000 - 1700</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Hàm lượng Carbohydrates</td><td>g/100g</td><td>60 - 85</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Hàm lượng muối (NaCl)</td><td>g/100g</td><td>2,8 - 4,5</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Hàm lượng tro tổng</td><td>g/100g</td><td>≤ 8</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	1	Độ ẩm	%	≤ 14	2	Năng lượng	Kcal/100g	270 - 400	3	Hàm lượng protein	g/100g	7 - 11	4	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,7 - 1,5	5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1000 - 1700	6	Hàm lượng Carbohydrates	g/100g	60 - 85	7	Hàm lượng muối (NaCl)	g/100g	2,8 - 4,5	8	Hàm lượng tro tổng	g/100g	≤ 8
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																																																								
1	Độ ẩm	%	≤ 14,0																																																																								
2	Năng lượng	Kcal/100g	290,0 - 390,0																																																																								
3	Hàm lượng protein	%	7,4 - 11,0																																																																								
4	Hàm lượng chất béo	%	1,07 - 1,45																																																																								
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1200,0 - 1650,0																																																																								
6	Hàm lượng Carbohydrates	%	62,1 - 84,0																																																																								
7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	2,9 - 4,1																																																																								
8	Hàm lượng tro tổng	%	3,5 - 4,8																																																																								
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																																																								
1	Độ ẩm	%	≤ 14																																																																								
2	Năng lượng	Kcal/100g	270 - 400																																																																								
3	Hàm lượng protein	g/100g	7 - 11																																																																								
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,7 - 1,5																																																																								
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1000 - 1700																																																																								
6	Hàm lượng Carbohydrates	g/100g	60 - 85																																																																								
7	Hàm lượng muối (NaCl)	g/100g	2,8 - 4,5																																																																								
8	Hàm lượng tro tổng	g/100g	≤ 8																																																																								
		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 (Phần 6 mục 6.5.1). <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>≤ 10⁶</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	≤ 10 ⁶	Bãi bỏ các chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT.																																																																
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	$\leq 10^3$	
	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	$\leq 10^3$	
	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: VPTGD, phòng ĐBCL.



Số: 0825 /24/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 30 tháng 03 năm 2024

V/v: "Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 15/VDN/2019"

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 "Bột chiên giòn Vedan" của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 15/VDN/2019 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 09/05/2019.

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), Thông tư 50/2016/TT-BYT quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm; 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 và 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 và các chỉ tiêu chất lượng theo tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất.

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

- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT đã bị bãi bỏ bởi Thông tư 12/2019/TT-BYT ngày 28 tháng 06 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.

- 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.

- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15 tháng 06 năm 2015 Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm đã hết hiệu lực ngày 16 tháng 10 năm 2019 và được thay thế bởi Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT 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.

- Tiêu chuẩn sản phẩm của nhà sản xuất có sự thay đổi đối với các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm.

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 kinh doanh sản phẩm Bột chiên giòn Vedan đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, mục 2.26, mục 4.11). - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm. - Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT - Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm Bột chiên giòn Vedan đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, mục 2.26, mục 4.11). - Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.																																																																								
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Độ ẩm</td><td>%</td><td>≤ 14,0</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Năng lượng</td><td>Kcal/100g</td><td>290,0 - 390,0</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Hàm lượng protein</td><td>%</td><td>7,4 - 11,0</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Hàm lượng chất béo</td><td>%</td><td>1,07 - 1,45</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>1200,0 - 1650,0</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Hàm lượng Carbohydrates</td><td>%</td><td>62,1 - 84,0</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Hàm lượng muối (NaCl)</td><td>%</td><td>2,9 - 4,1</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Hàm lượng tro tổng</td><td>%</td><td>3,5 - 4,8</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	1	Độ ẩm	%	≤ 14,0	2	Năng lượng	Kcal/100g	290,0 - 390,0	3	Hàm lượng protein	%	7,4 - 11,0	4	Hàm lượng chất béo	%	1,07 - 1,45	5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1200,0 - 1650,0	6	Hàm lượng Carbohydrates	%	62,1 - 84,0	7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	2,9 - 4,1	8	Hàm lượng tro tổng	%	3,5 - 4,8	1.2 Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu: <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức công bố</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Độ ẩm</td><td>%</td><td>≤ 14</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Năng lượng</td><td>Kcal/100g</td><td>270 - 400</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Hàm lượng protein</td><td>g/100g</td><td>7 - 11</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Hàm lượng chất béo</td><td>g/100g</td><td>0,7 - 1,5</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Hàm lượng Natri (Na)</td><td>mg/100g</td><td>1000 - 1700</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Hàm lượng Carbohydrates</td><td>g/100g</td><td>60 - 85</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Hàm lượng muối (NaCl)</td><td>g/100g</td><td>2,8 - 4,5</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Hàm lượng tro tổng</td><td>g/100g</td><td>≤ 8</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố	1	Độ ẩm	%	≤ 14	2	Năng lượng	Kcal/100g	270 - 400	3	Hàm lượng protein	g/100g	7 - 11	4	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,7 - 1,5	5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1000 - 1700	6	Hàm lượng Carbohydrates	g/100g	60 - 85	7	Hàm lượng muối (NaCl)	g/100g	2,8 - 4,5	8	Hàm lượng tro tổng	g/100g	≤ 8
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																																																								
1	Độ ẩm	%	≤ 14,0																																																																								
2	Năng lượng	Kcal/100g	290,0 - 390,0																																																																								
3	Hàm lượng protein	%	7,4 - 11,0																																																																								
4	Hàm lượng chất béo	%	1,07 - 1,45																																																																								
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1200,0 - 1650,0																																																																								
6	Hàm lượng Carbohydrates	%	62,1 - 84,0																																																																								
7	Hàm lượng muối (NaCl)	%	2,9 - 4,1																																																																								
8	Hàm lượng tro tổng	%	3,5 - 4,8																																																																								
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố																																																																								
1	Độ ẩm	%	≤ 14																																																																								
2	Năng lượng	Kcal/100g	270 - 400																																																																								
3	Hàm lượng protein	g/100g	7 - 11																																																																								
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	0,7 - 1,5																																																																								
5	Hàm lượng Natri (Na)	mg/100g	1000 - 1700																																																																								
6	Hàm lượng Carbohydrates	g/100g	60 - 85																																																																								
7	Hàm lượng muối (NaCl)	g/100g	2,8 - 4,5																																																																								
8	Hàm lượng tro tổng	g/100g	≤ 8																																																																								

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 (Phần 6 mục 6.5.1).

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	$\leq 10^3$

Bãi bỏ các chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT.

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.

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 CHIH HAO