

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

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT NÊM VỊ HEO HAPPINESS

TCCS 73/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: dl-hha@vedaninternational.com

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 73/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: Hạt nêm vị heo Happiness

2. Thành phần: Muối I-ốt, đường, tinh bột bắp, chất điều vị (621), bột tỏi, chất điều vị (635), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột thịt heo chiết xuất (0,1%), chất làm rắn chắc (466), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten), Protein thực vật thủy phân, bột hành.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

5 kg, 10 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong bao nhôm tráng PE hoặc theo yêu cầu của khách hàng. 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:

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 “Hạt nêm vị heo Happiness” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).
- 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, 2.24, 3.30, 4.9).
- 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, 6.2).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/T-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 15 tháng 10 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC

NI CHIH HAO



150mm



HAPPINESS[®]

Hạt Nêm

Vị Hèo



Khối lượng tịnh
5 kg

Hình ảnh minh họa không phải là thực phẩm

Thành phần:

Muối I-ốt, đường, tinh bột bắp, chất điều vị (621), bột tỏi, chất điều vị (635), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột thịt heo chiết xuất (0,1%), chất làm rắn chắc (466), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten), Protein thực vật thủy phân, bột hành.

Hướng dẫn sử dụng:

Món xào: 1 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món kho: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món canh, súp: 2,5 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

1 muỗng cà phê – 5 g giá trị

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng, giảm cho phù hợp.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành.

TCCS 73/VDN/2024

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp TA, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

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

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng

(có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥ 127 Kcal
Chất đạm	≥ 1,4 g
Natri	≤ 28240 mg
Carbohydrat	≥ 30 g
Đường tổng số	≤ 22,8 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



NI CHIH HAO

210mm

210mm



HAPPINESS[®]

Hạt Nêm

Vị Héo



khối lượng tịnh
10 kg

Hình ảnh mang tính minh họa

Thành phần:

Muối i-ốt, đường, tinh bột bắp, chất điều vị (621), bột tỏi, chất điều vị (635), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột thịt heo chiết xuất (0,1%), chất làm rắn chắc (466), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten), Protein thực vật thủy phân, bột hành.

Hướng dẫn sử dụng:

Món xào: 1 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món kho: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món canh, súp: 2,5 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

1 muỗng cà phê = 5 g gần vị

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng, giảm cho phù hợp.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ dầu nành.

TCCS 73/VDN/2024

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.

Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1 800 599 902

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

Năng lượng	≥ 127 Kcal
Chất đạm	≥ 1,4 g
Natri	≤ 28240 mg
Carbohydrat	≥ 30 g
Đường tổng số	≤ 22,8 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



8 935102 477295



NGUYỄN CHIH HAO

290mm

HAPPINESS



Harven Video

Think about:[illegible]

Hướng dẫn sử dụng:

Món xào: 1 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món kho: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món canh, súp: 2,5 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

Hiện nay dân số toàn:

Đã quên trong bao bình, nơi không vào, thường
mất, sạch sẽ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cần biết:

Sau phần có chữ "Thành phần nhóm nghiên cứu" của bài báo là:

TCCS-73/VDN-2024

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠNH VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 4, xã Phước Thái, huyện Long Thành,

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 205–212

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)	
Năng lượng	≈ 127 kcal
Cholesterol	≈ 14 g
Natri	≈ 28240 mg
Carbohydrat	≈ 32 g
Đường tổng số	≈ 12,9 g

Khối lượng tính: 10 kg

XSL-FO

U50: 15th Annual Meeting on Neurosclerosis



Hình ảnh mang tính minh họa.



KT3-05529BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/10/2024

Page 01/04

1. Tên mẫu
Name of sample : **HẠT NÊM VỊ HEO HAPPINESS**
2. 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.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 13/09/2024
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 13/09/2024 - 24/09/2024
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN 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
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / See page 02-04/04

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

KT3-05529BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/10/2024

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 ^(*) - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng hạt Granule Màu vàng nhạt Yellowish color Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng monosodium glutamate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-		2,82
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	0,67
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018 (Chuẩn độ điện thế)		-	64,5
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	5,90
7.6. Vật lạ / Foreign matters ^(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)		-	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate content excluding fibre (m/m)	AOAC 2020.07		-	33,7

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 đo mà 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 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 dh.cs@qatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QATEST 3 at the email addresses dh.cs@qatest3.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.

KT3-05529BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/10/2024

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
7.9. Năng lượng / <i>Calories</i> ^(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	142
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % <i>Protein content (m/m)</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	1,76
7.11. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, % <i>Total sugar content (m/m)</i>	QTTN/KT3 096 : 2017	-		19,6
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % <i>Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)</i>	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg <i>Total arsenic content</i>	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadmium content</i>	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.16. 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>
7.17. 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>
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.19. 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>
7.20. Hàm lượng fumonisins (FB1+FB2), µg/kg <i>Fumonisin (FB1+FB2) content</i>	QTTN/KT3 161:2017	25		Không phát hiện <i>Not detected</i>
7.21. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		$2,48 \times 10^4$

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 at customer's request.

3. Độ không đảm bảo do mô 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 in hay sao một phần hoặc 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 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 (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.

KT3-05529BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/10/2024

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
7.22. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		3,1 x 10 ²
7.23. Escherichia coli,	MPN/g ISO 16649-3:2015	-		0
7.24. Staphylococcus aureus,	CFU/g AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.25. Tổng số nấm men & nấm mốc, Total yeasts & moulds	CFU/g ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ⁽²⁾ Less than
7.26. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected

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

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)

(2): 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

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 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 (BeA)-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.