

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

**BÁNH KEM XỐP HƯƠNG CACAO VEDAN MORE –
VEDAN MORE COCOA FLAVOURED WAFERS**

TCCS 20/VDN/2020

CÔNG TY CP HH 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 20/VDN/2020

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: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Bánh kem xốp hương Cacao VEDAN More – VEDAN More Cocoa Flavoured Wafers

2. Thành phần: Bột mì, đường xay, shortening (dầu cọ), bột kem, bột ca cao (8,41%), bột whey, dầu đậu nành, chất nhũ hóa (INS 322(i)), chất ổn định (INS 460(ii)), chất tạo xốp (INS 500(ii)), hương ca cao tự nhiên, muối, hương tổng hợp (hương sữa, hương vani).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 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): 30 g, 360 g (12 gói x 30 g)

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa tráng nhôm, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: KCG CORPORATION CO., LTD (Bangplee Branch)

Địa chỉ: 79 Moo 11 Thepharak Rd., Bangpla, Bangplee, Samutprakarn 10540 Thailand.

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 nhập khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm “Bánh kem xốp hương Cacao VEDAN More – VEDAN More Cocoa Flavoured Wafers” 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 (mục 6.5.2).



- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.20, 3.18).
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quyết định về việc ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 07 tháng 03 năm 2020

TỔNG GIÁM ĐỐC

YANG KUN HSIANG



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2020-00004787
Mã số kết quả: AR-20-VD-006956-02-VI / EUVNHC-00091520

(*Kết quả này thay cho kết quả số AR-20-VD-006956-01/743-2020-00004787, xuất ngày 13/02/2020; bản kết quả cũ sẽ bị hủy.)



Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái
Huyện Long Thành
Đồng Nai
Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH KEM XỐP HƯƠNG CACAO VEDAN MORE VEDAN MORE COCOA
Tinh trạng mẫu: Mẩu thành phẩm
Ngày nhận mẫu: 16/01/2020
Thời gian thử nghiệm: 16/01/2020 - 21/01/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 30/01/2020
Mã số PO của khách hàng: I2N2200116201

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
5	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD129 VD Carbohydrates	%	AOAC 986.25 mod.	68.8
10	VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng	%	AOAC 991.43	4.26
11	VD165 VD (a)(f) Béo	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	21.6
12	VD263 VD (a)(f) Protein	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	6.33
13	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	26.1



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 g	FAO 2013 77	495
15	VD652 VD (a) Acid béo bão hòa	%	Ref. ISO 5509:2000	11.9
16	VD652 VD (a) Acid béo dạng trans	%	Ref. ISO 5509:2000	Không phát hiện (LOD=0.005)
17	VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa	%	Ref. ISO 5509:2000	9.66
18	VDVDD VD Vitamin D	µg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0185) (Tính toán)	0.93
19	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	1.54
20	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	1.78
21	VD864 VD (a) Cholesterol	mg/kg	AOAC 994.10 mod	Không phát hiện (LOD=10)
22	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-010) ((Ref. AOAC 968.08 (2011)))	354
23	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/kg	AOAC 969.23	5790
24	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/kg	AOAC 969.23	1230
25	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) ((Ref. AOAC 2015.01))	53.5
26	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.046
27	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
28	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
29	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
30	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)
31	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
32	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
33	VD020 VD (a) Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) ((GC-MS))	Không phát hiện (LOD=0.05)
34	VD630 VD Màu sắc		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Màu vàng nhạt và nâu đặc trưng của sản phẩm.
35	VD630 VD Mùi		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
36	VD630 VD Trạng thái		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Bánh xốp kẹp kem dạng hình chữ nhật nhỏ, khô, giòn
37	VD630 VD Vị		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Vị đặc trưng của sản phẩm.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích




Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vĩ 19/02/2020

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sac Ky Hai Dang. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-BỘ Y Tế

HỦY BỎ VÀ THAY THẾ*



Mã số mẫu/Sample code Nr.: 743-2020-00004787

Mã số kết quả/ Analytical Report Nr.: AR-20-VD-006956-02 / EUVNHC-00091520

Nutrition Facts

servings per container	
Serving size	30g
Amount Per Serving	
Calories	150
% Daily Value *	
Total Fat 6g	8%
Saturated Fat 4g	18%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 35mg	2%
Total Carbohydrate 21g	8%
Dietary Fiber 1g	5%
Total Sugars 8g	
Includes 7g Added Sugars	13%
Protein 2g	
Vitamin D 0.28mcg	2%
Calcium 10mg	0%
Iron 1.6mg	8%
Potassium 170mg	4%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử. Biểu mẫu bảng dinh dưỡng chỉ có giá trị tham khảo, Quý khách vui lòng xem quy định hiện hành./
Test results are valid only for test sample. The nutrition facts form is valid conference only. The customer should update it and comply with regulation currently.



Nutrition Facts	
12 Serving(s) Container	
Serving size	39 g
Amount Per Serving	
Calories	150
% Daily Value *	
Total Fat 8 g	16%
Sodium 140 mg	10%
Sugar 12 g	24%
Cholesterol 5 mg	10%
Total Iron 35 mg	2%
Total Calcium 175 mg	34%
Dietary Fiber 10 g	20%
Total Sugar 12 g	24%
Protein 7 g	14%
% Daily Value *	
Thiamin 0.25 mg	2%
Calcium 10 mg	0%
Iron 1.0 mg	0%
Potassium 120 mg	2%