

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20 - 70)
ORGANIC GLUCOSE SYRUP (DE: 20 - 70)**

TCCS 06/VDN/2019

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 06/VDN/2019

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: Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 - 70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20 - 70)

2. Thành phần: Nước, tinh bột sắn hữu cơ.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

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

- 25 kg
- 270 kg
- 280 kg
- 1355 kg
- 1400 kg
- 1450 kg

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong trong xô nhựa PP hoặc trong thùng, phuy HDPE phù hợp yêu cầu An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam.

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

III. MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

IV. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

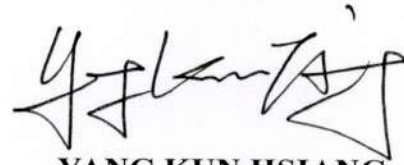
Công ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 - 70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20 - 70) đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

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 19 tháng 01 năm 2019

TỔNG GIÁM ĐỐC



YANG KUN HSIANG

KT3-08190BTP8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/01/2019
 Page 01/03

1. Tên mẫu
Name of sample : **ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) – ORGANIC GLUCOSE SYRUP (DE: 20-70)**
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 Mẫu đựng trong hũ nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic jar, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 24/12/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 24/12/2018 – 03/01/2019
6. Nơi gửi mẫu
Customer : **CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page 02&03/03*

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Thành Công

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



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. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. 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 approval of Quatest 3.*
3. 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.*
4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. / *Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*
5. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA) - Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005 (VILAS 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận. / *The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2005 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (VILAS 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.*

N/A: không áp dụng.
 Not applicable

7. Kết quả thử nghiệm

Test results



Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Cảm quan ^(*) / Sensory test - Trạng thái / State - Màu sắc / Color - Mùi vị / Odor & taste	Tk. TCVN 4410 : 1987	-	Dạng sệt Paste Không màu Colorless Đặc trưng sản phẩm Characteristic
7.2. Đường lượng dextrose (DE) ^(*) Dextrose equivalent	TCVN 10376 : 2014	-	41,3
7.3. Hàm lượng chất khô hòa tan (độ brix), The soluble solid content (degrees brix) %	TCVN 4414 : 1987	-	80,1
7.4. Định tính tinh bột ^(*) Qualitative test for starch	Tham khảo / Reference FAO FNP 52/2 (p.965)- 1992	-	Âm tính Negative
7.5. Hàm lượng tro tổng tính theo khối lượng, Total ash content (m/m) %	QTTN/KT3 137 : 2016	0,1	Không phát hiện Not detected
7.6. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), Sulfur dioxide content mg/kg	AOAC 2016 (990.28)	2	Không phát hiện Not detected
7.7. pH dung dịch 40% ở 20°C pH of 40% solution at 20°C	AOAC 2016 (981.12)	-	4,98
7.8. Hàm lượng asen tổng số, Total arsenic content mg/kg	TCVN 8427 : 2010	0,01	Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 – 083 : 2012	0,03	Không phát hiện Not detected
7.10. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content mg/kg	QTTN/KT3 064:2016	0,015	Không phát hiện Not detected
7.11. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 +G1 + G2), Total aflatoxin content µg/kg	AOAC 2016 (991.31)	0,1	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin B1, Aflatoxin B1 content µg/kg	AOAC 2016 (991.31)	0,25	Không phát hiện Not detected
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than


7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.14. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.15. <i>E. Coli</i> , CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.16. Tổng số nấm men & nấm mốc, <i>Total yeasts & moulds</i> CFU/g	ISO 21527-2:2008	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.17. <i>Salmonella</i> spp. /25 g	ISO 6579-1:2017	-	Âm tính <i>Negative</i>
7.18. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU/g	AOAC 2016 (975.55)	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.19. <i>Clostridium perfringens</i> , CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>
7.20. <i>Bacillus cereus</i> giả định, <i>Presumptive bacillus cereus</i> CFU/g	ISO 7932 : 2004	-	Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ <i>Less than</i>

Ghi chú/ Note:

(1): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)



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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)

VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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 chấm, mayonnaise ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 270 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)



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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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 chấm, mayonnaise ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 280 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)

VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)



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: 1 800 599 902

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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1355 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)

VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)



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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1400 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)

VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)



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.



Certified Organic By Control Union
CU 810239



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70)

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) 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 Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1450 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)