

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

NƯỚC CHẤM VEDAN

TCCS 01/VDN/2024

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 01/VDN/2024

I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Nước chấm Vedan

2. Thành phần:

Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (6,6%), chất điều vị (621, 639, 640, 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), phẩm màu tự nhiên (150a, 120).

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

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) Quy cách đóng gói (thể tích thực): 250 ml; 800 ml; 900 ml; 1 L; 1,8 L; 4,8 L và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong chai nhựa PET đảm bảo an toàn thực phẩm, bên ngoài là thùng carton hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Lavela tại Bình Thuận

Địa chỉ: Lô C9-I, Đường N4, KCN Hàm Kiệm I, xã Hàm Mỹ, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam kinh doanh sản phẩm “Nước chấm Vedan” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:



- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.19, 2.31, 3.40, 4.16).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đồng Nai, ngày 29 tháng 03 năm 2024





Nhãn cổ: W96mm x H31mm



Nhãn trước + Nhãn sau: W40mm x H80mm



39mm

154mm





Nhãn cổ: W 108mm x H 35mm



Nhãn thân sau: W 50mm x H 100mm

Nhãn thân trước: W 60mm x H 120mm



112mm

120mm

VEDAN

Nước chấm

CÁ CƠM

Ngọt thơm từ biển

Hội nhà bếp chuyên nghiệp

Sài Gòn

TIN DỪNG

Vị thanh ngọt

Thật tích thực **1L**

Sản xuất tại: CHI NHANH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUAN.
 Địa chỉ: LÔ C9-1, đường N4, KCN Hầm Kiem I, xã Hầm Mỹ, huyện Hầm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

Số nhà máy: 150014488-VEDAN VIỆT NAM

Quê: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

Hotline: 1800599902

TCCS 01/VDN/2024

Thịt tích thực: 1L

Thành phần: Nước, muối, tinh cốt nước mắm cá cơm (6.6%), chất điều vị (621, 639, 640, 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), phẩm màu tự nhiên (150a, 120).

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thông tin cảnh báo: Sự kết tinh muối, màu nước chấm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Thành phần dinh dưỡng

Năng lượng	4.94 - 7.42 Kcal
Chất đạm	> 0.625 g
Natri	5200 - 7600 mg
Carbohydrat	0.7 - 1.06 g
Chất béo	0 - 0.2 g



39mm

154mm

VEDAN

Nước chấm

CA CÔM

Ngọt thơm từ biển

Thương hiệu
Sài Gòn
TIN DÙNG

Vị thanh ngọt Tinh thực 1,8L

Tên sản phẩm: Nước chấm tinh cốt nước mắm cá cơm (6,6%) chất điều vị (621, 639, 640, 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất đặc, chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (200, 211), chất ổn định (415), phẩm màu tự nhiên (150a, 120).

Họ tên của người và đơn vị phân phối: Xem trên bao bì, tránh ánh nắng, đậy kín nắp sau khi sử dụng.

Thành phần dinh dưỡng: Dùng để chấm, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Thay đổi màu sắc: Sự kết tinh muối màu nước chấm sẫm dần có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN LAYELA
TẠI BÌNH THUYỀN
Địa chỉ: Lô C9-1 đường NÚ KINH Hầm Kempt, xã Hầm Mỹ, huyện Hầm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận Việt Nam.

Thông tin liên lạc:
CÔNG TY CỔ PHẦN LAYELA
Số 10, Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Số điện thoại: 1800699902
TCCS 01/VN/2014
TẠO MÀU SỮA 1,8L

Thành phần dinh dưỡng	
trong 100ml nước chấm	
Năng lượng	494 - 742 Kcal
Chất đạm	> 0,625 g
Natri	5200 - 7600 mg
Carbohydrat	0,7 - 1,06 g
Chất béo	0 - 0,2 g

SCAN NGAY!

8 935102 421953



CHIH HAO

150mm

150mm

Chú ý: Nước muối tinh cốt nước mắm cá cơm (6,6%), chất điều vị (521, 639, 640, 627, 631), chất tạo ngọt tổng hợp (950, 951), hương liệu nước mắm tổng hợp, chất điều chỉnh độ acid (330), chất bảo quản (202, 211), chất ổn định (415), phẩm màu tự nhiên (150a, 120).

Quyển sách nấu ăn: Xem trên bao bì để biết cách nấu ăn.

Quyển sách bảo quản: Bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng, dây kín nắp sau khi sử dụng.

Quyển sách chế biến: Dùng để chế biến, nêm, ướp và chế biến tất cả các món ăn.

Quyển sách chế biến: Sự kết hợp muối, mắm nước chấm sẽ dẫn có thể xảy ra do nhiệt độ và theo thời gian. Đây là hiện tượng tự nhiên của nước chấm, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

VEDAN

Nước chấm CÁ CƠM

Ngọt thơm từ biển



Việt Nam
ngọt

Thế tích thực 4,8 L

Sản xuất tại: CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN LAVELA TẠI BÌNH THUẬN
Địa chỉ: Lô C9-1, đường M4, KCN Ham Xiem I, xã Ham Mỹ, Huyện Ham Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN VEDAN VIỆT NAM
Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Phone: 1800595902
TTCN 01/WDN/2024
Hải sản thực: 4,8 L

SCAN NGAY!

Thông tin dinh dưỡng
Năng lượng: 4,94 - 742 Kcal
Chất đạm: ≥ 0,625 g
Natri: 5,300 - 760,0 mg
Carbohydrat: 0,7 - 1,08 g
Cholesterol: 0 - 0,3 g



KT3-06753BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/12/2023
Page 01/03

1. Tên mẫu : NƯỚC CHẤM VEDAN
Name of sample
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Sample description Mẫu đựng trong chai nhựa.
As received sample is contained in plastic bottle.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 17/11/2023
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 17/11/2023 - 24/11/2023
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page* 02 - 03/03
Test results

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB.



Nguyễn Thành Công

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



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample(s) and customer are written as customer's request.*
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with () are not accredited yet*

KT3-06753BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/12/2023

Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Nâu vàng Yellowish brown Trong, không vẩn đục Clear, no turbid Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product Đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ Characteristic of product, no strange taste Không phát hiện Not detected
• Màu sắc / Color				
• Độ trong / Clear				
• Mùi / Odor				
• Vị / Taste				
• Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường / Impurities				
7.2. Hàm lượng nitơ tổng, g/L Total nitrogen content	TCVN 3705 : 1990		-	1,43
7.3. Hàm lượng nitơ axit amin / nitơ toàn phần, % Amino acid nitrogen content / total nitrogen content	QTTN/KT3 216 : 2018 (Ref: TCVN 5107 : 2018) & TCVN 3705 : 1990		-	81,8
7.4. Hàm lượng nitơ amoniac / nitơ toàn phần, % Ammonical nitrogen content / total nitrogen content	TCVN 3706 : 1990 & TCVN 3705 : 1990		-	3,50
7.5. Hàm lượng muối (NaCl), g/L Sodium chloride content	TCVN 3701 : 2009		-	179
7.6. Năng lượng ^(*) / Calories • kcal/100 mL	QTTN/KT3 024:2018		-	7
7.7. Hàm lượng béo, g/100 mL Fat content	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện Not detected

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.

Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.

2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.

3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.

4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.

This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và tq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and tq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Viلاس 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Viلاس 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet

KT3-06753BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

07/12/2023
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of Detection	Phạm vi đo Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.8. Hàm lượng carbohydrate, g/100 mL Carbohydrate content	QTTN/KT3 317:2022		-	0,80
7.9. Hàm lượng protein, g/100 mL Protein content	TCVN 3705 : 1990		-	0,89
7.10. Hàm lượng asen tổng số, mg/L Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$		Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2(3)}$ Less than
7.11. Hàm lượng chì, mg/L Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng cadimi, mg/L Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	$3,00 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng thủy ngân, mg/L Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	$1,50 \times 10^{-2}$		Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/mL Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$3,2 \times 10^2$
7.15. Coliform, CFU/mL	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn $1^{(1)}$ Less than
7.16. E.Coli /mL	ISO 16649 – 3 : 2015	-		Không phát hiện Not detected
7.17. Staphylococcus aureus, CFU/mL	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $1^{(1)}$ Less than
7.18. Clostridium perfringens, CFU/mL	ISO 7937 : 2004	-		Nhỏ hơn $1^{(1)}$ Less than
7.19. Salmonella spp/ 25 mL	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.20. Vibrio parahaemolyticus, MPN/mL	FDA bacteriological analytical manual/2004 - Chapter 9	-		Nhỏ hơn $0,03^{(2)}$ Less than

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

- (1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/mL khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa./ According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/mL when the dish contains no colony.
(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,03 MPN/mL khi không có ống dương tính trong ba dãy ống pha loãng liên tiếp./ According to the test method, the result is expressed as less than 0,03 MPN/mL when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.
(3): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.
6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.
The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet