

**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 SỮA VEDAN MORE –  
VEDAN MORE MILK FLAVOURED WAFERS**

**TCCS 22/VDN/2020**

### **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](mailto: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 22/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. Tên sản phẩm:** Bánh kem xốp hương Sữa VEDAN More – VEDAN More Milk Flavoured Wafers

**2. Thành phần:** Bột mì, shortening (dầu cọ), đường xay, bột kem (8,72%), bột whey, dầu đậu nành, chất nhũ hóa (INS 322(i)), chất ổn định (INS 460(ii)), hương tổng hợp (hương sữa, hương kem), chất tạo xốp (INS 500(ii)), muối.

**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, 180 g (6 gói x 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 Sữa VEDAN More – VEDAN More Milk 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: 743-2020-00004789  
Mã số kết quả: AR-20-VD-007195-02-VI / EUVNHC-00091520

(\*Kết quả này thay cho kết quả số AR-20-VD-007195-01/743-2020-00004789, 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 SỮA VEDAN MORE VEDAN MORE MILK  
Tinh trạng mẫu: FLAVOURED WAFERS  
Ngày nhận mẫu: Mẫu thành phẩm  
Thời gian thử nghiệm: 16/01/2020 - 30/01/2020  
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.                                               | 65.0                     |
| 10  | VD157 VD (a) Xơ dinh dưỡng                  | %      | AOAC 991.43                                                    | 2.44                     |
| 11  | VD165 VD (a)(f) Béo                         | %      | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 )<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 28.1                     |
| 12  | VD263 VD (a)(f) Protein                     | %      | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 )<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 4.66                     |
| 13  | VD304 VD (a)(f) Đường tổng                  | %      | TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)                              | 25.4                     |



## 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                                                   | 532                                          |
| 15  | VD652 VD (a) Acid béo bão hòa                | %          | Ref. ISO 5509:2000                                            | 15.5                                         |
| 16  | VD652 VD (a) Acid béo dạng trans             | %          | Ref. ISO 5509:2000                                            | Phát hiện vết (<0.015)                       |
| 17  | VD652 VD (a) Acid béo không bão hòa          | %          | Ref. ISO 5509:2000                                            | 12.6                                         |
| 18  | VDVDD VD Vitamin D                           | µg/100 g   | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0185) (Tinh toán)                 | 1.44                                         |
| 19  | VD210 VD (a)(f) Độ ẩm                        | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )                             | 1.49                                         |
| 20  | VD297 VD (a)(f) Tro tổng                     | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049 ) ((Ref. FAO Food 14/7-1986)) | 0.72                                         |
| 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)))  | 250                                          |
| 23  | VD255 VD (a) Kali (K)                        | mg/kg      | AOAC 969.23                                                   | 1220                                         |
| 24  | VD279 VD (a) Natri (Na)                      | mg/kg      | AOAC 969.23                                                   | 1150                                         |
| 25  | VD890 VD (a) Sắt (Fe)                        | mg/kg      | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) ((Ref. AOAC 2015.01))        | 7.0                                          |
| 26  | VD855 VD (a) Cadmi (Cd)                      | mg/kg      | AOAC 2015.01                                                  | Phát hiện vết (<0.025)                       |
| 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 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 <b>Trạng thái</b> |        | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200) | Bánh xốp kẹp kem dạng hình chữ nhật nhỏ, khô, giòn |
| 37  | VD630 VD <b>Vị</b>         |        | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200) | Vị đặc trưng của sản phẩm.                         |

(1): Bánh xốp kẹp kem dạng hình chữ nhật nhỏ, khô, giòn, xốp.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Ly Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 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 Sắc Ký Hải Đăng. (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. : 743-2020-00004789**
**Mã số kết quả/ Analytical Report Nr. : AR-20-VD-007195-02 / EUVNHC-00091520**

## Nutrition Facts

servings per container

**Serving size** 30g

**Amount Per Serving**
**Calories** 160

% Daily Value \*

**Total Fat** 8g 11%

Saturated Fat 5g 23%

*Trans Fat* 0g

**Cholesterol** 0mg 0%

**Sodium** 35mg 2%

**Total Carbohydrate** 20g 7%

Dietary Fiber less than 1g 3%

Total Sugars 8g

Includes 7g Added Sugars 13%

**Protein** 1g

Vitamin D 0.43mcg 2%

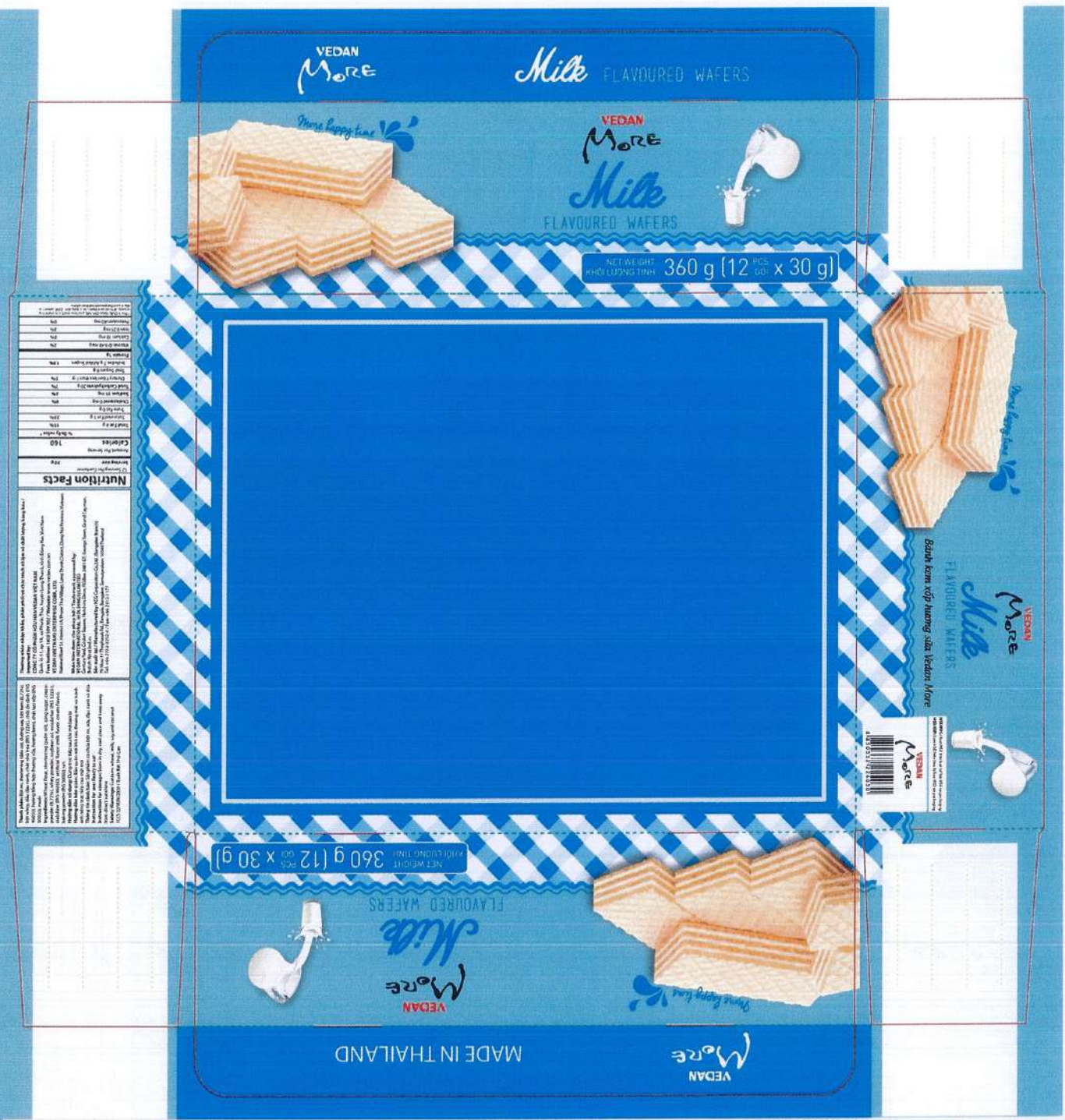
Calcium 10mg 0%

Iron 0.21mg 2%

Potassium 40mg 0%

\* 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.



MSDN: 8090239719  
 CÔNG TY  
 CỔ PHẦN  
 HỮU HẠN  
 VEDAN  
 VIỆT NAM  
 H. LONG THÀNH - T. TH. 1  
 YANG KUN HSIANG

## Bánh Kem Xốp Hương Sữa Vedan More

**Thành phần:** Bột mì, shortening (dầu椰子), đường xay, bột kem (8,72%), bột whey, dầu đậu nành, chất nhũ hóa (INS 322(ii)), chất ổn định (INS 460(ii)), hương tổng hợp (hương sữa, hương kem), chất tạo xốp (INS 500(ii)), muối.

**Ingredients:** Wheat flour, shortening (palm oil), icing sugar, cream powder (8,72%), whey powder, soybean oil, emulsifier (INS 322(ii)), stabilizer (INS 460(ii)), artificial flavor (milk flavor, cream flavor), baking powder (INS 500(ii)), salt.

**Hướng dẫn sử dụng:** Dùng trực tiếp sau khi mở bao bì

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời

**Thông tin cảnh báo Sản phẩm** có chứa bột mì, sữa, đậu nành và dứa

**Instruction for use:** Ready to eat

**Instruction for storage:** Store in dry, cool place and keep away from direct sunshine

**Safety Warnings:** Contains wheat, milk, soy and coconut

TCCS 22/VDN/2020

Xuất xứ: Thái Lan

## Nutrition Facts

6 Serving Per Container  
Serving size 30 g  
Amount Per Serving

Calories 160

% Daily Value \*

Total Fat 8 g

Saturated Fat 5 g

Trans Fat 0 g

Cholesterol 0mg

Sodium 35 mg

Total Carbohydrate 20 g

Dietary Fiber less than 1 g

Total Sugars 8 g

Includes 7 Added Sugars 13%

Protein 1 g

Vitamin D 0.43 mcg

Calcium 10 mg

Iron 0.21 mg

Potassium 40 mg

\* 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.

Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa / Imported by:

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

Free hotline: 1800 599 902 / Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD.

National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

Nhãn hiệu được cho phép bởi / Trademark approved by:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

Sản xuất tại/Manufactured by:

KCG Corporation Co.,Ltd. (Bangplee Branch)

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

Tel: +66 2752-3252-4 / Fax: +66 2312-1177

NSX/MFG: Xem NSX trên bao bì/See NSX on packaging  
HSD/EXP: Xem HSD trên bao bì/See HSD on packaging



VEDAN  
More



YANG KUN HSIANG

# Vdan More Wafers\_Milk ( New Packing )



396 mm

283 mm

50 mm

183 mm

50 mm

20 mm

50 mm

50 mm

138 mm



