

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI

TCCS 35/VDN/2024

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 35/VDN/2024

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: Bánh bạch tuộc Takoyaki

2. Thành phần: Nước, bắp cải, bột mì, bạch tuộc (5,9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng vàng, muối, bột rán, đường Dextrose, Keep HK, nước tương, chất điều vị (621), bột cá ngừ, bột nở.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

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

300 g; 1,2 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong túi PE hoặc túi PA/LLDPE. 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:

Nhà sản xuất: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI TOÀN CẦU.

Địa chỉ: Đường số 07, KCN Đông Xuyên, phường Rạch Dừa, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.

Xuất xứ: 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 kinh doanh sản phẩm “Bánh bạch tuộc Takoyaki” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.38, 3.18, 4.20).
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.

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 26 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO





Khối lượng tịnh
300 g



Thành phần
Nước: bắp cải, bột mì, thạch nước (3,9%), muối giấm, bột gạo, bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng vàng, muối, bột ớt, đường Dextrose, Keesp 18%, nước tương, bột điều và tỏi 2,1%, bột cà chua, bột ớt.

Hướng dẫn sử dụng

children

- Để điều chế sữa, lượng dầu phải đủ ngậy béo.
- Dùng sữa để nấu sữa từ 170°C.

- 6 ca làm việc trong 6 phút 30 giây.
- 12 ca làm việc trong 3 phút.
- 18 ca làm việc trong 5 phút 30 giây.



Trong quá trình chiến có thể đưa chính thiết bị về lại màu sắc, mang lại. Bức ảnh và người dùng. 500, giờ.

500W, 100g 4 phase

TKCS 35/VTN/2624

Uttara Kannada

đến gần 0 nhớt ở 18°C nước nóng dùng để làm

Thinner the cloth, the

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cá ngừ. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên trục bị
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất



Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Bạch Tuộc Takoyaki – Túi 300 g

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)		
Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,16 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g



100mm

VEDAN BÁNH BẠCH TUỘC TAKOYAKI

Khối lượng tịnh
1,2 kg (40 viên x 30 g)



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Thành phần

Huộc, bập các bột mì, trứng tươi (5,9%), tương cà, bột bắp, bột mì, bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng vàng, muối, bột nêm, đường, Dextrose, Kasp HK, nước tương, chất điều vị 62/11, bột cá ngừ, bột mì.

Hướng dẫn sử dụng

Chiên:

- Đổ dầu vào nồi, tương dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.

Cho bánh không vỡ dính vào chảo. Tạt thực vào sơ tương bánh sẽ chín ở những thời gian khác nhau.

- 6 cái/lần chiên trong 5 phút.
- 12 cái/lần chiên trong 6 phút.
- 18 cái/lần chiên trong 6 phút 30 giây.



Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vớt ngay, vớt dầu, giết.

Lò vi sóng:

- Không ra công suất quay bánh trong lò vi sóng 600W trong 5 phút.



TCCS 35/VDN/2024

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ 11°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cá ngừ. Không sử dụng sản phẩm nếu có tình trạng dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (tính trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,16 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g

Sản phẩm của:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 57, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1900.599.907

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÁNH TAKOYAKI TOÀN CẦU

Đường số 07, KCN Đồng Xuân, phường Bạch Đằng, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Việt Nam.



150mm

Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Tuộc Takoyaki – Túi 1,2 g

Thành phần

Nước, bắp cải, bột mì, bạch tuộc (5,9%), trứng gà, bột bắp, tinh bột sắn, dầu thực vật, hành lá, gừng vàng, muối, bột rán, đường Dextrose, Keep HK, nước tương, chất điều vị (621), bột cà ngừ, bột nở

Hướng dẫn sử dụng

Chiên:

- Đổ dầu vào nồi, lượng dầu phải đủ ngập bánh.
- Đun sôi dầu đến nhiệt độ 170°C.

Cho bánh (không rã đông) vào chiên. Tùy thuộc vào số lượng bánh sẽ chiên ở những thời gian khác nhau.

6 cái/lần: chiên trong 5 phút.
12 cái/lần: chiên trong 6 phút.
18 cái/lần: chiên trong 6 phút 30 giây.

Trong quá trình chiên có thể điều chỉnh nhiệt độ để đạt màu sắc mong muốn. Bánh chín vỏ ngoài vàng đều, giòn.

Lưu ý:

- Không rã đông, quay bánh trong lò vi sóng 600W, trong 5 phút.

TCCS 35/VDN/2024

Hướng dẫn bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, bạch tuộc, trứng, cá ngừ. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥	1.000 kcal
Chất đạm	≥	3,16 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	5,0 g
Chất béo bão hòa	≤	1,6 g
Natri	≤	440 mg
Đường tổng số	≤	1,58 g

Sản phẩm của:

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.
Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800.599.902

Sản xuất tại:

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÀNH TAKOYAKI TOÀN CẦU
Đường số 07, KCN Đồng Xuyen, phường Bạch Đằng, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.

8 19 3 5 1 0 2 1 2 0 9 3 2 1

SCAN NGAY!

WEBSITE

FACEBOOK

H. LONG THÀNH NH CHIH HAO

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 01/05

1. Tên mẫu : BÀNH BẠCH TUỘC - TAKOYAKI
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 Xem hình trang 04/04 / See picture at page 05/05.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 05/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/02/2024 - 07/03/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02 – 04/05
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

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 mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phản ánh 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 in/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 email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses: info@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (HoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viết 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024

Page 03/05

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.12. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	276
7.13. Hàm lượng carbohydrate ^(**) , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022	-	-	18,5
7.14. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	-	4,16
7.15. Cảm quan / Sensory test ^(*)	QTTN/KT3 234:2019	-	-	Nguyên viên Whole ball Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste
7.16. E.Coli/g	ISO16649 – 3 : 2015	-	-	Không phát hiện Not detected
7.17. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.18. Listeria monocytogenes/25 g	ISO 11290-1:2017	-	-	Không phát hiện Not detected
7.19. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-	-	Không phát hiện 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 do mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phần bù 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 ds.cs@quatest3.com.vn và đề xuất nhận thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses ds.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

7. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viện 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
 Page 04/05



7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.20. Hàm lượng đường tổng (fructose + glucose + sacaroza + maltose monohydrate + lactose monohydrate + xylose + galactose), g/100 g Total sugar content	QTTN/KT3 096: 2017		-	0,98

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

(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.

(**): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber



QUATEST 3®

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 sample submitted 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, phản bà 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 email: info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses info@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BIA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viết 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viets 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00748BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 05/05



Handwritten signature

- 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 nonely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
- 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.
- Độ không đảm bảo đo 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 as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.