

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Số: 1.098/22/ 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

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 25 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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

**Maltose
syrup**

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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

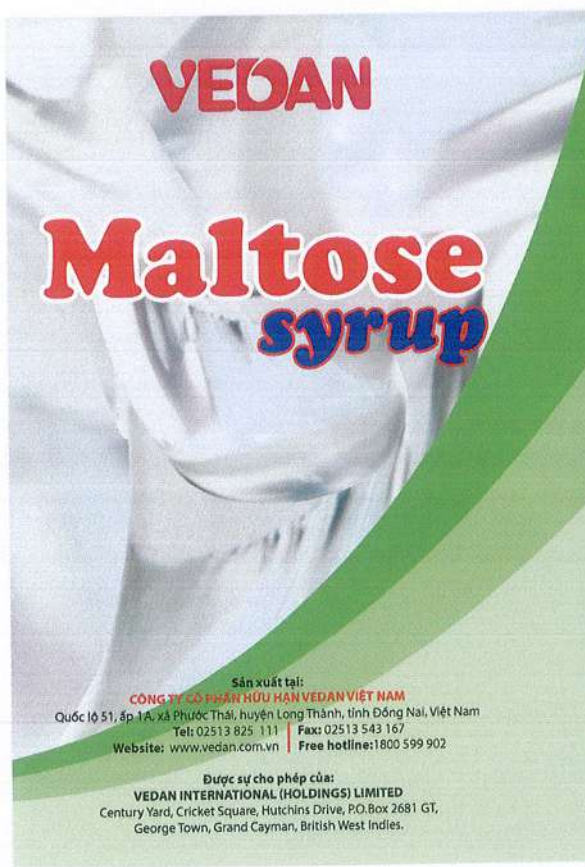
Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O.Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHAN THI HUY HA



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 280 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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~50)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nhai) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 1350 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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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, 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 xừng, 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 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 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: 25 kg

TCCS 04/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: 0251 3825111 | Fax: 02513 543167
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.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 20~60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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, 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 xừng, 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 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 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: 280 kg

TCCS 04/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: 0251 3825111

Fax: 02513 543167

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.



THAN THI HUY HA

VEDAN

Maltose 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 3825111 Fax: 02513 543167
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.

Maltose syrup

(DE: 20~60)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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, 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 xừng, 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 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 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: 1350 kg

TCCS 04/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

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



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 25 kg

TCCS 14/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

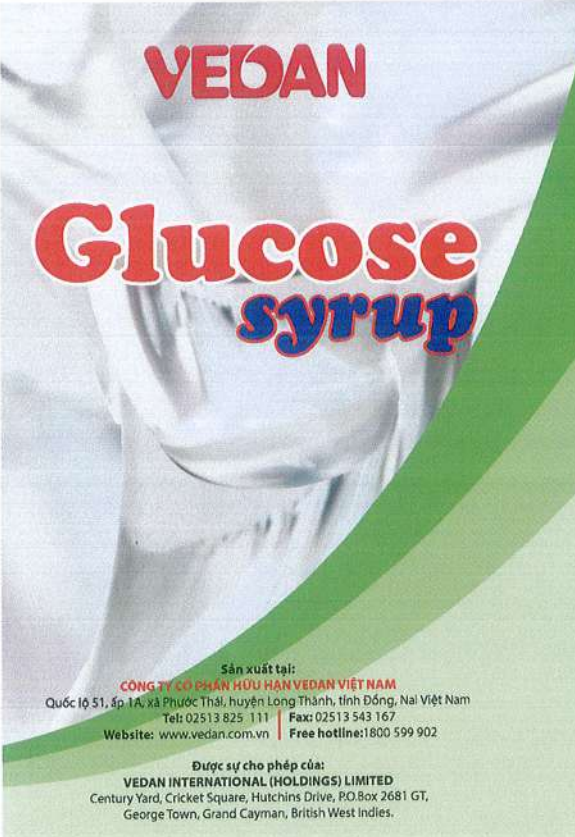
Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O.Box 2681 GT,
George Town, Grand Cayman, British West Indies.



PHẦN 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: 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.

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 đóng hộp.
 Sản xuất đồ uống.
 Sản xuất các 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:
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: 280 kg

TCCS 14/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

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



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 50~75)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhai) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 1350 kg

TCCS 14/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.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26-50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 25 kg

TCCS 13/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

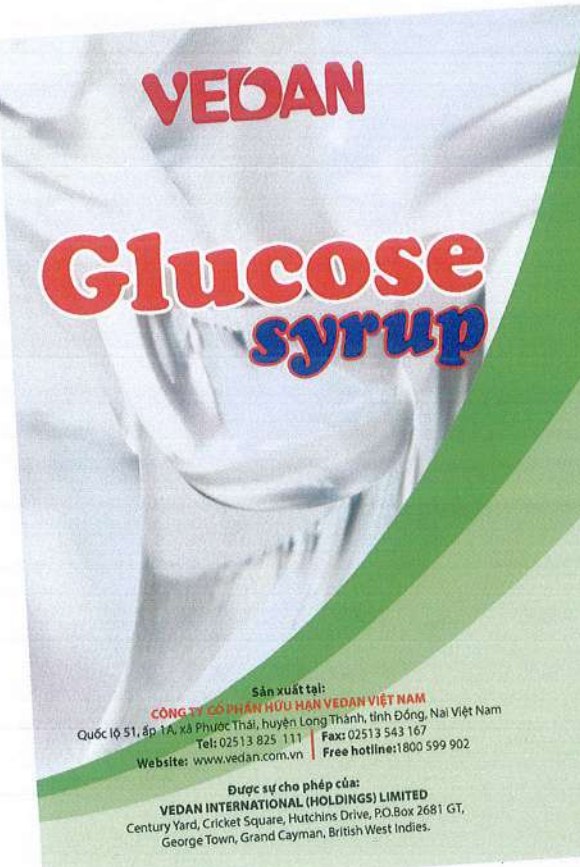
HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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.



HOÀN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26~50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 280 kg

TCCS 13/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.



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26~50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 1350 kg

TCCS 13/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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 26~50)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 1300 kg

TCCS 13/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.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 25 kg

TCCS 12/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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xù, 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 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 xốt (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: 270 kg

TCCS 12/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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 bột bắp.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 1350 kg

TCCS 12/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.



PHẦN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 25 kg

TCCS 11/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.



PHAN THI HUY HA

VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 280 kg

TCCS 11/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.



VEDAN

Maltose syrup

Maltose syrup

(DE: 50~70)

Sản phẩm Maltose syrup (Mạch Nha) 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 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 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 xừng, 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 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 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: 1350 kg

TCCS 11/VDN/2018

Số lô sản xuất:

NSX:

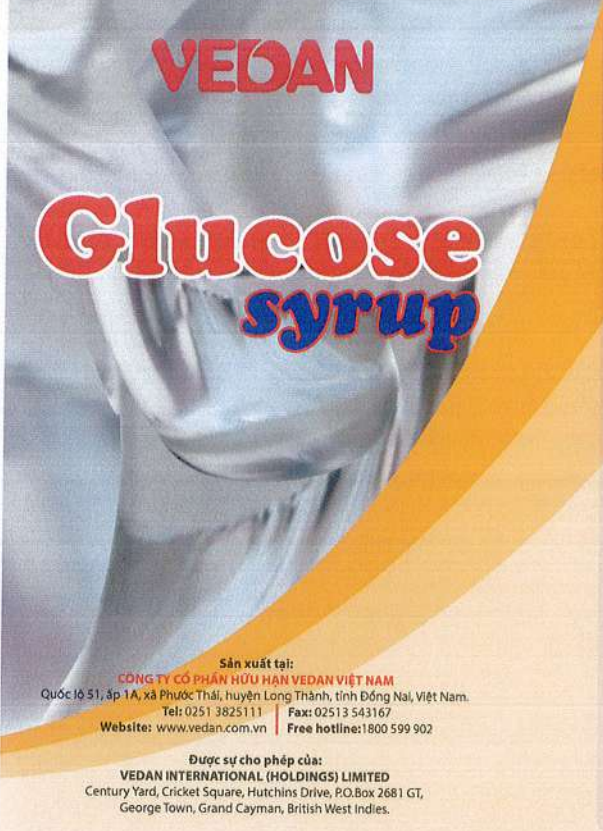
HSD: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

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.



PHAN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nhà) 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 phẩm:
Nước, tinh bột sẵn.

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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 25 kg

TCCS 05/VDN/2018

Số lô sản xuất:

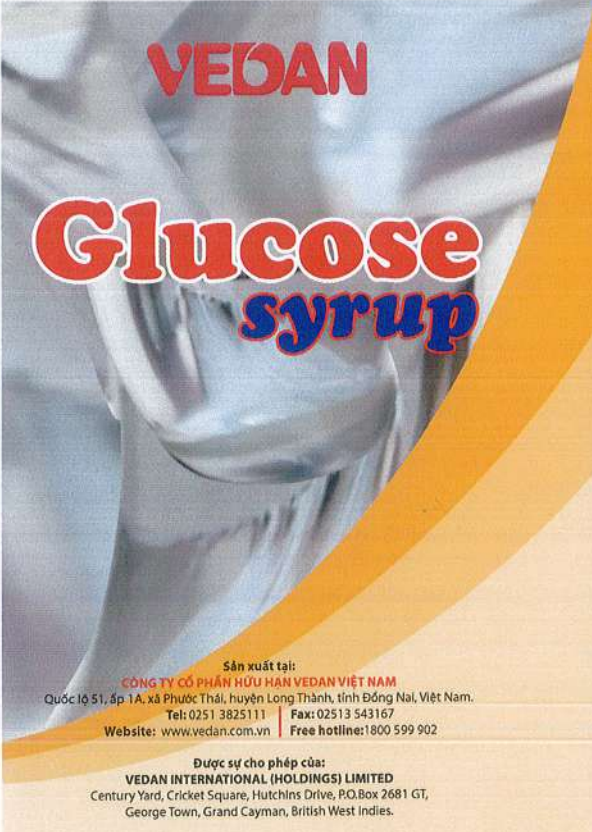
NSX:

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: 0251 3825111 | Fax: 02513 543167
 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.





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 3825111 | Fax: 02513 543167
 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.

Glucose syrup

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 280 kg

TCCS 05/VDN/2018

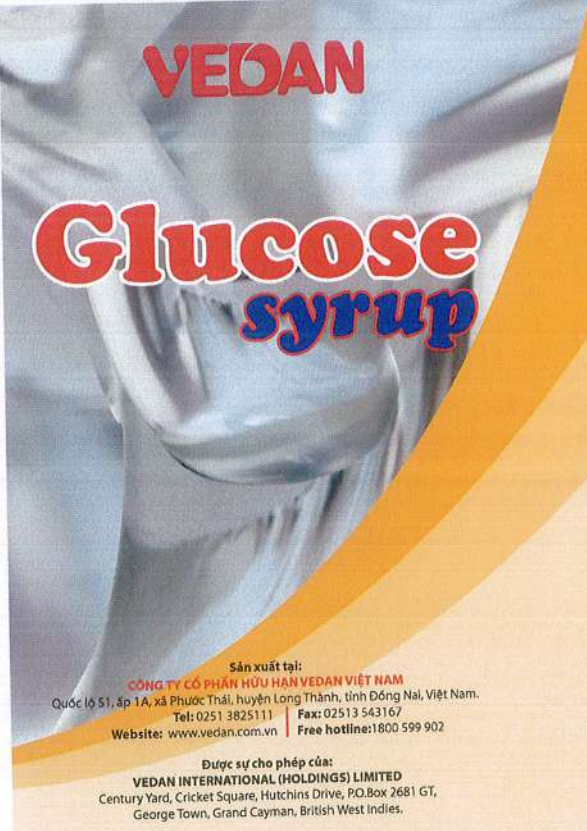
Số lô sản xuất:

NSX:

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



PHẦN THI HUY HA



VEDAN

Glucose syrup

Glucose syrup

(DE: 20~70)

Sản phẩm Glucose syrup (Mạch Nha) 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 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 (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, 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 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 xốt (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: 1350 kg

TCCS 05/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: 0251 3825111 | Fax: 02513 543167
 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.



Số: 045 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 02 tháng 3 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 11/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 11/VDN/2018 ngày 20/04/2018 “Maltose syrup (DE: 50 ~ 70)” 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:

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: 50 ~ 70)” 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.	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: 50 ~ 70)” 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.	- 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.	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>$\leq 10^6$</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> <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	$\leq 10^6$	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	$\leq 10^3$	8	<i>Salmonella spp.</i>
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	$\leq 10^6$																																																																		
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	$\leq 10^3$																																																																		
8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có																																																																		
		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



T. ĐỒNG NAM

TRỊ CHIH HAO

Số: 0195 /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 11/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: 50 ~ 70)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 11/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: 50 ~ 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:	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: 50 ~ 70)” 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.	- 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 border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <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> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </tbody> </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	$\leq 10^6$	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	$\leq 10^3$	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	$\leq 10^6$																																																																				
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	$\leq 10^3$																																																																				
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 ĐBCL.

