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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TỎI

TCCS 76/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

-2024-

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 76/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: Lạp xưởng tươi Đài Loan vị tỏi

2. Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (621), tiêu sọ, bột tỏi (0,5%), bột hành, rượu mai quế lộ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (262(i), 260), chất chống oxy hóa (316), phẩm màu tự nhiên (120).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C).

- 18 tháng kể từ ngày sản xuất (khi bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C).

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

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

200 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng trong bao bì nhựa PA. 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 CỔ PHẦN FRITZ-FOOD.

Địa chỉ: K2-5, KCN Tân Kim Mở rộng, thị trấn Cần Giuộc, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An,

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 "Lạp xưởng tươi Đài Loan vị tỏi" đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.6, 2.6, 3.7).

- 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).

- 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 08 tháng 10 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 3600239719 CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM H. LONG THÀNH - T. ĐỒNG NAI

NI CHIH HAO

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)		
Năng lượng	≥	300 kcal
Chất đạm	≥	10 g
Carbohydrat	≥	10 g
Chất béo	≥	20 g
Natri	≤	700 mg
Đường tổng số	≤	20 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 CỔ PHẦN FRITZ - FOOD
Địa chỉ: K2-3, KCN Tân Kim Mở rộng, thị trấn Cần Giuộc, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.

SCAN NGAY!

8 935102 421519

VEDAN

Lạp Xưởng Tươi Đài Loan

Vị tươi

Tỷ Lệ Vàng — Giữa Thịt Và Mỡ

Khối lượng tịnh
200 g

(Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa)

Nướng | Chiên | Trữ đông -18°C | Không bảo quản

Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (621), tiêu sọ, bột tỏi (0,5%), bột hành, rượu mai quế lộ, muối đỏ, chất điều chỉnh độ acid (262(i), 260), chất chống oxy hóa (316), phẩm màu tự nhiên (120).

Hướng dẫn sử dụng: Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý (nên khứa nhẹ lạp xưởng trước khi chế biến).
- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:
- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứa đạm đậu nành.
TCCS 76/VDN/2024

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
YI CHIH HAO

VEDAN

Lạp Xưởng Tươi Đài Loan

Vị tỏi

Tỷ Lệ Vàng Giữa Thịt Và Mỡ

Nướng | Chiên | Trữ đông -18°C | Không Hàn Thổ

Khối lượng tịnh
500 g

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh hoạ

Thành phần: Thịt heo, mỡ heo, chất ổn định (1412), đường, tỏi tươi (2%), vỏ bọc xúc xích Collagen, muối, chất điều vị (631), tiêu xọ, bột tỏi (0,5%), bột hành, rượu mai quế lộ, mười đỏ, chất điều chỉnh độ acid (262ii), 260i, chất chống oxy hóa (316), phẩm màu tự nhiên (120).

Hướng dẫn sử dụng: Chiên, nướng hoặc chế biến tùy ý. Hấp khử nhẹ lạp xưởng trước khi chế biến.

- Rã đông sản phẩm trước khi chế biến.
- Khi chiên nên chiên lửa nhỏ (nhiệt độ khoảng 120°C trong 3 - 4 phút).

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản:

- 2 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.
- 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C.
- Khi đã mở túi nên dùng hết trong vòng 02 ngày và bảo quản ở nhiệt độ từ 0°C đến 5°C.

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng hoặc khi dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm. Trong dây chuyền sản xuất có thể chứa đậm đậu nành.

TCCS 76/VDN/2024

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)		
Năng lượng	≥	300 kcal
Chất đạm	≥	10 g
Carbohydrat	≥	10 g
Chất béo	≥	20 g
Natri	≤	700 mg
Đường tổng số	≤	20 g

SCAN NGAY!

8 935102 421526

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 CỔ PHẦN HELZ - FOOD
Địa chỉ: K2-3, KCN Tân Kim Mở rộng, thị trấn Cần Giuộc, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

NI CHIH HAO

ỦY BAN TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA
QUATEST 3®
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3
Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam C3 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-05734BTP4/2	**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM** ***TEST REPORT***	14/10/2024 Page 01/03

1. Tên mẫu / *Name of sample* : **LẠP XƯỞNG TƯƠI ĐÀI LOAN VỊ TỎI**
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 còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
   As received sample is intact package and label.
3. Số lượng mẫu / *Quantity* : 01
4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving* : 24/09/2024
5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration* : 24/09/2024 - 01/10/2024
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 - 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

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

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, 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 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 (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.

KT3-05734BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

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		-	
• Trạng thái / *State*				Hình trụ tròn, không bị nứt, bể *Round cylinder, no cracks, breaks*
• Màu sắc / *Color*				Đặc trưng của sản phẩm *Characteristic of product*
• Mùi vị / *Odor & taste*				Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ *Characteristic of product, free from foreign odor & taste*
7.2. Năng lượng/ *Calories*(*)	QTTN/KT3 024:2018			
• kcal/100 g			-	340
7.3. Hàm lượng protein, g/100 g *Protein content*	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method		-	14,0
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g *Carbohydrate content excluding fibre*	AOAC 2020.07		-	13,2
7.5. Hàm lượng đường tổng số[1], g/100 g *Total sugar content*	QTTN/KT3 096 : 2017	-		6,24
7.6. Hàm lượng béo, g/100 g *Total fat content*	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	25,7
7.7. Hàm lượng natri, mg/100 g *Sodium content*	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		476
7.8. Hàm lượng chì, mg/kg *Lead content*	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	$3{,}00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện *Not detected*
7.9. Hàm lượng cadimi, mg/kg *Cadmium content*	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	$1{,}80 \times 10^{-2}$		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 sample 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 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 (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.

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 E-mail: info@quatest3.com.vn Website: www.quatest3.com.vn
Testing Complex: No.7, road No.1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist.2, HCMC, Vietnam 64 Le Hong Phong, Dist.5, HCMC, Vietnam

KT3-05734BTP4/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

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*
7.10. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg *Total arsenic content*	TCVN 8427 : 2010	$1{,}00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện *Not detected*
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 +G1 + G2), µg/kg *Total aflatoxin content*	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện *Not detected*
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg *Aflatoxin B1 content*	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện *Not detected*
7.13. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg *Ochratoxin A content*	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện *Not detected*
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g *Total aerobic plate count*	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ *Less than*
7.15. *Escherichia coli*, CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ *Less than*
7.16. *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 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 (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.