

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH HẸ HẢI SẢN CHIJIMI

TCCS 36/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 36/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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Bánh hẹ hải sản Chijimi

2. Thành phần: Nước, bột trộn 29-19V (bột mì, chất ổn định (1440, 1420, 1412), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất điều vị (621, 635), bột sữa, hỗn hợp chất tạo xốp (450(i), 500(ii), 341(i)), chất làm dày (415, 412)), hành tây, hẹ (11,5%), cà rốt, tôm (5%), mực (5%), trứng gà, dầu thực vật.

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):

180 g; 900 g 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 hệ hải sản Chijimi” 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



100mm

150mm



Bánh Hẹ Chijimi Hải Sản




Thành phần
Nước, bột mì 29.19% (bột mì, chất ổn định (E401, E402, E403), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất béo v.v) (62%, 63%), bột sắn, hỗn hợp chất tạo xốp (45000, 50000, 34100), chất tạo ngọt (E51), E120, bánh tày, hẹ (11,25%), cà rốt, dầu (50,2ml), dầu thực vật.

Hướng dẫn sử dụng

Lò vi sóng: Không sử dụng, quay bánh trong lò vi sóng 800W, trong 5 phút 30 giây.

Ấp chảo: Dùng nóng hoặc hòa 3 húp dầu trải đều trên một chảo. Đợi dầu sôi cho bánh không bị dính, sau đó chiên chín đều 2 mặt trong khoảng 3 phút.

Hướng dẫn bảo quản
Bảo quản ở nhiệt độ > 10°C hoặc đông lạnh từ bình.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.
Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.
TCCS 36/VĐN/2024

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng	
trong 100g sản phẩm	
Năng lượng	100 kcal
Chất đạm	5.4g
Carbohydrat	16.5g
Chất béo	4.3g
Chất béo bão hòa	1.5g
Natri	590 mg
Đường tổng số	10.0g

Thông tin cảnh báo
Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, tôm, mực, không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

Sản phẩm tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 61, ấp 14, xã Phước Trù, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Website: www.vedan.com.vn | Hotline: 1800 599 902
Sản xuất tại:
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN BÀNH TẠO YAN TOÀN CẦU
Đường số 07, KCN Đông Xuyên, phường Thạch Đà, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, Việt Nam.



8 935102 420826












 CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

 NGUYỄN CHÍ HẠO

Hình ảnh phóng to nhãn sản phẩm Bánh Hẹ Hải Sản Chijimi – Túi 900 g

Thành phần

Nước, bột trộn 29-19V (bột mì, chất ổn định (1440, 1420, 1412), bột gạo, tinh bột khoai mì, đường, muối, chất điều vị (621, 635), bột sữa, hỗn hợp chất tạo xốp (450(i), 500(ii), 341(i)), chất làm dày (415, 412)), hành tây, hẹ (11,5%), cà rốt, tôm (5%), mực (5%), trứng gà, dầu thực vật.

Hướng dẫn sử dụng



Lò vi sóng

Không rã đông, quay bánh trong lò vi sóng 800W, trong 5 phút 30 giây.



Áp chảo

Làm nóng chảo, thoa 1 lớp dầu trải đều trên mặt chảo. Để lửa vừa cho bánh (không rã đông) vào áp chảo chín đều 2 mặt trong khoảng thời gian 8 phút.

Hướng dẫn bảo quản

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

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì

Hạn sử dụng: 24 tháng kể từ ngày sản xuất

TCCS 36/VDN/2024

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

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

Năng lượng	≥	100 kcal
Chất đạm	≥	3,4 g
Carbohydrat	≥	16,5 g
Chất béo	≤	4,3 g
Chất béo bão hòa	≤	1,5 g
Natri	≤	350 mg
Đường tổng số	≤	4,0 g

Thông tin cảnh báo

Sản phẩm có chứa bột mì, trứng, sữa, tôm, mực. Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.

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 BÁNH TAKOYAKI TOÀN CẦU

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



KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 01/05

1. Tên mẫu : BÁNH HẺ HẢI SẢN - CHIJIMI
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu
Sample description do khách hàng cung cấp / Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
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 sample(s) 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 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 phiên 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 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 (BoA)-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.

KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

18/03/2024

Page 02/05

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
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.4. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596:2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.5. Hàm lượng aflatoxin, Aflatoxin content	µg/kg TCVN 7596:2007			
• B1		0,25		Không phát hiện Not detected
• B2		0,25		Không phát hiện Not detected
• G1		0,25		Không phát hiện Not detected
• G2		0,25		Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng deoxynivalenol (DON), µg/kg Deoxynivalenol content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	20		Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng zearalenone, µg/kg Zearalenone content	QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)	15		Không phát hiện Not detected
7.9. Năng lượng/ Calories ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	
• kcal/100 g				115
• kJ/100 g				481
7.10. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	2,66
7.11. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g AOAC 2019 (996.06)		-	0,91

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 samples submitted 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, 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.

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 (BiaA)-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 in conformity to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

18/03/2024

Page 03/05

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ <i>Limit of Detection</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement (≥)</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.12. Hàm lượng natri, <i>Sodium content</i> mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		218
7.13. Hàm lượng carbohydrat ^(**) , <i>Carbohydrate content</i> g/100 g	QTTN/KT3 317:2022		-	18,5
7.14. Hàm lượng protein, <i>Protein content</i> g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	4,38
7.15. Cảm quan / <i>Sensory test</i> ^(*)	QTTN/KT3 234:2019		-	
- Trạng thái / <i>State</i> - Màu sắc / <i>Color</i> - Mùi vị / <i>Odor & taste</i>				Nguyên miếng <i>Whole pieces</i> Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic</i> Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ <i>Characteristic, free from foreign odor & taste</i> Không phát hiện <i>Not detected</i> Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i> Không phát hiện <i>Not detected</i> Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.16. <i>E.Coli</i> /g	ISO 16649 – 3 : 2015	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.17. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.18. <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	ISO 11290-1:2017	-		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.19. <i>Salmonella</i> spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-		Không phát hiện <i>Not detected</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 đơn vị 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 bỏ chuẩn trong tầng 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 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.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BộA)-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 (Viện 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-00749BTP4/1-1

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		-	2,47

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(s) submitted 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, 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.

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 và 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 (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Việc 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 (Việc 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00749BTP4/1-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

18/03/2024
Page 05/05



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 namely 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.
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.
- 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.viet@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.viet@quatest3.com.vn for further information about test report.