

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

----***----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT NÊM GÀ – CHICKEN FLAVOR SEASONING

TCCS 24/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: dl-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 24/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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Hạt nêm gà – Chicken flavor seasoning

2. Thành phần cấu tạo: Muối I-ot, chất điều vị (621, 627, 631), đường, chất làm dày (1404), bột tỏi, bột thịt gà (3%), bột tiêu, bột hành phi, bột hương gà tổng hợp, bột ngũ vị hương.

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 (khối lượng tịnh): 200 g (hàng xuất khẩu).

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi OPP, bao bì sử dụng 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 “Hạt nêm gà – Chicken flavor seasoning” 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 6.8.1).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).



- 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 1.9, 2.11).
- 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 20 tháng 04 năm 2020



TỔNG GIÁM ĐỐC

YANG KUN HSIANG



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2020-00023837

Mã số kết quả

AR-20-VD-032779-01-VI / EUVNHC-00096741



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:

HẠT NÊM GÀ - CHICKEN FLAVOR SEASONING

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhôm

Ngày nhận mẫu :

23/03/2020

Thời gian thử nghiệm:

23/03/2020 - 16/04/2020

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

30/03/2020

Mã số PO của khách hàng :

I2N2200323302



STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.2x10 ²
2	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=3)
4	VD368 VD (a) <i>Salmonella spp.</i>	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD0GC VD <i>Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD129 VD <i>Carbohydrates</i>	%	AOAC 986.25 mod.	39.3
8	VD165 VD (a)(f) <i>Béo có thủy phân</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	0.67
9	VD263 VD (a)(f) <i>Protein</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	14.4
10	VD304 VD (a)(f) <i>Đường tổng</i>	%	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981)	21.3
11	VD543 VD <i>Năng lượng</i>	kcal/100 g	FAO 2013 77	221
12	VD115 VD (a)(f) <i>Tro không tan trong acid HCl 10%</i>	%	AOAC 920.46	Phát hiện vết (<0.03)
13	VD174 VD <i>Tạp chất</i>		TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005)	Không phát hiện tạp chất lạ
14	VD210 VD (a)(f) <i>Độ ẩm</i>	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	1.19

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
15	VD242 VD (a) pH (Dung dịch 10%)		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	6.39
16	VD269 VD Muối (NaCl)	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	37.8
17	VD552 VD Monosodium glutamate	g/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-044)-HPLC-FLD	26.0
18	VD855 VD (a) Cadmi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
19	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
20	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
21	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.004)
22	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
23	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
24	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
25	VD020 VD (a) Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) ((GC-MS))	Không phát hiện (LOD=0.05)
26	VD630 VD Màu sắc		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Trắng ngà đến vàng nhạt.
27	VD630 VD Mùi		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	(1)
28	VD630 VD Trạng thái		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Dạng bột, rời, không vón cục.
29	VD630 VD Vị		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	(2)

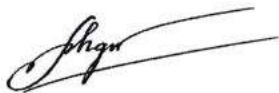
(1): Mùi thơm ngon của thịt gà và gia vị, không có mùi cháy khét hoặc mùi lạ khác.

(2): Vị mặn, có vị ngọt dịu của thịt gà và gia vị, không có vị đắng, chua hoặc vị lạ khác.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Nguyễn Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 20/04/2020

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. 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. "VD": Các phép thử này 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



15 mm

163mm

185mm

7 mm

106mm

120mm

7 mm

7 mm

106mm

120mm

7 mm

3mm



Hạt nêm gà Vedan là loại hạt nêm lý tưởng làm từ các nguyên liệu thiên nhiên sẽ mang đến cho gia đình bạn những bữa ăn hàng ngày thật thơm ngon và bổ dưỡng

Thành phần:
Muối l-oi, chất điều vị (621, 627, 631), đường, chất làm dày (1404), bột tỏi, bột thịt gà (3%), bột tiêu, bột hành phi, bột hương gà tổng hợp, bột ngũ vị hương.

SOUP

Hương dẫn sử dụng:
Món canh: 1 muỗng cà phê / 1 lít nước
Món chiên: 2 muỗng cà phê / 500g thực phẩm

STIR-FRIED

Món xào: 2 muỗng cà phê / 500g thực phẩm
Món kho: 3 muỗng cà phê / 1kg thực phẩm

FRIED

Món kho: 3 muỗng cà phê / 1kg thực phẩm

COOK WITH SAUCE

• 1 teaspoon for 1 water
• 2 teaspoon for 500g food
• 3 teaspoon for 1kg food

Thành phần dinh dưỡng (có trong 10g hạt nêm gà):	
Năng lượng	≥ 16,74 kcal
Protein	≥ 1,25 g
Chất béo	≤ 0,1 g
Carbohydrate	≥ 2,75 g

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

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

TCCS 24/VDN/2020

Khối lượng tịnh : 200g

Ngày sản xuất:
Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HAN VEDAN VIET NAM
Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam



8 635102 141001 8

back



VEDAN Cooking Flavor seasoning

เลือกใช้ให้เหมาะกับอาหาร
HẠT NÊM GÀ

Better taste for your family meals

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

200g

MSDN 00239719 * TYN ĐN

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HAN VEDAN VIET NAM

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

YANG KUN HSIANG

front

front

120

120

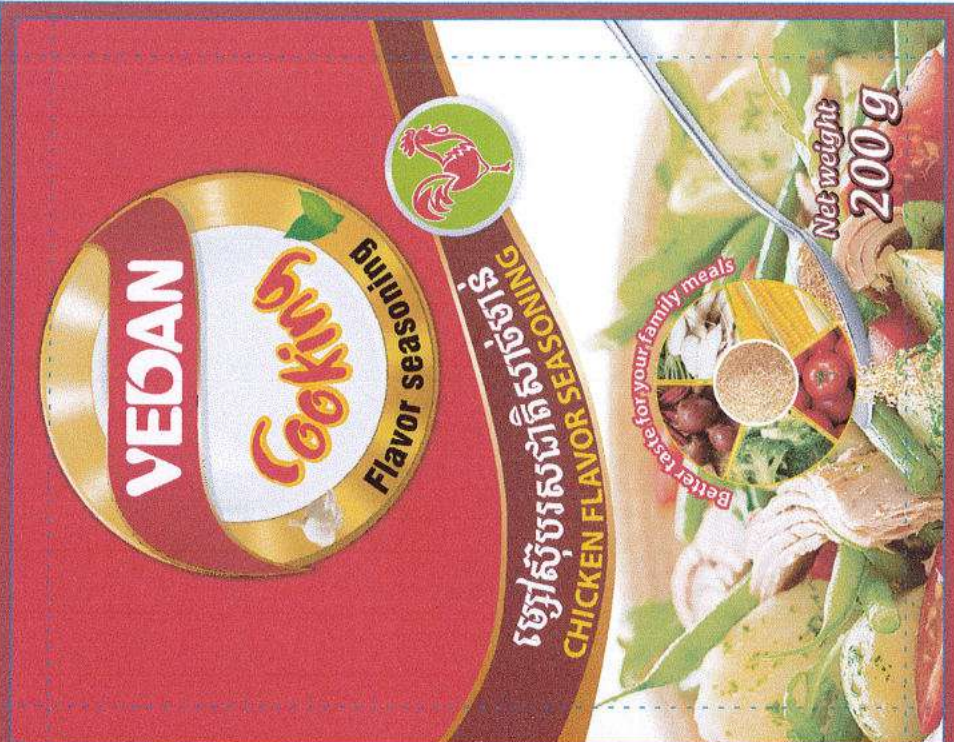
10

131

OL

180mm
160

mắt thần 10x4mm



Vi tri sua



YANG KUN HSIANG

Vedran Chicken Seasoning Powder is the best seasoning made from natural materials. It brings to your family with a delicious and nutritious meals daily.

Iodized Salt, Flavor Enhancer: Monosodium Glutamate (621), Disodium 5'-Guanylate (627), Disodium 5'-Inosinate (631), Sugar, Thickening Agent (1494), Garlic Powder, Chicken Powder (3%), Pepper Powder, Fried Onion Powder, Chicken Flavor Powder, Five Spices Powder.



SOUP STIR-FRIED FRIED COOK WITH SAUCE



2 tablespoons for serving

Nutrition facts:

(In 10 g chicken seasoning)	
Energy:	≥ 16.74 kcal
Protein:	≥ 1.25 g
Fat:	≤ 0.1 g
Carbohydrate:	≥ 2.75 g

Do not store near harmful chemicals, flammable stuff or explosives.

Produced by:

VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD.



Net weight: 200 g

Production date printed on packing.
Best before 18 months from production date.

 ACOREO FARMHOUSE Address: 10111 M. Street, New Park Village, Bac Du Long District, Binh Duong Province, Viet Nam.	GRAPHIC NO. HAT NEW VEGAN COOKING CHICKEN FLAVOUR SEASONING 200G	UPC	SIZE: (W x H) 280 X 180 mm	FILE ORIENTATION ☒ Reverse ☐ Surface	DATE: Mar, 09, 2020															
COLOR SEQUENCE <table border="1"> <tr> <td>K</td> <td>1</td> <td>BROWN</td> <td>2</td> <td>RED</td> <td>3</td> <td>C</td> <td>4</td> <td>M</td> <td>5</td> <td>V</td> <td>6</td> <td>W</td> <td>7</td> </tr> </table>			K	1	BROWN	2	RED	3	C	4	M	5	V	6	W	7	ACC A APPROVAL: Signature: _____ Date: _____		CUSTOMER APPROVAL: Signature: _____ Date: _____	
K	1	BROWN	2	RED	3	C	4	M	5	V	6	W	7							
COLOR NUMBER 07		MATERIAL PET																		

JACC2822056 ATPW D65-SL-GMG-046-L6

Lam 1 cay: Red

Target: (vb JACC2822056)