

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 0215 /20/CV-VDN

Về việc: "Thông báo bổ sung nhãn sản phẩm
Maltose syrup (DE: 20-50)"

Đồng Nai, ngày 26 tháng 02 năm 2020

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm Maltose syrup (DE: 20-50) của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố và được Chi Cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận ngày 02 tháng 05 năm 2018 và đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn. Hồ sơ tự công bố như file đính kèm.

Trong hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh: 25 kg, 280 kg, 1350 kg.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Nay Công ty chúng tôi xin thông báo bổ sung thêm nhãn có khối lượng tịnh 170 kg của sản phẩm nêu trên. Nhãn bổ sung như file đính kèm.

Chúng tôi xin cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & NCPT

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: Vp TGD
- Vp Phòng ĐBCL



PHAN THỊ HUY HÀ

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) của Công ty CPHT Vedan (Việt Nam) là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột bắp

Thông tin cảnh báo:

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

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xúng, chewingum...)

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt, và trái cây đông hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem,...)

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise,...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 170 kg

TCCS 10/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 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

Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

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.



CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập-Tự do-Hạnh phúc

Số: 1098/22/ CV-VDN

Đồng Nai, ngày 19 tháng 11 năm 2022

Về việc “Sửa đổi nhãn sản phẩm Glucose
syrup – Maltose syrup”

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Các sản phẩm Maltose syrup (DE: 20~50); Maltose syrup (DE: 50~70); Maltose syrup (DE: 20~60); Glucose syrup (DE: 20~26); Glucose syrup (DE: 26~50); Glucose syrup (DE: 50~75); Glucose syrup (DE: 20~70) của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn vào các ngày 29/03/2018 và 02/05/2018.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa chữ “Thành phần cấu tạo” thành chữ “Thành phần” của các nhãn sản phẩm nêu trên.

Chi tiết xin xem nhãn mới đính kèm.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên.
- Lưu: Vp TGD
- Vp ĐBCL ✓

KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & HN



PHẦN THỊ HUY HÀ

Maltose syrup

(DE: 20-50)

The amplifier
hasn't been tested.

Thống tin an toàn:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoặc chất độc hại.

at a fairly early age. It is

Melrose Green có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Sản xuất kẹo dẻo mềm, xốp cũng rất dễ, chỉ cần các bước sau:

Sân xuất bệnh (bệnh ruột, bệnh mí, bệnh quy, bệnh dương, bệnh trung thất...)

Sản xuất nước ép trái cây, một trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.

Sân xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh sữa chua.

Sản xuất các sản phẩm thực phẩm đông lạnh như thịt, cá, rau, trái cây, v.v.

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc,
Sản xuất nước cốt (nước tương, nước mắm,
mắm tôm, mắm tép, nước chấm).

1. *Explain the importance of the following factors in the development of a country's economy:*

Mattijie vryspies deur 'n bewaarder in 'n stalling in die
 1990's. Die foto is 'n kopie van 'n foto wat in 1990 deur 'n
 1990's.

ảnh, ô nhiễm có môi trường và trình ảnh hưởng thực tế.

Waktu belajar lebih 25 jam

YCCS 10, VDR/2018

Số 16 năm xuất:

Protein

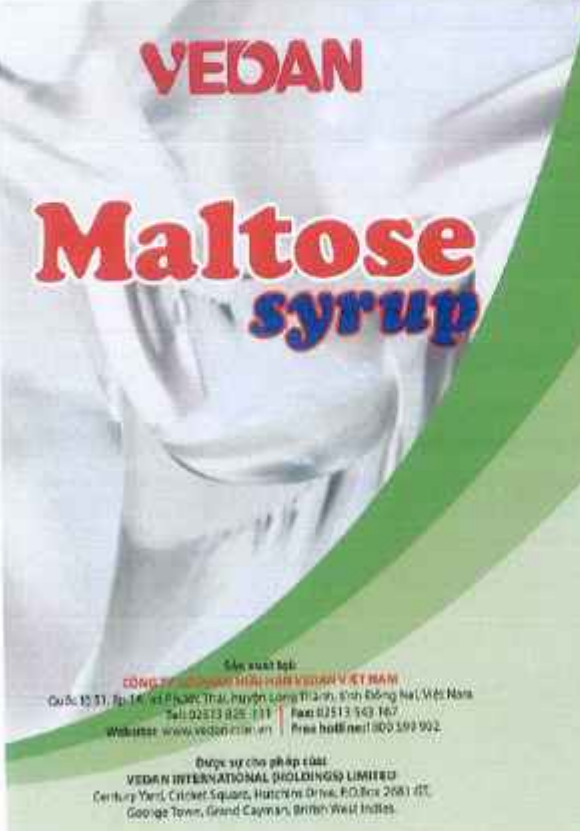
KST: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Phân tích và đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả của các chương trình giáo dục môi trường.

Sân xuất xứ:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỖI HẠM VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp 14, xã Phú Mỹ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02512 825 111 Fax: 0251 543 167
Website: www.vietnam.com.vn Free hotline: 800 599 902

Được sự cho phép của
VEDR INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.





VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-30)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 31, T.Đ. 14, xã Quốc Thái, huyện Song Mã, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 02513 825 133 | Fax: 02513 543 167
 Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 800 593 902

Được ủy quyền pháp luật:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
 Century View, Century Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 DT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CP HH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dạng dịch trong suốt có màu trắng đục của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có màu.

Thành phần:
 Nước, tinh bột bắp.

Thông tin cảnh báo:
 Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
 Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
 Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè kông, kẹo gừng...),
 Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...),
 Sản xuất nước ép trái cây, món trái cây và thực phẩm và trái cây đông lạnh,
 Sản xuất đồ uống,
 Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bột sữa, kem...),
 Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc,
 Sản xuất nước sốt (mì, tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
 Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 170 kg

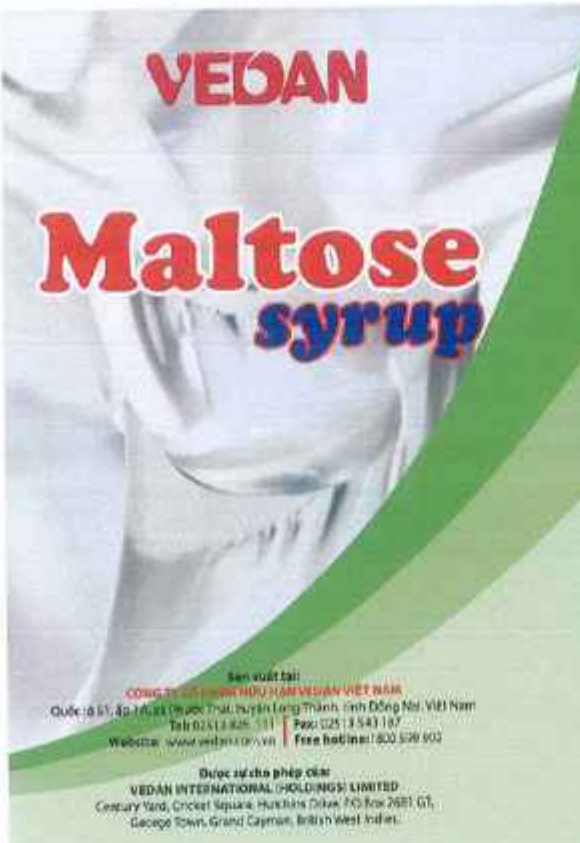
TCSC 16WDR.0.018

Số lot sản xuất:

Nhà:

HSD: 36 tháng kể từ ngày sản xuất.





VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPVN Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột (lúa).

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè kông, chewingum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu)...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem)...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (thức ăn, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg

VCCS 10/VON/2018

Số lô sản xuất:

NST:

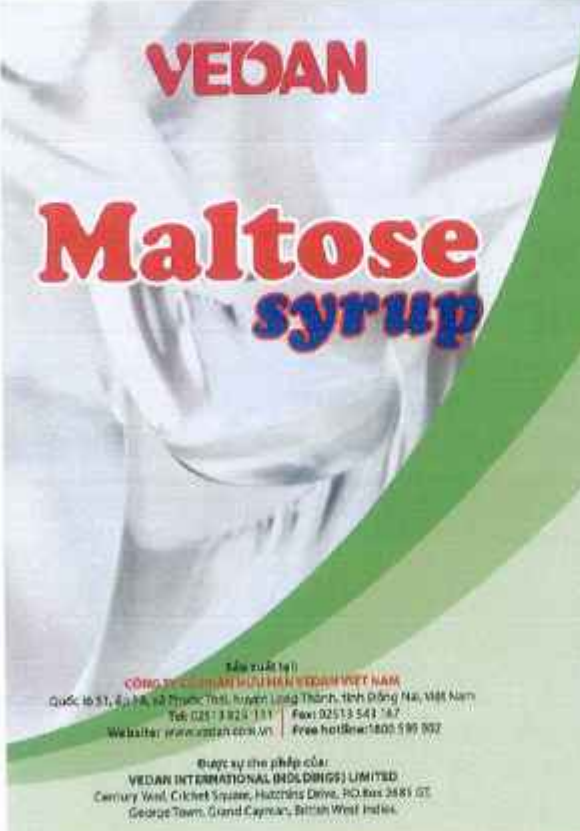
HSD: Số dung từ ngày nước ở tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Tân An, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 825 131 | Fax: 02513 543 187
Website: www.vedan.vn | Free hotline: 800 520 600

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681, GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-50)

Sản phẩm Maltose syrup (Dạng Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng dịch đường Maltose là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dạng dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối lạp.

Thành phần:
Nước tinh khiết cấp.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, nhiệt độ cao.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xèo, chè, kem...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất các sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh chua kem...)
Sản xuất các sản phẩm kẹo và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1.350 g

TCCS 10/VCM/2018

Số lô sản xuất:

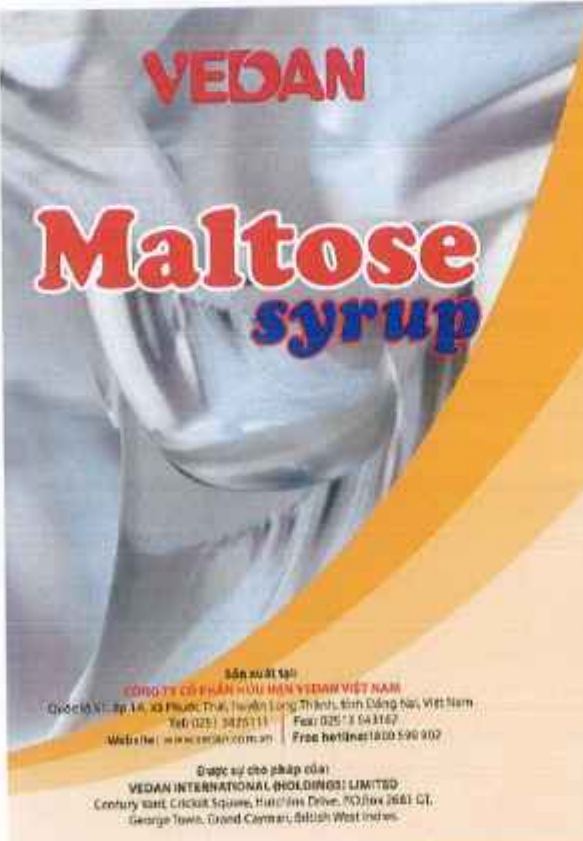
HCM:

HSD sử dụng tối nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Mỹ, Xã Phước Thới, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Miền Nam
Tel: 0251 3 924 131 | Fax: 02513 541 147
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 5 99 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (INDONESIA) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 3485 GS
George Town, Grand Cayman, British West Indies.





VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup, Mạch Nhai của Công ty CP H&H Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân (tiết bột bằng enzyme, dùng dịch đường Maltose là dùng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có một hàm độ trong, không có muối lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất loại kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo dừa, kẹo lạc, kẹo mè cứng, chewing gum...
Sản xuất bánh kẹo ngọt, bánh mỳ, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thạch, mật và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh trôi, bánh nếp)...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCS 04/VN/2018

Số lô sản xuất:

7536

Hết hạn sử dụng từ ngày sản xuất:

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 14, Xã Phước Thới, Huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3425111 Fax: 02513 543167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 590 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Court, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 Q1,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20-60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất ra qua trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối là.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Đông tố sinh hoạt:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu công nghiệp cũng như cho chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè vừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh kem, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sắn và bột sắn.
Sản xuất nước rửa trái cây, hương, nước tắm, mỹ phẩm... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 200 kg

TCCS 04/VON/2018

Số lô sản xuất:

NTX

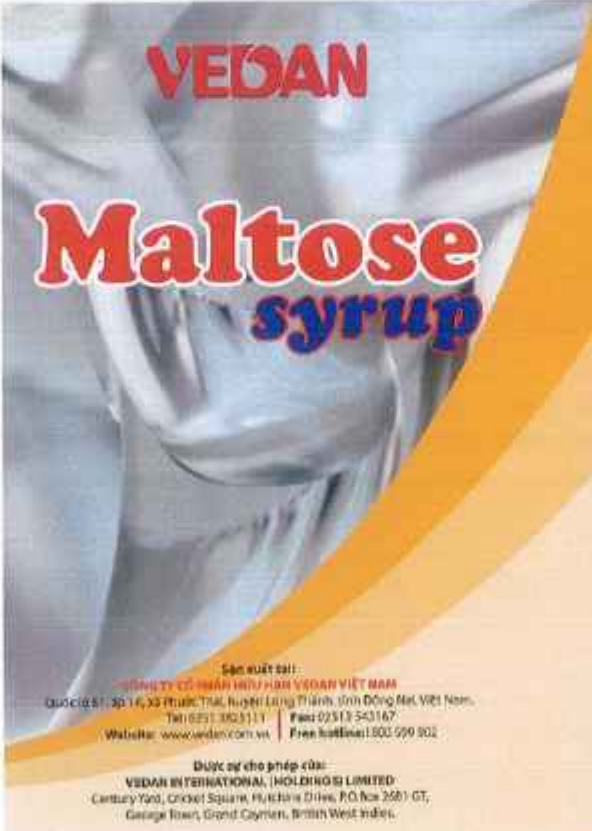
HSD: Sử dụng tốt nhất hoặc 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, An 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, VN Nam.
Tel: 0231 1825111 Fax: 02513 543167
Website: www.vedan.vn Free hotline: 1800 599 910

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (INDONESIA) LIMITED
Century Vant, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA



VEDAN

**Maltose
syrup**

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, xã 14, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 0251 3023111 Fax: 0251 343167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 999 902

Được ủy quyền bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDING) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2581 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Maltose
syrup**

(DE: 20~60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhé) của Công ty CP Hữu Hạn Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối.

Thành phần:
Nước tinh khiết.

Đường tinh khiết:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè cốm, chewing gum...),
Sản xuất bánh kẹo ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp,
Sản xuất đồ uống,
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bà chua, kem...),
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc,
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1350 kg

TCS 04/VDN/2018

Số sản xuất:

NSX:

HSD: 52 đúng tới nhất trước 5 tháng kể từ ngày sản xuất.



VEDAN

Glucose syrup

**Glucose
syrup**

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch nha) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Đường đơn đường Glucose là đường dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là đường dịch có màu thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết.

Phương pháp sản xuất:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất tạo kem mềm, kẹo cứng, kẹo dẻo, kẹo lạc, kẹo mè xửng, chewingum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh tráng, thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và tui cây đông lạnh.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước rửa (nước rửa kính, nước rửa chén, nước rửa bát...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

TCCS 14/VN/2018

Số lô sản xuất:

NSC:

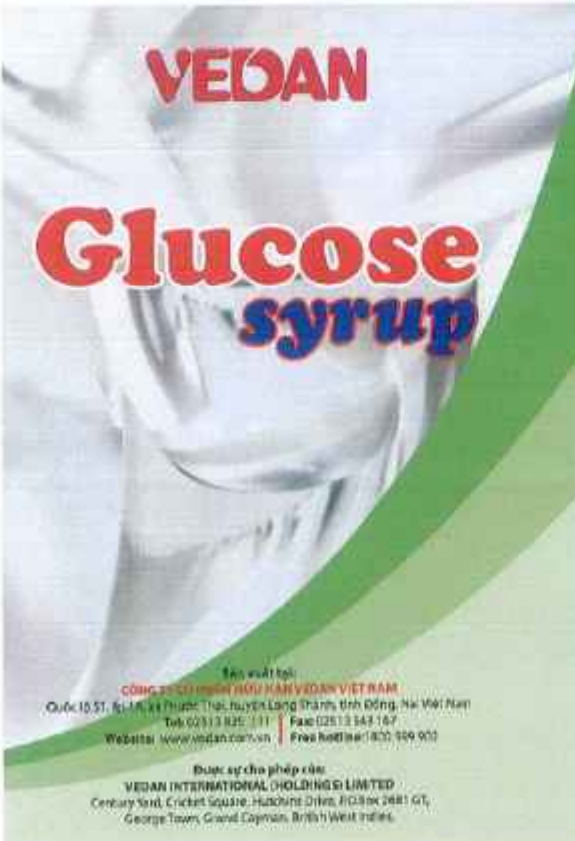
HSC: Sử dụng hết nhất trong 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 31, ấp Lộ và Phước Trại, huyện Long Thành, Bình Dương, Việt Nam
Tel: 02513 823 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.vn Free hotline: 1800 592 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Park, Orchard Square, Hutchins Drive, PO Box 7681 CL,
Georgetown, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Sản xuất tại:

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 57, Km 16, xã Phước Thọ, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
 Tel: 0213 3 825 131 Fax: 0213 3 443 147
 Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 800 509 900

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
 Century Square, Cricket Square, Hutchins Drive, #12-01, 05-01 GT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.

Glucose syrup

(DE: 50-75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhà) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng dịch đường Glucose là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có màu trắng đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: bánh kẹo, sữa, đồ uống, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè mung, chewing gum...
 Sản xuất bánh, kẹo, ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
 Sản xuất nước ép trái cây, trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
 Sản xuất đồ uống.
 Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bột kem, kem)...
 Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
 Sản xuất nước xốt nước, nước, nước ngâm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 250 kg

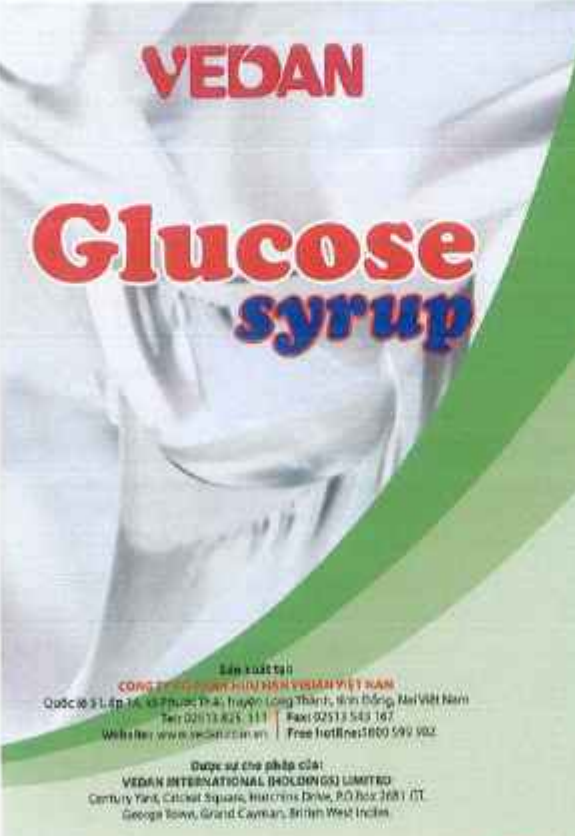
TCCS T&VN/2018

Số sản xuất:

NSS:

Mô tả dung tích nhất trước & thông lệ từ ngày sản xuất.





VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(ĐE: 50-75)

Sản phẩm Glucose syrup (Bạch nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu trắng đục của tinh bột, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm rất tốt. Là dung dịch có độ nhớt đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết, bắp.

Thương mại và kinh doanh:
Không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời, nơi có độ ẩm cao, nơi có chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè zăng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trong tủ...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bua chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt (nước tương, nước chấm, mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1200 kg

TCCS 14/VON/2010

Số lô sản xuất:

Mức:

HSD: Sử dụng hết nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 5, ấp 1A, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam
 Tel: 02513 425 111 Fax: 02513 543 147
 Website: www.vedan.vn Free Hotline: 800 590 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Canal Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 JTC,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(D/L 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu trắng trong của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có độ đậm đặc trung, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hàm lượng bột sắn.

Thương hiệu chính hãng:
Không chứa các chất độc hại, nổ, hoặc chất độc hại.

Quy trình sản xuất:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong nhiều công nghiệp chế biến thực phẩm: Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè cứng, chewing gum... Sản xuất bánh quy, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu... Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và đồ uống đóng hộp. Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng gói (bột chuối, kem...). Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc. Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khả năng phân tích:

TCCS 13/VDN/2018

Số W sản xuất:

NGX

HSD/Chứng nhận chất lượng ở tháng tiếp theo sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Phú Mỹ, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai Việt Nam
Tel: 02513 523 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.vn Free hotline: 1800 599 900

Được ủy quyền bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Park, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GE,
George Town, Grand Cayman, British Virgin Islands



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26~50)

Sản phẩm Glucose Syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng lỏng trong suốt là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dạng dịch có màu trắng đục, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột gạo.

Thuận lợi kinh doanh:
Không thể gán các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose Syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo nhai, kẹo tạt, kẹo mè cứng, chewing gum...
Sản xuất bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh meringue, bánh trung thu...
Là chất tạo ngọt cho trà cây, nước trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bánh kem, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose Syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng Net 200 kg

TCCS 18/VĐN/2019

Số lô sản xuất

NSX

VSD: Số dùng tới: mặt nước ở tháng và số ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Tân Phú, Huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Tel: (0251) 3 525 131 | Fax: (0251) 3 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 002

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Chicken Square, Hutchins Drive, PO Box 2601 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất bằng công nghệ thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thước phân

Nước tinh khiết cấp.

Thông tin phân loại

Không để gần các chất dễ cháy nổ hoặc chất độc hại.

Ứng dụng sử dụng

Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè cứng, chocolate...)

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)

Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm thực phẩm đóng gói (bánh, kẹo, kem...)

Sản xuất các sản phẩm sữa và các chế phẩm.

Sản xuất nước rửa tay, nước lau nhà, nước rửa chén, nước rửa kính... và các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất các sản phẩm khác.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Tân Phú, Huyện Thuận Thành, Tỉnh Bắc Ninh
Tel: 02513 925 111 Fax: 02513 543 187
Website: www.vedan.vn Free hotline: 800 999 900

Đại lý phân phối:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26~50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch nha) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dạng đặc trưng của sản phẩm là dạng dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có môi trường đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hạt, tinh bột gạo.

Thước và cách bán:
Không đóng gói các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup là chất được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa kẹo lạc, kẹo mè sen, Chewingum...
Sản xuất bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, mật trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm dạng lỏng (sữa chua, sữa...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và kẹo dẻo.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Khối lượng Netto 1.300 kg

TCS: T3/VN/2018

55.0 v/vv.

NSM

HSD: 30 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Thôn Tân An, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai Việt Nam.
Tel: 02513 425 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 999 800

Được ủy quyền phân phối bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Yukimura Drive, P.O. Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, B. British West Indies.



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhao) của Công ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết.

Chống chỉ định:
Không để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo, kẹo cứng, kẹo bông, kẹo lạc, kẹo mè, kẹo gừng, chewing gum...
Sản xuất bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thực phẩm và các đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh như sữa chua, kem...
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng kín, tránh ánh sáng mặt trời và nhiệt độ môi trường và tránh ẩm ướt.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCSS 12/VON/2018

60 là sản xuất

7316

HSD: Sử dụng tới hết trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Xã Mỹ, Huyện Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 02511 825 111 Fax: 02511 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1900 599 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2081, GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Glucose syrup

Glucose
syrup

(DE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup IMACH Nhai của Công ty Ciptoh Vietnam Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ nước tinh khiết phân tích bằng các bằng enzyme. Dung dịch đường glucose là dung dịch trong suốt có màu độ trong của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giảm béo. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có muối.

Thành phố
số 1, Hà Nội

Thường làm việc dưới
không khí ô nhiễm các chất gây cháy nổ, độc chất độc hại

Methodology of design

[illegible]

Thuận tiện bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trung tính chứa
kín, ở nhiệt độ mát mẻ và tránh ánh nắng trực tiếp.

6500 Imperial Hwy. 230 kg

TCES 13/01/2018

5510-5511

参考文献

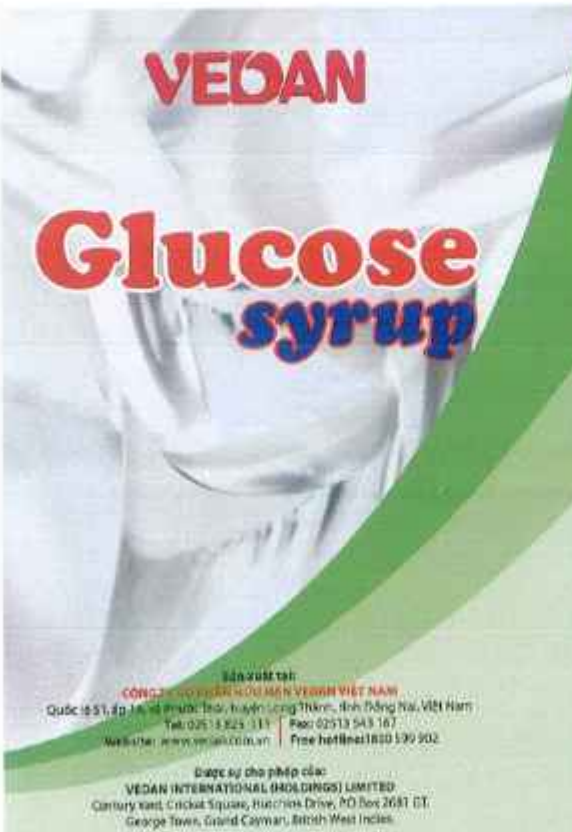
14.05.50 dùng tốt nhất nước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY TNHH SẢN PHẨM VECOR VIỆT NAM
Quốc lộ 17, xã An Phú, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02613 825 131 Fax: 02613 543 167
Website: www.vecor.vn Free hotline: 1800 590 900

Đại lý 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



ĐIỂM THI HUY HÀ



VEDAN

**Glucose
syrup**

**Glucose
syrup**

(ĐE: 20-26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giảm độ nhớt, là dung dịch có một thành phần đặc trưng, không có màu.

Thành phần:
Hạt tinh bột bắp.

Thành phần dinh dưỡng:
Không chứa các chất độc hại, không chứa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm: sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thực phẩm và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước mận, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1.250 kg

TCES 12/VON/2018.

55% sản xuất

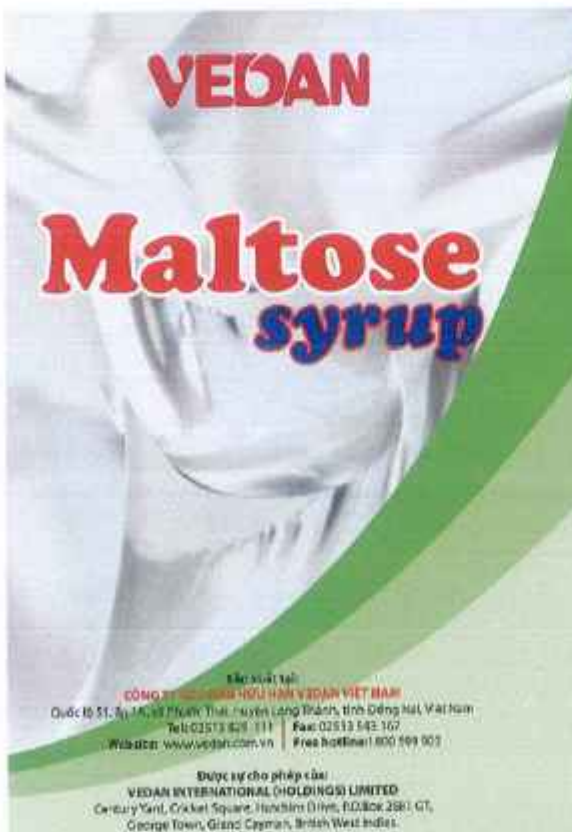
NGD:

HSD: Sử dụng tới hết trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, xã Tân Phú, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251 3 822 131 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 130 502

Được ủy quyền phân phối bởi:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Link, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 DT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.





VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch trái) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo 100% sắn, kẹo mè khèo, chocolate...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và kẹo cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bào mùa, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và các đặc:
Sữa, sữa, nước, sữa, nước, tương, nước, mứt, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng nhựa kín, ở nhiệt độ mát thường và tránh ánh sáng trực tiếp.

Nội dung tịnh 25 kg

TCX 11/VĐN/2018

Số lot sản xuất:

N/A

HSD: từ ngày kết nhật trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, xã Tân Phú, huyện Long Bình, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 02513 429 811 Fax: 02513 542 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 800 599 002

Được ủy quyền 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.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhũ) của Công ty CP Hiti Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất bằng hình thức phân tách bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dạng dịch trong suốt có màu trắng đục sản phẩm có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Hạt: tinh bột gạo.

Thành phần và hàm lượng:
Thông để gần các chất dễ cháy nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.

Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xoang, chewing gum...

Sản xuất bánh bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...

Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và trái cây và trái cây đông lạnh.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh đồ chua, kem...

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonaisse... và gia vị.

Hướng dẫn lưu trữ:

Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg

YCS 11/001/2018

Số lô sản xuất:

N50

HSD: 60 ngày kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, ấp Mỹ, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0213 825 131 | Fax: 0213 542 182
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 399 802

Được ủy quyền phân phối cho:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



VEDAN

Maltose syrup

**Maltose
syrup**

(DE: 50-70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Maltose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
Nước tinh khiết lọc.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Maltose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo, kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo bạc, kẹo mè xừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...)
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bà chua, kem...)
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, mayonnaise... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Maltose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Nhiệt lượng tính: 1250 kJ

YCCS 11/VĐN/2018

Số lô sản xuất:

NH:

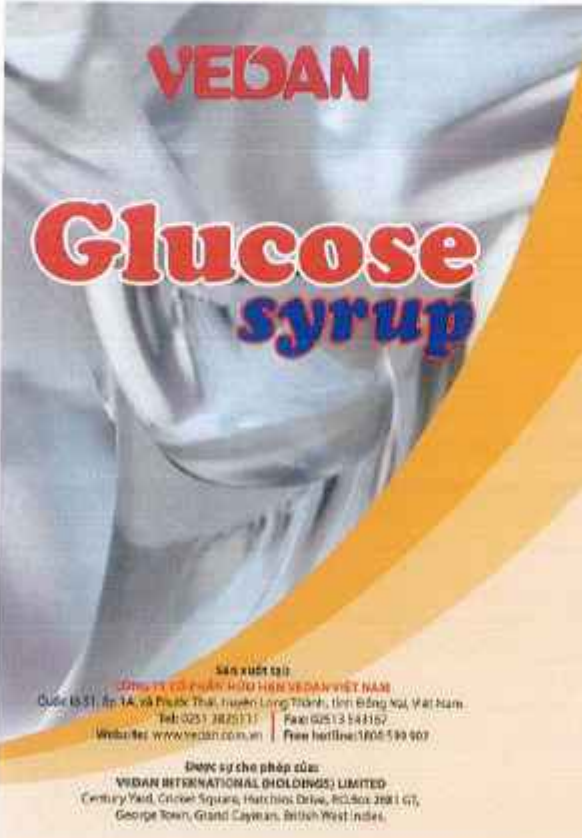
HSD: Sử dụng tới hết thời hạn sử dụng kể từ ngày sản xuất.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 41, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: 0251 3 825 111 Fax: 02513 942 162
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 559 902

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED
Century Yard, Cocker Square, Marshalls Drive, PO Box 2581 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA



VEDAN

**Glucose
syrup**

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.
 Tel: 0251 3825131 | Fax: 0251 3 544167
 Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 907

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Yard, Citicore Square, Hutchins Drive, #10-02 2681 07,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.

**Glucose
syrup**

(DE: 20-70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty CP Hữu Hạn Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
 Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
 Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
 Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm:
 Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xửng, chewing gum...
 Sản xuất bánh quy, bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
 Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
 Sản xuất đồ uống.
 Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bã chua, kem...)
 Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
 Sản xuất nước sốt, nước tương, nước chấm, marmalade... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
 Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh 25 kg

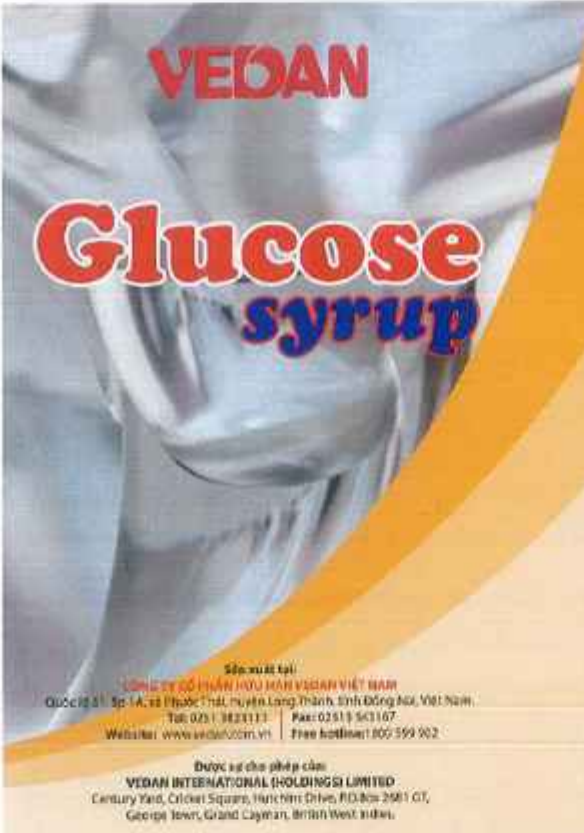
ICCS 05/VON/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD sử dụng hết nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.





VEDAN

**Glucose
syrup**

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 51, Xã Lạc, xã Phước Thới, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 Tel: 0251 3823111 Fax: 0251 5631107
 Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 800 599 902

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.

**Glucose
syrup**

(DE: 20-70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) của Công ty Cổ phần Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mật độ đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:
 Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:
 Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
 Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
 Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo tạc kẹo nua cứng, chewing gum...
 Sản xuất bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...
 Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
 Sản xuất đồ uống.
 Sản xuất sản phẩm thực phẩm đóng gói (sữa chua, kem...)
 Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
 Sản xuất nước cốt (nước tương, nước mắm, Mayonnaise...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
 Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 200 kg

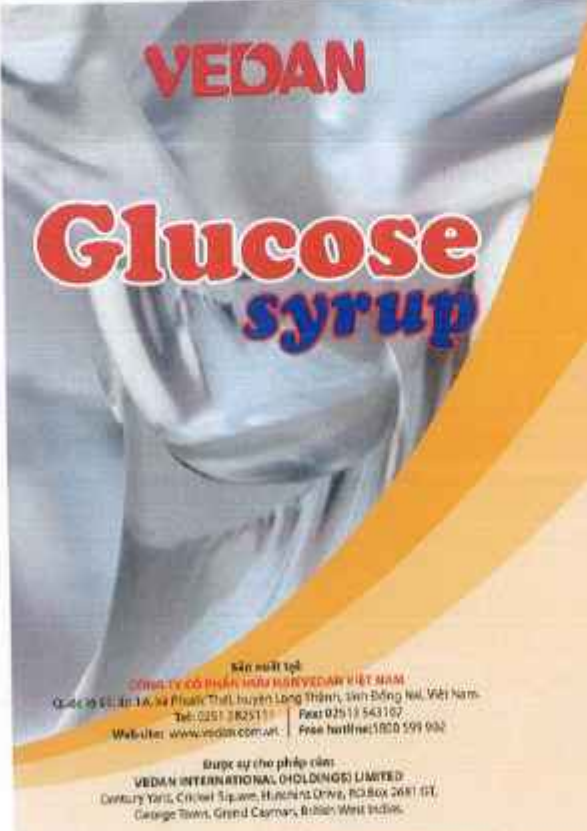
TCS 05/VDR/2018

Số lô sản xuất:

NS:

HSC Sử dụng từ ngày trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất





VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nứa) của Công ty CP HỮU HẠN VEDAN Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có môi trường độc trùng, không có muối là:

Tính phân:
Nước, tinh bột v.v.

Thông tin cảnh báo:
Không để gần các chất dễ cháy nổ hoặc chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:
Glucose syrup có thể được dùng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm.
Sản xuất kẹo dẻo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewing gum...
Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu...),
Sản xuất nước ép trái cây, nước trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.
Sản xuất đồ uống.
Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (bà chua, kem...),
Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.
Sản xuất nước sốt nước tương, nước chấm, mayonaisse... và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:
Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Nhiệt lượng (kcal): 1330/g

TCCA 05/VN/2018

Số lô sản xuất: 1000

HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
 Quốc lộ 50, xã Tân Phú, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
 Tel: 0251 3825111 | Fax: 0251 5431192
 Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 992

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
 Century Park, Cheong Cheong, Hong Kong, PO Box 2681 DT,
 George Town, Grand Cayman, British West Indies.



Số: 044 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 02 tháng 03 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 10/VDN/2018 ngày 20/04/2018

TỔNG GIÁM ĐỐC**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế 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.
- Căn cứ nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Căn cứ tài liệu PL403001 Quy cách thành phẩm dung dịch đường Maltose/Glucose Syrup.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật và quy định về nội dung ghi nhãn trong TCCS 10/VDN/2018 ngày 20/04/2018 “Maltose syrup (DE: 20 – 50)” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT, tài liệu PL403001 và phù hợp với quy định hiện hành về nhãn hàng hóa, cụ thể như sau:

Sst	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Maltose syrup (DE: 20 ~ 50)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Maltose syrup (DE: 20 – 50)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm

		kim loại nặng trong thực phẩm.	kim loại nặng trong thực phẩm.																																																																				
		1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.																																																																				
		<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^6$</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3	8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$																																																																				
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																				
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																				
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																				
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																				
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																				
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																				
8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có																																																																				
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.	5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.																																																																				

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: VPTGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍ HÀO

Số: 019/H /24/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 02 tháng 03 năm 2024

V/v: “Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 10/VDN/2018”

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm “Maltose syrup (DE: 20 ~ 50)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 10/VDN/2018 và được Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn ngày 07/05/2018.

Trong hồ sơ công bố của sản phẩm này, chúng tôi đang công bố phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.5.1) và nội dung ghi nhãn đang công bố phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

Tuy nhiên, các quy định pháp luật trên đã được sửa đổi hoặc hết hiệu lực, cụ thể như sau:

- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT đã bị bãi bỏ bởi Thông tư 12/2019/TT-BYT ngày 28 tháng 6 năm 2019 của Bộ Y tế.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP đã được sửa đổi bổ sung bởi Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ.

- Mục 6.5.1 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi khoản 2 Điều 7 Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế về 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.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Nay công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố của sản phẩm nói trên, nội dung sửa đổi như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Maltose syrup (DE: 20 ~ 50)” đạt yêu	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Maltose syrup (DE: 20 ~ 50)” đạt yêu

		cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.	cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.																																																																				
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^6$</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> </table> 5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </table> 5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3	8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$																																																																				
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																				
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																				
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																				
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																				
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																				
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																				
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																				
8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có																																																																				

Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ sửa đổi các nội dung trên, các nội dung khác và chất lượng sản phẩm không thay đổi so với hồ sơ công bố đã được Quý Chi cục tiếp nhận trước đó.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng DBCL.

