

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 – CHẤT ĐIỀU VỊ:
L - GLUTAMIC ACID (A-GA)**

TCCS 39/VDN/2022

CÔNG TY CPHH 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 39/VDN/2022

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 – chất điều vị: L-Glutamic acid (A-GA).

2. Thành phần định lượng: L-Glutamic acid (100%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 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): 25 kg, 1000 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sử dụng bao PP có lồng bao PE hoặc bao giấy có lồng bao PE hoặc theo yêu cầu khách hàng.

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 – chất điều vị: L-Glutamic acid (A-GA) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia QCVN 4-1:2010/BYT về Phụ gia thực phẩm – Chất điều vị.

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 21 tháng 12 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



CHỊU HẠO





Phụ gia thực phẩm – chất điều vị:

L - GLUTAMIC ACID (A-GA)

(Dùng cho thực phẩm)
Khối lượng tịnh: 25 kg

Thành phần định lượng: L-Glutamic Acid (100%).

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

Thông tin cảnh báo:

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

TCCS 39/VDN/2022

Lô sản xuất:

Ngày sản xuất:



Hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước 24 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.

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.





Phụ gia thực phẩm – chất điều vị:

L - GLUTAMIC ACID (A-GA)

(Dùng cho thực phẩm)

Khối lượng tịnh: 1000 kg

Thành phần định lượng: L-Glutamic Acid (100%).

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

Hàm lượng và đối tượng sử dụng phù hợp với Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Hướng dẫn bảo quản:

Để nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

Thông tin cảnh báo:

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

TCCS 39/VDN/2022

Lô sản xuất:

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng: Sử dụng tốt nhất trước 24 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.

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.



KT3-03049BTP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

12/12/2022
Page 01/03

- Tên mẫu**
Name of sample

: **PHỤ GIA THỰC PHẨM - CHẤT ĐIỀU VỊ: L-GLUTAMIC ACID (A-GA)**
LOTNO: A300522A1
- 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 bao bì ép kín, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in sealed package, without label.
- Số lượng mẫu**
Quantity

: **01**
- Ngày nhận mẫu**
Date of receiving

: **10/06/2022**
- Thời gian thử nghiệm**
Testing duration

: **13/06/2022 - 21/06/2022**
- 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.



Phan Thanh Trung

KT3-03049BTP2/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

12/12/2022
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Ngoại quan / Appearance	QTTN/KT3 234 : 2019	-	Bột tinh thể, màu trắng Crystals powder, white color
7.2. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	3,21 x 10 ⁻²
7.3. pH dung dịch bão hòa pH of saturated solution	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	3,16
7.4. Góc quay cực riêng (dung dịch mẫu thử 10 % (kl/tt) trong HCl 2 N) ([α] _D ²⁰), Specific rotation (10 % solution in 2N HCl)	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	31,7
7.5. Hàm lượng clorua tính theo khối lượng, % Chloride content (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	Nhỏ hơn 0,20 Less than
7.6. Acid pyrrolidon carboxylic Pyrrolidone carboxylic acid	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	Âm tính ^(*) Negative
7.7. Hàm lượng axit L-glutamic tính theo chế phẩm đã làm khô tính theo khối lượng, % L-glutamic acid content on dry basis (m/m)	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	99,9
7.8. Độ tan / Solubility	QCVN 4-1:2010/BYT (phụ lục 1)	-	Ít tan trong nước, không tan trong etanol và ete Soluble in water a little, insoluble in ethanol and ether

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 at 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 hồi 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 và rg.info@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.info@quatest3.com.vn for further information about test report.

