

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

PHỤ GIA THỰC PHẨM - NƯỚC BỘT NGỌT

TCCS 24/VDN/2019

CÔNG TY CP HH 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

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 24/VDN/2019

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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Phụ gia thực phẩm - Nước bột ngọt.

2. Thành phần định lượng: Nước, muối $\geq 6,5\%$, chất điều vị (621) $\geq 1,8\%$

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (Thể tích thực ở 20°C):

- 100 lít, 1000 lít và theo yêu cầu của khách hàng

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được chứa trong thùng, bồn làm bằng nhựa PE/PP, bao bì sử dụng 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 Phụ gia thực phẩm - Nước bột ngọt 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15/06/2015 - Hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 05 tháng 09 năm 2019

**KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH**



200mm

VEDAN

NƯỚC BỘT NGỌT

**DÙNG CHO THỰC PHẨM
PHỤ GIA THỰC PHẨM**

Thành phần định lượng: Nước, muối $\geq 6,5\%$, chất điều vị (621) $\geq 1,8\%$.

Hướng dẫn sử dụng:

Chức năng: Nước Bột ngọt là sản phẩm phụ thu được sau quá trình sản xuất Bột ngọt, thích hợp sử dụng làm chất điều vị trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.

Đối tượng sử dụng: Thích hợp sử dụng trong ngành công nghiệp chế biến Nước mắm, Nước tương.

Liều lượng sử dụng: Tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn bảo quản: Nước Bột ngọt cần được chứa trong thùng, bồn chứa chuyên dụng, sạch sẽ hoặc theo yêu cầu của khách hàng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Bảo quản ở nhiệt độ thường.

TCCS 24/VDN/2019

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: 30 ngày kể từ ngày sản xuất.

Thể tích thực ở 20°C:

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.

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

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.



Testing Report / Báo cáo Kết quả Phân tích

Applicant / ref. (Khách hàng / số yêu cầu) : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Information provided by applicant (thông tin được khách hàng cung cấp) : Nước bột ngọt
Sample description (Mô tả mẫu) : Nước bột ngọt
Seal No (Số niêm) : Không niêm
Source of sample (Nguồn mẫu) : Mẫu nhận từ khách hàng
Sample received on (Ngày nhận mẫu) : 29-Apr-2019
Sample tested on (Ngày phân tích) : 29-Apr-2019



Testing Results / Kết quả phân tích

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
1	Monosodium Glutamate (*)	%wt	3.12	-	FST-WI01 chapter 42 (Ref. EZ-FAAST) (LC/MS/MS)
2	Hàm lượng Asen (As) (*)	mg/kg	Không phát hiện	0.50	JECFA Monograph.1-Vol 4:2006 Modified/AAS
3	Hàm lượng Cadimi (Cd) (*)	mg/kg	Không phát hiện	0.50	JECFA Monograph.1-Vol 4:2006 Modified/AAS
4	Hàm lượng Chì (Pb) (*)	mg/kg	Không phát hiện	0.50	JECFA Monograph.1-Vol 4:2006 Modified/AAS
5	Hàm lượng thủy ngân (Hg) (*)	mg/kg	Không phát hiện	0.05	JECFA Monograph.1-Vol 4:2006 Modified/AAS
6	Trạng thái (*)	/50g	Dạng lỏng	-	Ref. TCVN 5277:1990
7	Màu (*)	-	Màu vàng nhạt	-	QCVN 4-1:2010/BYT
8	pH (26-28°C) (*)	-	3.75	-	MFHPB-03:2003 Ref. ISO 2917:1999

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

FOP24.02

Tel: +84 292 391 7887

Fax: +84 292 391 7711

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



effective date: 08/06/2017

WON: FST190409154-1
Date/Ngày: 08-May-2019

No./STT	Parameters / Chỉ tiêu	Unit / Đơn vị	Result / Kết quả	LOD / Giới hạn phát hiện	Test Method / Phương pháp phân tích
9	Hàm lượng muối (NaCl) (*)	%wt	11.2	-	TCVN 4591:1988
10	<i>E.coli</i>	MPN/g	0	-	ISO 7251 : 2005
11	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	Không phát hiện	-	Công ty VIETNAM LTD ISO 6579-1:2017 03
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	<10	-	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003
13	Total Coliforms	MPN/g	0	-	ISO 4831: 2006
14	Be ' (26 -28°C) (†)	-	12.4	-	Density meter

Note /Ghi chú:

1. This testing result is only valid on tested sample.
2. (*) Parameters are not accredited ISO 17025
3. (†) Parameters are tested by Intertek Viet Nam.
4. According to the test method of Microbiology, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony

On behalf of Intertek Vietnam-Cantho branch



Cao Việt Thanh

This report (including any enclosures and attachments) has been prepared for the exclusive use and benefit of the addressee(s) and solely for the purpose for which it is provided. Unless we provide express prior written consent, no part of this report should be reproduced, distributed or communicated to any third party. We do not accept any liability if this report is used for an alternative purpose from which it is intended, nor do we owe any duty of care to any third party in respect of this report. Except where explicitly agreed in writing, all work and services performed is governed by Intertek Standard Terms and Conditions of Service which is available on request and at <http://www.intertek.com/terms>.

Intertek Vietnam Limited

Food Laboratory:

M10, 11, 12, 13 KDT Nam Song Can Tho, Thanh Thuan Area,
Phu Thu Ward, Cai Rang District, Can Tho City, Vietnam

FOP24.02

Tel: +84 292 391 7887

Fax: +84 292 391 7711

Email: cs.cantho@intertek.com

Website: www.intertek.com / www.intertek.vn



Effective date: 08/06/2017