

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TƯƠNG CÀ VEDAN

TCCS 24/VDN/2022

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 24/VDN/2022

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:** Tương cà Vedan

2. **Thành phần:** Nước, cà chua cô đặc (7%), đường, chất làm dày (1422, 415), muối I-ốt, hành tím, phẩm màu tổng hợp (150c, 129), bột hành, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất ổn định (452(i)), hương liệu cà chua tổng hợp, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt nhân tạo (951), chất điều vị (631, 627).

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):**

270 g; 500 g; 830 g; 2,1 kg 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, bình PET hoặc chất liệu bao bì khác theo yêu cầu khách hàng. 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 TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN YILIN VIỆT NAM

Địa chỉ: Lô K4C, đường số 4, khu công nghiệp Lê Minh Xuân, xã Lê Minh Xuân, huyện Bình Chánh, thành phố Hồ Chí Minh, 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 “Tương cà Vedan” 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 6.8.3).



- 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).
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT 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 10 tháng 11 năm 2022

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHÍ HẠO







235.000 mm

VEDAN

Tương Cà

Tomato Sauce

Hội dân bếp chuyên nghiệp
Sài Gòn
TIN DÙNG



Khối lượng tịnh:
Net weight:
830 g

Vị thơm ngon

Thành phần: Nước và chua đặc (7%), đường, chất làm dày (1422, 415), muối i-ốt, hành tím, phẩm màu tổng hợp (150c, 129), bột bánh, chất điều chỉnh độ acid (260, 330), chất ổn định (45200), hương liệu và chua tổng hợp, chất bảo quản (202), chất tạo bọt (nhân tạo 951), chất điều vị (631, 627).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng để nêm, băm hoặc làm gia vị cho các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
Bảo quản sạch sau khi mở bao bì.

Thành phần dinh dưỡng trong 100g bột	
Năng lượng trung bình	3,2
Carbohydrate (g)	1,21
Protein (g)	0,006
Chất béo (g)	0,005

TCCS 24/VDN/2022

VEDAN

Tương Cà

Tomato Sauce

Hội dân bery chuyên nghiệp
Sài Gòn
TIN DÙNG



Khối lượng tịnh:
Net weight:
830 g

Chăm là ghiền

Sản phẩm của:
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

Sản xuất tại:
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN YILIN VIỆT NAM
Lô K4C, đường số 4, khu công nghiệp Lê Minh Xuân,
Xã Lê Minh Xuân, huyện Bình Chánh, thành phố
Hồ Chí Minh, Việt Nam

NSX: Xem trên bao bì
HSD: Xem trên bao bì

Free Hotline:
1800 599 902



239719
NI SHIH HAO

70.000 mm

242.000 mm

VEDAN

Tương Cà

Tomato Sauce

Vị thơm ngon

Vị chua béo chuyên nghiệp

Sài Gòn

TIN DÙNG



Khối lượng tịnh
Net weight:
2,1 kg

Thành phần:
Nước cà chua đỏ đặc (7%), đường, chất làm dày (1432, 415), muối i-ốt, hành tím, phẩm màu tổng hợp (150c, 120), bột baking, chất đặc dính độ acid (200, 330), chất ổn định (4520), hương liệu cà chua tổng hợp, chất bảo quản (202), chất tạo ngọt nhân tạo (951), chất điều vị (931, 607).

Hướng dẫn sử dụng:
Dùng để nấu, nêm hoặc làm gia vị cho các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản:
Bảo quản trong lọ kín, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.
Bảo quản hạn sử dụng và hạn bảo vệ.

Thông tin cảnh báo:
Không sử dụng cho người mẫn cảm với các thành phần của sản phẩm.

TCS 24/VN/2022

VEDAN

Tương Cà

Tomato Sauce

Chấm là ghiền

Vị chua béo chuyên nghiệp

Sài Gòn

TIN DÙNG



Khối lượng tịnh
Net weight:
2,1 kg

Sản phẩm của:
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

Sản xuất tại:
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN VIN VIN VIỆT NAM
Lô K4C, đường số 4, khu công nghiệp Lê Minh Xuân,
xã Lê Minh Xuân, huyện Bình Chánh, thành phố
Hố Chí Minh, Việt Nam

NSC: Xem trên bao bì
HSD: Xem trên bao bì

Free Hotline:
1800 599 902



8 935102 41064 3



NGUYỄN CHÍ HẠO

KT3-03016BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

15/07/2022
Page 01/04

1. Tên mẫu : **TƯƠNG CÀ 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, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 09/06/2022
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 10/06/2022 - 21/06/2022
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : **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
Customer
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02-04/04*
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

KT3-03016BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/07/2022
 Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm :
 Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result
7.9. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (p.214)-1986)	-	0,26
7.10. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	$1,00 \times 10^{-2}$	Nhỏ hơn $3,00 \times 10^{-2}$ (2) Less than
7.11. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 – 083 : 2012 (Ref: AOAC 2016 (973.35))	$3,00 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 2016 (971.21))	$1,50 \times 10^{-2}$	Không phát hiện Not detected
7.14. Hàm lượng melamin, mg/kg Melamine content	QTTN/KT3 051 : 2018 (Ref: TCVN 9048 : 2012)	0,10	Không phát hiện Not detected
7.15. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013	-	$1,7 \times 10^2$
7.16. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.17. E. Coli /g	ISO 16649 – 3 : 2015	-	Không phát hiện Not detected
7.18. Staphylococcus aureus, MPN/g	AOAC 2016 (987.09)	-	Nhỏ hơn $3^{(**)}$ Less than
7.19. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.20. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-1:2008	-	Nhỏ hơn $10^{(*)}$ Less than
7.21. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017	-	Không phát hiện Not detected

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rg.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
 Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rg.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-03016BTP2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

15/07/2022
 Page 04/04

7. Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.22. Hàm lượng natri polyphosphat	(A)	N/A	N/A

Ghi chú/ Note: (1): Màu được khảo sát trên các chuẩn màu sau / *The color were determined base on standard colors:* Carmoisine (Azorubine), Allura red, Amaranth, Ponceau 4R, Erythrosine, Quinoline yellow, Tartrazine, Brilliant blue, Indigocarmine, Brown HT, Fast Green, Patent blue, Sunset yellow

(*) : 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.

Hàm lượng protein/ *Protein* = 6,25 x Hàm lượng nitơ tổng/ *Nitrogen*
 (**): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 3 MPN/g 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 3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

(A): Hiện nay Trung tâm Kỹ thuật 3 chưa có phương pháp thử phù hợp cho chỉ tiêu này.
Quatest 3 does not have suitable test method for this characteristic.

(2): là giá trị LOQ (giới hạn định lượng) của phương pháp thử.

QUATEST 3®

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2022-00089634
Mã số kết quả : AR-22-VD-101714-01-VI / EUVNHC-00178344 - 03



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 : TƯƠNG CÀ VEDAN
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong hộp nhựa
Ngày nhận mẫu : 18/07/2022
Thời gian thử nghiệm : 20/07/2022 - 08/08/2022
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 25/07/2022
Mã số PO của khách hàng : B8SP220718224
Mã số mẫu Eol : 005-32410-88248

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD028 VD Sodium polyphosphate (as P ₂ O ₅)(sodium diphosphate và sodium triphosphate)	mg/ kg	EHC-TP1-022 (IC-EC)	Phát hiện vết (53.3)

Ký tên



Nguyễn Anh Vũ
Trưởng phòng thí nghiệm HCM



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Anh Vũ 11/08/2022

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.
Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng xây dựng.
"VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng.