

Số: 115 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 31 tháng 08 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 43/VDN/2024 ngày 26/04/2024

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.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bổ sung nội dung hướng dẫn sử dụng của khối lượng tịnh loại 500 g trong bảng thông tin chi tiết sản phẩm “Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên”, TCCS 43/VDN/2024 ngày 26/04/2024, cụ thể như sau:

Trước khi bổ sung	Sau khi bổ sung
- Hướng dẫn sử dụng: Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.	- Hướng dẫn sử dụng: Loại 890 g: Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung. Loại 500 g: Đun sôi 200 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.



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: 0923 /24/CV-VDN

V/v: “Thông báo bổ sung hướng dẫn sử dụng và nhãn trong hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 43/VDN/2024”

Đồng Nai, ngày 31 tháng 08 năm 2024

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 “Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam đã thực hiện tự công bố số TCCS 43/VDN/2024 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 17/05/2023.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi đã công bố hướng dẫn sử dụng cho sản phẩm có khối lượng tịnh 890 g và có kèm theo nhãn hàng hóa của khối lượng này.

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 bổ sung thêm hướng dẫn sử dụng và nhãn của loại 500 g, nội dung cụ thể như sau:

Trước khi bổ sung	Sau khi bổ sung
- Hướng dẫn sử dụng: Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.	- Hướng dẫn sử dụng: Loại 890 g: Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung. Loại 500 g: Đun sôi 200 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.



Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ bổ sung 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.

Chi tiết xin xem mẫu nhãn 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: VPTGD, Phòng ĐBCL



TỔNG GIÁM ĐỐC

NI CHIH HAO



60mm

225mm

60mm

15mm

135mm

60mm

135mm

60mm

VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương

VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương



VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương

Cá om dưa chua vị Tươi Xương được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM, sự kết hợp tinh tế giữa nguyên liệu tươi ngon Việt Nam và công nghệ sản xuất hiện đại tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước ngọt thanh khiết vượt từ xương cá chẻm, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của ớt tươi giúp bạn tăng thêm vị giác và nâng cao khẩu vị khi bạn muốn thưởng thức sản phẩm này.

QUAN TRỌNG!
 SCAN NGAY!



-18°C
 để Tươi Xương
 không bị hỏng

500 g
 khẩu phần cho 2 người

VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương

VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương



500 g
-18°C
 để Tươi Xương
 không bị hỏng

Khẩu phần cho 2 người

VEDAN
חָמֵץ דָּוָר חָמֵץ
 vị Tươi Xương



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
 Sản phẩm được sản xuất theo quy trình công nghệ tiên tiến, đảm bảo an toàn và chất lượng cao. Người dùng nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)

THỜI GIAN VÀO BẾP ĐỂ DÙNG: 15 phút
 (tính từ khi bắt đầu nấu)





VEDAN CÁ OM DƯA CHUA

Vị Tứ Xuyên

Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi **VEDAN VIỆT NAM**. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chẻm, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sáng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.



Để biết thêm
thông tin sản phẩm

SCAN NGAY!



WEBSITE



FACEBOOK



VEDAN CÁ OM DƯA CHUA

Vị Tứ Xuyên

THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước muối, chất đặc chiết độ acid (330, 330/6), 330/6, 45/6, 45/6/6)
Dầu nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (bánh xương cá chẻm, nước dùng cá chẻm, hành tây, hành khô, gừng, gừng gạo, chất điều vị (MSG), gừng, gừng khô, muối, bột khử mùi cá, bột tỏi khô)
Gối xay, bột: Bột gạo, bột chua (MSG), gia vị, bột tỏi khô, bột tỏi khô
Sốt đặc: Dầu mè, dầu mè, bột gừng, bột tỏi khô, bột tỏi khô

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Dùng số 200 g gói nước dùng với 350 ml nước trong 5 phút. Sau đó cho gói cá tra phi lê và gói nước dùng. Nhấc cá tra phi lê ra khỏi nước dùng và ăn kèm với dưa chua. Có thể thưởng thức ngay hoặc để lạnh trong tủ lạnh.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g cá tra phi lê

Năng lượng	≥ 45	kcal
Chất đạm	≥ 10	g
Chất béo	≥ 1	g
Natri	≥ 550	mg

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g nước dùng

Năng lượng	≥ 25	kcal
Chất đạm	≥ 5	g
Chất béo	≥ 3,5	g
Đường tổng số	≥ 4,5	g
Natri	≥ 900	mg

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã được đóng gói trong túi kín.
Sử dụng sản phẩm cá tra phi lê.
Không sử dụng sản phẩm nếu đã hỏng với các thành phần có trong sản phẩm.
Mức độ an toàn: 2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Đặt trong tủ lạnh ở nhiệt độ
≤ -18°C
hoặc ngăn đông tủ lạnh

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 500 g

NSX:

HSD:



8 935102 422431

Sản xuất tại CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VÀN DUC TIEN GIANG
Số 1/1, Ấp Phú Hòa, Xã Trung Thuận, Huyện Châu Thành, Tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.
Sản phẩm của CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Số 1/1, Đường K5/3, Ấp Mỹ An, Phường Thới Thuận, Quận Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Free Hotline: 1800 549 902 | Website: www.vedan.com.vn