

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN

TCCS 43/VDN/2024

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 43/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: Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên

2. Thành phần:

Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 331(iii), 332(ii), 451(i), 452(ii)).

Gói nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu sọ, rượu hoa tiêu.

Gói rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giá, nấm mèo, hành lá.

Gói dầu: Dầu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

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): Túi 890 g, gói 890 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

- Túi: Sản phẩm được đóng trong bao bì LLDPE.

- Hộp: Sản phẩm được đóng trong bao bì LLDPE, bên ngoài là hộp giấy.

Bao bì sử dụng phù hợp với 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 Trách nhiệm hữu hạn Chế biến Thực phẩm xuất khẩu Vạn Đức Tiền Giang.

Địa chỉ: Ấp Đông Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, 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 “Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.1.1, 2.2).
- 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 1.9, 2.11).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.38, 3.42, 4.20, 5.2).
- Tiêu chuẩn nhà sản xuất.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

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 23 tháng 04 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]
NGUYỄN CHIH HAO



Mặt trước tem túi “CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN”



-18°C

❄ Trữ Đông

KHỐI LƯỢNG TÍNH

890 g

VEDAN

CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên

Sảng khoái
khai vị

VEDAN

Nước hầm ngọt thanh từ
Xương cá Chấm

Khuyến bạn muốn thêm chén canh nữa

Mặt sau tem túi “CÁ OM DƯA CHUA VỊ TỨ XUYÊN”

VEDAN
CÁ OM
DƯA CHUA
vị Tứ Xuyên

Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị. Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chấm, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sảng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.

THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 331 (ii), 332(ii), 451(i), 452(i)).
Gối nước dùng: Nước hầm xương cá chấm (nước, xương cá chấm, nước dưa cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (521), gừng, rau nấp, muối, tôm khô, tiêu sọ, nước hoa tiêu.
Gỏi rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giấm, nấm mèo, hành lá.
Gỏi dầu: Dầu nành, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gói rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gói dầu vào, đun sôi là có thể thưởng thức. Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dùng chung.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

❄ Bảo quản nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g cá tra phi lê

Năng lượng	≥ 45	kcal
Chất đạm	≥ 10	g
Chất béo	≤ 1	g
Natri	≤ 550	mg

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g nước dùng

Năng lượng	≥ 25	kcal
Chất đạm	≥ 3	g
Carbohydrat	$\geq 3,5$	g
Đường tổng số	$\leq 4,5$	g
Natri	≤ 900	mg

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã đóng không đóng lại.
Sản phẩm có chứa cá, mè, tôm.
Không sử dụng sản phẩm tiêu di ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
TDCS 43/VĐN/2024

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM



WEBSITE



FACEBOOK

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 890 g

NSX:
HSD:



8 935102 422417

Sản xuất tại: CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VẠN ĐỨC TIỀN GIANG, Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.
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.
Free Hotline: 1920-999 902 | Website: www.vedan.com.vn





CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên

VEDAN

THÀNH PHẦN



Cá tra phi lê: Cá tra phi lê (77%), nước, muối, chất điều chỉnh độ acid (330, 351 (II), 332 (II), 451 (I), 452 (II)).

Gỏi nước dùng: Nước hầm xương cá chẻm (nước, xương cá chẻm, nước dừa, cải chua, hành tây, hành lá), đường, giấm gạo, chất điều vị (621), gừng, rượu nếp, muối, tôm khô, tiêu đỏ, rượu hoa tiêu.

Gỏi rau, bún: Bún, dưa cải chua (25%), giấm, nấm mèo, hành lá.

Gỏi dầu: Dầu mè, dầu mè, tỏi, gừng, hạt hoa tiêu, ớt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Đun sôi 400 g gói nước dùng với 400 ml nước trong 5 phút. Sau đó, cho gỏi rau, bún và cá vào nấu đến khi cá chín, cho gỏi dầu vào, đun sôi (là có thể thưởng thức).

Có thể thêm các nguyên liệu khác tùy thích để dâng chung.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g cá tra phi lê

Năng lượng	≥ 45	kcal
Chất đạm	≥ 10	g
Chất béo	≤ 1	g
Natri	≤ 550	mg

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Có trong 100 g nước dùng

Năng lượng	≥ 25	kcal
Chất đạm	≥ 5	g
Carbohydrat	≥ 3,5	g
Đường tổng số	≤ 4,5	g
Natri	≤ 500	mg

THÔNG TIN CẢNH BÁO

Sản phẩm đã là đông không đông lại.

Sản phẩm có chứa cá, mè, tôm.

Không sử dụng sản phẩm nếu dùng với các thành phần có trong sản phẩm.

TCS 43/VN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

ở Bảo quản nhiệt độ

≤ -18 °C

Tránh đông đá lại.

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 890 g

NSX:

HSD:



Sản xuất tại CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VAN ĐỨC TIỀN GIANG

Địa chỉ: Ấp Đồng Hòa, xã Song Thuận, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.

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.

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



VEDAN

CÁ OM DƯA CHUA

vị Tứ Xuyên



Cá om dưa chua vị Tứ Xuyên được phát triển bởi VEDAN VIỆT NAM. Sự kết hợp tinh tế giữa nguồn nông thủy sản Việt Nam và công nghệ sản xuất tiên tiến, đã tạo ra sản phẩm chất lượng cao và đầy hương vị.

Vị nước dùng ngọt thanh chiết xuất từ xương cá chẻm, vị chua nhẹ của dưa chua cùng với vị cay của hoa tiêu, giúp bạn tăng thêm vị giác. Vị ngon sảng khoái, khiến bạn muốn dùng thêm một chén canh nữa.



ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN SẢN PHẨM

SCAN NGAY!



WEBSITE



FACEBOOK



Bản trái 2 mặt bên của hộp “Cá om dưa chua vị tứ xuyên”

KT3-01347BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : CÁ PHI LÊ
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 bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 12/03/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Customer 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 02-04/04
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

KT3-01347BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024

Page 02/04

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. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng rắn Solid Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic of product, free from foreign odor
• Trạng thái/ State				
• Màu sắc/ Color				
• Mùi vị/ Odor & taste				
7.2. Năng lượng/ Calories ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	55
• kcal/100 g				0,78
7.3. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	454
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)		-	
7.5. Hàm lượng carbohydrat ⁽¹⁾ , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022		0,3	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , Total sugars content	g/100 g QTTN/KT3 096 : 2017		-	0,17
7.7. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	12,0

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

KT3-01347BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

 10/04/2024
 Page 03/04

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>
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(5)}$ <i>Less than</i>
7.9. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.10. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	$1,80 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.11. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg <i>Mercury content</i>	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg), mg/kg <i>Mercury methyl content</i>	QUATEST3 1035:2023	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng histamin, mg/kg <i>Histamine content</i>	QTTN/KT3 088: 2012	8,3		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g <i>Total aerobic plate count</i>	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$1,9 \times 10^5$
7.15. <i>E.Coli</i> , CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn $10^{(3)}$ <i>Less than</i>
7.16. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(3)}$ <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.)
 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 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 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 (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 (Viện 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-01347BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 04/04

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
7.17. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.18. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , CFU/g	NMKL No.156:1997	-		Nhỏ hơn 100 Less than

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

- (1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber
(2): Hàm lượng đường tổng số/ Total sugars content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)
(3): 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.
(5): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.



KT3-01347BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/04/2024

Page 01/04

1. Tên mẫu : GÓI NƯỚC DỪNG
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 bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH 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 02-04/04
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

KT3-01347BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/04/2024
Page 02/04

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. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng lỏng + rắn Liquid + solid Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ Characteristic of product, free from foreign odor
• Trạng thái/ State				
• Màu sắc/ Color				
• Mùi vị/ Odor & taste				
7.2. Năng lượng/ Calories ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	33
• kcal/100 g				0,19
7.3. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g QTTN/KT3 139:2016 (Cò thủy phân)		-	851
7.4. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)		-	4,19
7.5. Hàm lượng carbohydrat ⁽¹⁾ , Carbohydrate content	g/100 g QTTN/KT3 317:2022		-	3,48
7.6. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , Total sugars content	g/100 g QTTN/KT3 096 : 2017		-	3,68
7.7. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đo lường từng gói sản phẩm và không phải là giấy chứng nhận của 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 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 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 (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viên 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 (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-01347BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 03/04

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
7.8. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	-		8,29 x 10 ⁻²
7.9. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg), mg/kg Mercury methyl content	QUATEST3 1035:2023	1,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng histamin, mg/kg Histamine content	QTTN/KT3 088: 2012	8,3		Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		1,1 x 10 ⁴
7.15. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.16. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than

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 của 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 bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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 (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.

KT3-01347BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 04/04

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
7.17. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.18. <i>Salmonella</i> spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , CFU/g	NMKL No.156:1997	-		Nhỏ hơn 100 Less than

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

- (1): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber
(2): Hàm lượng đường tổng số/ Total sugars content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)
(3): 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.

Quatest 3

KT3-01347BTP4/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : BÚN
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 bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02/02*
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

KT3-01347BTP4/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 02/02

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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		3,6 x 10 ²
7.2. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.3. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.4. Clostridium perfringens, CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn 10 ⁽³⁾ Less than
7.5. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.6. Vibrio parahaemolyticus, CFU/g	NMKL No.156:1997	-		Nhỏ hơn 100 Less than

Ghi chú/ Notes:

(3): 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.



- 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.
- 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, phù hợp 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.
- 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.

KT3-01347BTP4/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : GÓI DẦU
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 bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH 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 02/02
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 in 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 Qatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email: info@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QATEST 3 at the email addresses info@qatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BQA)-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 in conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of accreditation - Viet Nam (Viết 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-01347BTP4/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 02/02

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>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg <i>Total aflatoxin content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.2. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.3. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3	Không phát hiện <i>Not detected</i>

Am

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 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 nhân nhân với hệ số phủ $k = 2$, phần bỏ chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor $k = 2$, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao nội 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 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 (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 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 (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet.*

KT3-01347BTP4/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

10/04/2024
Page 01/02

1. Tên mẫu : DƯA CHUA
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 bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 26/03/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 12/03/2024 – 03/04/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02/02
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

KT3-01347BTP4/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

10/04/2024
Page 02/02

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. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$3,2 \times 10^2$
7.2. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn $10^{(3)}$ Less than
7.3. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(3)}$ Less than
7.4. Clostridium perfringens, CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn $10^{(3)}$ Less than
7.5. Salmonella spp/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.6. Vibrio parahaemolyticus, CFU/g	NMKL No.156:1997	-		Nhỏ hơn 100 Less than

Ghi chú/ Notes:

(3): 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.



- 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.
- Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ $k = 2$, phần bỏ 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 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.
- Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (Bộ A)-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 (Vilan 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.