

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

MALTOSE SYRUP (DE: 50 ~ 70)

TCCS 11/VDN/2018

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai.

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: dl-hha@vedaninternational.com

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 11/VDN/2018

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Maltose syrup (DE: 50 ~ 70).

2. Thành phần cấu tạo: Nước, tinh bột bắp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):

- 25 kg
- 280 kg
- 1350 kg
- Hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong xô nhựa PP hoặc trong thùng, phuy HDPE phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Sản xuất tại: Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam.

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

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm.

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm Maltose syrup (DE: 50 ~ 70) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-1:2011/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.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đồng Nai, ngày 20 tháng 04 năm 2018



KT3-01726BTP8/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

02/04/2018
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample : MALTOSYRUP (DE 50~70)
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong hũ nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic jar, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 22/03/2018
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 23/03/2018 - 02/04/2018
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page* 02,03/03

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

02/04/2018

Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste	Theo yêu cầu khách hàng / As customer's request	-	Đặc sệt, trong suốt, không lẫn tạp chất Paste, clear, no matter Không màu Colorless Đặc trưng, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste
7.2. DE ^(*)	TCVN 10376 : 2014	-	59,2
7.3. Hàm lượng chất khô hòa tan ^(*) (độ brix), % The soluble solid content (degrees brix)	TCVN 4414 : 1987	-	86,2
7.4. Định tính tinh bột ^(*) Qualitative test for starch	Tk. FCC 10 (p. 532)	-	Âm tính Negative
7.5. Hàm lượng tro tổng ^(*) tính theo khối lượng, % Total ash content (m/m)	FCC 10 (p. 1406, Phụ lục II, mục C)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	AOAC 2016 (990.28)	2	Không phát hiện Not detected
7.7. pH ^(*) dung dịch 40 % ở 20°C pH of 40 % solution at 20°C	Foodstuffs - EC 1994 (p.133)	-	5,1
7.8. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 - 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 - 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,24	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	TCVN 8426 : 2010	0,3	Không phát hiện Not detected



7. Kết quả thử nghiệm
Test results



Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, <i>Total aerobic plate count</i>	CFU/g ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.16. Coliform,	CFU/g ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.17. <i>E. Coli</i> ,	CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.18. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i>	CFU/g ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.19. <i>Staphylococcus aureus</i> ,	CFU/g AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.20. <i>Clostridium perfringens</i> ,	CFU/g ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.21. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i>	CFU/g ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note:

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

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 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 cấu tạo:

Nước, tinh bột bắp

Thông tin cảnh báo:

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

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 thạch, mứt 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 sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, 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 sáng trực tiếp.

Khối Lượng Tịnh: 25 kg

TCCS 11/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

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 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 cấu tạo:

Nước, tinh bột bắp

Thông tin cảnh báo:

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

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xửng, 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 thạch, mứt 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 sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, 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: 280 kg

TCCS 11/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

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 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 cấu tạo:

Nước, tinh bột bắp

Thông tin cảnh báo:

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

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 thạch, mứt 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 sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, 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: 1350 kg

TCCS 11/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

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

Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

