

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

\*\*\*

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**MẠCH NHA GLUCOSE (GLUCOSE SYRUP)**

**DE : 46 ~ 50**

**TCCS 25/VDN/2021**

## **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: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)**

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 25/VDN/2021

### 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](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: MẠCH NHA GLUCOSE (Glucose syrup) DE: 46 ~ 50

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

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): Theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong túi flexibag, xe bồn hoặc theo yêu cầu của khách hàng. Bao bì 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

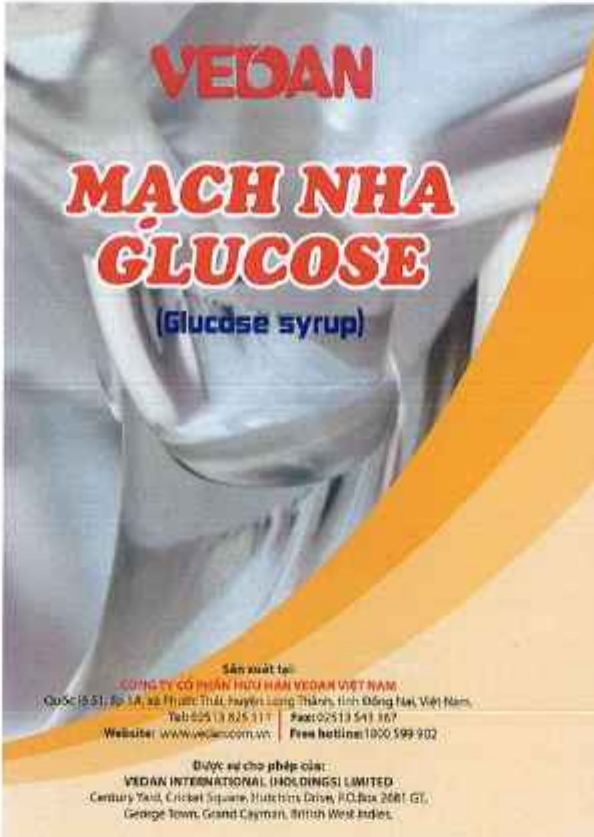
Xem mẫu nhãn đính kèm

### IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm MẠCH NHA GLUCOSE (Glucose syrup) DE: 46 ~ 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 (Phần 6 mục 6.5.1, Phần 3).
- 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).

1/10/2010



# VEDAN

## MẠCH NHA GLUCOSE

(Glucose syrup)

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
Quốc lộ 51, ấp 3A, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.  
Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 541 167  
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1900 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.

## MẠCH NHA GLUCOSE

(DE: 46~50)

Sản phẩm Mạch nha glucose (Glucose syrup) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Mạch nha glucose có màu trong suốt hoặc có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vào phải và có khả năng giữ ẩm tốt. 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:**  
Mạch nha glucose 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 gừng, chewingum, ...)  
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 (sữa chua, kem, ...)  
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.  
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise, ...) và gia vị.

**Hướng dẫn bảo quản:**  
Mạch nha Glucose nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thời hạn sử dụng:** ..... tháng

**YCCS 23/MON/2021**

Số lô sản xuất:  
NSK:  
HSD:  
(Số dụng tối nhất nước ở tháng kể từ ngày sản xuất)



**YANG KUN HSIANG**

KT3-04693BTP1/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
Page 01/04

1. Tên mẫu : MẠCH NHA GLUCOSE (GLUCOSE SYRUP) DE 46-50  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu : 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.  
*Sample description*  
Mẫu đựng trong hũ nhựa, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in plastic jar, without label.*
3. Số lượng mẫu : 01  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu : 20/09/2021  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm : 21/09/2021 - 15/10/2021  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM  
*Customer*  
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
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04  
*Test results*

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



Ngô Quốc Việt

KT3-04693BTP1/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                                                                                                | Phương pháp thử<br>Test method                        | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br>Limit of Detection/<br>Range of measurement | Kết quả thử nghiệm<br>Test result                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan / Sensory test <ul style="list-style-type: none"> <li>Trạng thái / State</li> <li>Màu sắc / Color</li> <li>Mùi vị / Odor &amp; taste</li> </ul> | QTTN/KT3 234 : 2019                                   | -                                                                            | Dạng sệt/ Paste<br>Không màu<br>Colorless<br>Đặc trưng của sản phẩm<br>Characteristic of product |
| 7.2. Hàm lượng đường khử qui ra glucose (DE) trên chất khô tính theo khối lượng, %<br>Reducing sugar content as glucose on dried basis (mm)                   | TCVN 10376 : 2014                                     | -                                                                            | 49,5                                                                                             |
| 7.3. Hàm lượng chất khô (Độ Brix) ở 20°C, %<br>The dry substance content (Degree Brix) at 20°C                                                                | GS4/3/8 - 13 (2009) - ICUMSA                          | -                                                                            | 81,0                                                                                             |
| 7.4. Hàm lượng tro tổng, g/100 g<br>Total ash content                                                                                                         | QTTN/KT3 137 : 2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.228)- 1986) | 0,1                                                                          | Không phát hiện<br>Not detected                                                                  |
| 7.5. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO <sub>2</sub> ), mg/kg<br>Sulfur dioxide content                                                                             | AOAC 2016 (990.28)                                    | 6,00                                                                         | Không phát hiện<br>Not detected                                                                  |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.  
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
3. Độ không đảm bảo đo mô rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bổ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.  
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.  
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [tg.tru@quatest3.com.vn](mailto:tg.tru@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [tg.tru@quatest3.com.vn](mailto:tg.tru@quatest3.com.vn) for further information about test report.

KT3-04693BTP1/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

 15/10/2021  
 Page 03/04

**7. Kết quả thử nghiệm**  
*Test results*

| Tên chỉ tiêu<br><i>Characteristic</i>                                                 | Phương pháp thử<br><i>Test method</i>             | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br><i>Limit of Detection/Range of measurement</i> | Kết quả thử nghiệm<br><i>Test result</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 7.6. Hàm lượng arsen tổng số,<br><i>Total arsenic content</i>                         | mg/kg TCVN 8427 : 2010                            | $1,00 \times 10^{-2}$                                                           | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.7. Hàm lượng cadimi,<br><i>Cadmium content</i>                                      | mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC (999.11))      | $3,00 \times 10^{-2}$                                                           | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.8. Hàm lượng thủy ngân,<br><i>Mercury content</i>                                   | mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21)) | $1,50 \times 10^{-2}$                                                           | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.9. Hàm lượng aflatoxin B1,<br><i>Aflatoxin B1 content</i>                           | µg/kg TCVN 7596 : 2007                            | 0,75                                                                            | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.10. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2),<br><i>Total aflatoxin content</i> | µg/kg TCVN 7596 : 2007                            | 0,75                                                                            | Không phát hiện<br><i>Not detected</i>   |
| 7.11. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br><i>Total aerobic plate count</i>               | CFU/g ISO 4833-1:2013                             | -                                                                               | Nhỏ hơn $10^{(*)}$<br><i>Less than</i>   |
| 7.12. Coliform,<br><i>Coliform</i>                                                    | CFU/g ISO 4832 : 2006                             | -                                                                               | Nhỏ hơn $10^{(*)}$<br><i>Less than</i>   |
| 7.13. <i>E. Coli</i> ,<br><i>E. Coli</i>                                              | CFU/g ISO 16649 – 2 : 2001                        | -                                                                               | Nhỏ hơn $10^{(*)}$<br><i>Less than</i>   |
| 7.14. <i>Staphylococcus aureus</i> ,<br><i>Staphylococcus aureus</i>                  | CFU/g AOAC 2016 (975.55)                          | -                                                                               | Nhỏ hơn $10^{(*)}$<br><i>Less than</i>   |
| 7.15. <i>Clostridium perfringens</i> ,<br><i>Clostridium perfringens</i>              | CFU/g ISO 7937 : 2004                             | -                                                                               | Nhỏ hơn $10^{(*)}$<br><i>Less than</i>   |

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phản bổ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.*

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*

5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rg.tn@quatest3.com.vn](mailto:rg.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*



KT3-04693BTP1/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

15/10/2021  
Page 04/04



| Tên chỉ tiêu<br><i>Characteristic</i>                                              | Phương pháp thử<br><i>Test method</i> | Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo<br><i>Limit of Detection/ Range of measurement</i> | Kết quả thử nghiệm<br><i>Test result</i>      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 7.16. <i>Bacillus cereus</i> giả định, CFU/g<br><i>Presumptive bacillus cereus</i> | ISO 7932 : 2004                       | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |
| 7.17. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g<br><i>Total yeasts &amp; moulds</i>         | ISO 21527-2:2008                      | -                                                                                | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br><i>Less than</i> |
| 7.18. pH dung dịch 10 % ở 20°C<br><i>pH of 10 % solution at 20°C</i>               | TCVN 12348:2018                       | -                                                                                | 4,73                                          |

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

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.  
*Test results are valid for the nominally submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.*
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ  $k=2$ , phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.  
*The reported expanded uncertainty of measurement is stated in the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor  $k=2$ , at 95 % confidence level.*
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.*
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ [cs@quatest3.com.vn](mailto:cs@quatest3.com.vn) và [vn@quatest3.com.vn](mailto:vn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [cs@quatest3.com.vn](mailto:cs@quatest3.com.vn) and [vn@quatest3.com.vn](mailto:vn@quatest3.com.vn) for further information about test report*