

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN PHÔ MAI

TCCS 78/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 78/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 VIÊN HOÀNG KIM NHÂN PHÔ MAI

2. Thành phần: Surimi cá đông (57%), phô mai (23%), tinh bột sắn, đường, muối, chất điều vị (621), hương liệu tôm tổng hợp FL/35750.

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): 270 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 PA/PE. 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 Đại Trường Phú.

Địa chỉ: Ấp 4, xã Thạnh Tân, huyện Tân Phước, 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 viên hoàng kim nhân phô mai” 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.3, 2.38, 3.3, 4.3, 5.1).

- 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 27 tháng 11 năm 2024



175

10
sealing line10
sealing line

MẶT TRƯỚC

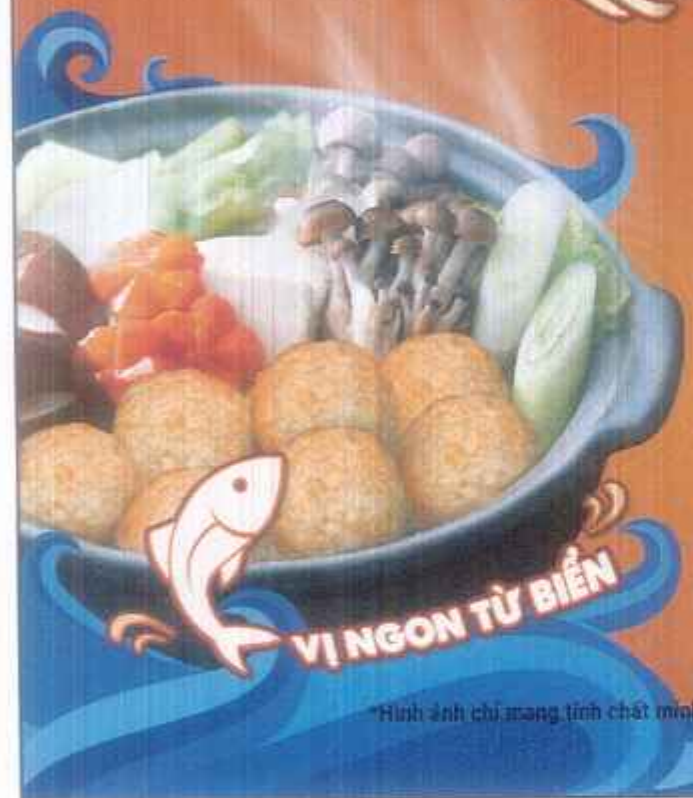
10
sealing line

MẶT SAU

10
sealing line

30

10
sealing line



Cá Viên Hoàng Kim



Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng kem tươi được tuyển chọn kỹ lưỡng từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), kết hợp với vị ngọt tự nhiên của tôm, mực, hương vị đậm đà đại dương vừa ngọt, vừa thơm với vị ngọt nhẹ, mềm mịn và vị béo vừa phải tạo nên sự kết hợp của cá viên hoàng kim nhân phô mai. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bất ngờ qua nhiều lớp cá viên.

THÀNH PHẦN: Sườn cá đông (57%), phô mai (22%), tinh bột sắn, đường, muối, chất điều vị (521), hương liệu tôm tổng hợp FL/05710.

Tài liệu cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm chưa thanh phần có nguồn gốc từ thủy sản (cá đông), cần không sử dụng sản phẩm nếu có dấu hiệu hư hỏng hoặc các thành phần có trong sản phẩm. TCCS 72/2014/2014.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CƠ TRUNG 100g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN PHÔ MAI)		
Năng lượng	~ 179	kcal
Chất đạm	~ 8	g
Carbohydrat	~ 11	g
Đường tổng số	~ 4	g
Chất béo	~ 5	g
Chất béo bão hòa	~ 2	g
Natri	~ 880	mg

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN
Bảo quản ở nhiệt độ **-18°C**
hoặc ngăn đông từ lạnh.
Không đông lại sản phẩm sau khi cá đông.
Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được sử dụng trong ngắn nhất từ lạnh không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Nấu cách thức: Đun sôi. Không cần cá đông cho vào chảo trước khi đun. Nấu 3 - 4 phút trước khi dùng.
Chế biến: Xả đông ở nhiệt độ thường 2 - 3 phút, chiên ngập dầu ở 150°C trong 7 phút 30 giây.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN BẠI THƯƠNG PHÚ
Địa chỉ: Ấp 4, xã Thanh Tân, huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.
Sản phẩm của:
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: 1800.594.902.



Bản phóng to mặt sau bao bì Cá Viên Hoàng Kim Nhân Phô Mai (270g)



VEDAN
Golden

Vị ngon thơm đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng xu hướng được tuyển chọn kỹ lưỡng từ nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đồng), tạo nên hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, phù hợp với vị ngọt nhẹ, vị mặn nhẹ và vị béo vừa phải tạo nên sự hài hòa của cá viên hoàng kim nhân phô mai. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo khi ăn qua nhiều lớp cá viên.

Cá Viên Hoàng Kim

NHÂN PHÔ MAI

THÀNH PHẦN: Sườn cá đồng (57%), phô mai (23%), tinh bột sắn, đường, muối, chất điều vị (E21), hương liệu hòa tan hợp FL 00750.

Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi có dấu hiệu dị ứng thực phẩm. Các người mắc bệnh phải sử dụng thực phẩm có hàm lượng muối thấp (cá đồng), đặc biệt là người mắc bệnh thận. Không sử dụng sản phẩm của cá đồng khi các thành phần có trong sản phẩm.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì
TỔC 28/01/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Đảm bảo ở nhiệt độ:

-18°C

hoặc ngăn đông tự nhiên

Không đông lạnh sản phẩm sau khi đã đông.
Sản phẩm sau khi mở bao bì phải được tiêu thụ trong ngày hoặc tự nhiên không quá 24 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Nấu sôi hoặc hấp chín.
Không cần解冻 sản phẩm, chỉ cần nấu hoặc hấp trong 3-5 phút trước khi dùng.



Chần.
Đã đông ở nhiệt độ thường 2-3 giờ, nhúng ngập vào nước sôi 150°C trong 1 phút 20 giây.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN PHÔ MAI)

Năng lượng	± 115	kcal
Chất đạm	± 9	g
Carbohydrat	± 10	g
Đường tổng số	± 6	g
Chất béo	± 5	g
Chất béo bão hòa	± 3	g
Nước	± 890	mg

Khối lượng tịnh:
500 g

VỊ NGON TỪ BIỂN

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN BÀI TRƯỜNG PHÚ
Biệt thự, Ấp 4, xã Thanh Tân, huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang, Việt Nam.
Sản phẩm của:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Biệt thự 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

SCAN
NGAY!



KT3-05927BTP4/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

24/10/2024
Page 01/03

1. Tên mẫu : CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN PHỖ MAI
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 : 02/10/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 02/10/2024 – 16/10/2024
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 02,03/03
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.

(Signature)

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.

(Signature)

Ngô Quốc Việt

KT3-05927BTP4/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024
Page 02/03

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. Năng lượng/ <i>Calories</i> ^(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	132
• kcal/100 g			-	10,7
7.2. Hàm lượng protein, g/100 g <i>Protein content</i>	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	
7.3. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g <i>Carbohydrate excluding fibre content</i>	AOAC 2020.07		-	13,4
7.4. Hàm lượng béo, g/100 g <i>Fat content</i>	QTTN/KT3 139 : 2016 (Cò thủy phân)		-	3,91
7.5. Hàm lượng natri, mg/100 g <i>Sodium content</i>	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		853
7.6. Hàm lượng đường tổng số ^{(1)(*)} , g/100 g <i>Total sugar content</i>	QTTN/KT3 096 : 2017	-		4,36
7.7. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g <i>Saturated fat content</i>	AOAC 2019 (996.06)	-		2,03
7.8. Cảm quan ^(*) / <i>Sensory test</i>	QTTN/KT3 234 : 2019		-	
• Trạng thái / <i>State</i>				Dạng rắn, viên tròn <i>Solid, fish ball</i>
• Màu sắc / <i>Color</i>				Từ trắng ngà đến trắng be <i>From ivory white to beige white</i>
• Mùi / <i>Odor</i>				Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</i>
• Vị / <i>taste</i>				Đặc trưng của sản phẩm <i>Characteristic of product</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 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 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 address: 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 (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 (VHAS 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

CHỖ VÀNG
THUẬT
CH
LƯU
LƯC

KT3-05927BTP4/2-1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

24/10/2024
Page 03/03

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. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 196 : 2018 (Ref: AOAC (2013.06))	$2,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	$1,80 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $4,50 \times 10^{-2}$ Less than
7.12. Hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg), mg/kg	QUATEST3 1035:2023	$1,00 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ Less than
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	-		$8,20 \times 10^{-2}$
7.14. Hàm lượng histamin, mg/kg Histamine content	QTTN/KT3 088 : 2012	8,3		Không phát hiện Not detected
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count CFU/g	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$6,7 \times 10^2$
7.16. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.17. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.18. Salmonella spp. /25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD 1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. Clostridium perfringens, CFU/g	TCVN 4991 : 2005	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.20. Vibrio parahaemolyticus, MPN/g	FDA bacteriological analytical manual/2004 - Chapter 9	-		Nhỏ hơn $0,3^{(3)}$ Less than

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 + galactose)
- (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 colon
- (3): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 MPN/g khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp/ According to the test method, the result is expressed as less than 0,3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.
- (4): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

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 đo tổng được tính từ độ không đảm bảo do 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 multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao mặt 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 nên hệ theo địa chỉ email 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 (Viện 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 (Viet 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.