

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

---\*\*\*---

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **THỊT CHAY VỊ CAY JIN'S JINZAI**

**TCCS 29/VDN/2024**

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

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 29/VDN/2024

### 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:** Thịt chay vị cay Jin's Jinzai

**2. Thành phần:** Nước, đậm đặc nành (32,02%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, đường sucrose, gia vị, bột ớt (1,13%), chất điều vị (621), muối, đường phèn, chất điều vị (635), bột tiêu trắng.

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**Ngày sản xuất và hạn sử dụng:** Xem trên bao bì.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

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

20 g, 400 g (20 gói x 20 g) và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

**b) Chất liệu bao bì:**

Bao bì bên trong: PET12/AL6/RCPP82.

Bao bì bên ngoài: 22 – Paper (PAP).

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

Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.

Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.

Xuất xứ: Trung Quốc.



### III. MẪU NHÃN ĐÍNH KÈM

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 “Thịt chay vị cay Jin’s Jinzai” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

*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 08 tháng 05 năm 2024**

**TỔNG GIÁM ĐỐC**

  
**NI CHIH HAO**





|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| 品名<br>NAME     | 劲仔素肉-中盒内袋-香辣牛肉味                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 尺寸<br>SIZE  | 长(90mm) X 宽(155mm) |
| 材质<br>MATERIAL | 铝箔袋                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 工艺<br>CRAFT | 专色垫白印刷, 过哑油        |
| 颜色<br>COLOUR   | CMYK  PANTONE 1655 C  PANTONE 164 C  PANTONE 4625 C |             |                    |



## HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN THỊT CHAY VỊ CAY JIN'S JINZAI 20 g

|                  |                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tên sản phẩm:    | Thịt Chay Vị Cay Jin's Jinzai                                                                                                                                                                                            |
| Thành phần:      | Nước, đậu đậu nành (32,02%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, đường sucrose, gia vị, bột ớt (1,13%), chất điều vị (621), muối, đường phèn, chất điều vị (635), bột tiêu trắng. |
| Khối lượng tịnh: | 20 g.                                                                                                                                                                                                                    |

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.  
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.  
Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu phộng, đậu nành, lúa mì, trứng, sữa.  
NSX/HSD: Xem trên bao bì.  
Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.  
Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.  
Xuất xứ: Trung Quốc.



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

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.

Free Hotline: 1800 599 902

Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng  
(Trong 100 g)

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Năng lượng       | 200 - 300 kcal |
| Chất đạm         | 14,9 - 22,3 g  |
| Carbohydrat      | 7,8 - 11,8 g   |
| Chất béo         | 10,8 - 16,2 g  |
| Chất béo bão hòa | 1,6 - 2,5 g    |
| Natri            | 748 - 1122 mg  |
| Đường tổng số    | 3,4 - 5,0 g    |

TCCS 29/VDN/2024



V2404







# HÌNH ẢNH PHÓNG TO NỘI DUNG GHI NHÃN

## THỊT CHAY VỊ CAY JIN'S JINZAI 400 g

|                         |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tên sản phẩm:</b>    | <b>Thịt Chay Vị Cay Jin's Jinzai</b>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Thành phần:</b>      | Nước, đậu nành (32,02%), dầu thực vật (dầu đậu nành, dầu hạt cải), hương liệu tự nhiên và nhân tạo, đường sucrose, gia vị, bột ớt (1,13%), chất điều vị (621), muối, đường phèn, chất điều vị (635), bột tiêu trắng. |
| <b>Khối lượng tịnh:</b> | 400 g (20 gói x 20 g).                                                                                                                                                                                               |

Hướng dẫn sử dụng: Ăn trực tiếp sau khi mở bao bì.  
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi thoáng mát và khô ráo.  
Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu phộng, đậu nành, lúa mì, trứng, sữa.  
NSX/HSD: Xem trên bao bì.  
Nhà sản xuất: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.  
Địa chỉ: Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.  
Xuất xứ: Trung Quốc.

**Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:**  
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.  
Free Hotline: 1800 599 902  
Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

| Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng<br>(Trong 100 g) |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| Năng lượng                                                 | 200 - 300 kcal |
| Chất đạm                                                   | 14,9 - 22,3 g  |
| Carbohydrat                                                | 7,8 - 11,8 g   |
| Chất béo                                                   | 10,8 - 16,2 g  |
| Chất béo bão hòa                                           | 1,6 - 2,5 g    |
| Natri                                                      | 748 - 1122 mg  |
| Đường tổng số                                              | 3,4 - 5,0 g    |

TCCS 29/VDN/2024



6 951957 208473 V2404

|                      |                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Product name:</b> | <b>JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK SPICY FLAVOR</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>Ingredients:</b>  | Water, Soy Protein (32.02%), Vegetable Oil (Soybean Oil, Rapeseed Oil), Natural and Artificial Flavors, Sucrose Sugar, Spices, Chilli Powder (1.13%), Flavor Enhancer (621), Salt, Rock Sugar, Flavor Enhancer (635), White Pepper Powder. |
| <b>Net Weight:</b>   | 400 g (20 pouches x 20 g).                                                                                                                                                                                                                 |

Instruction to use: Eat right after opening.  
Instruction for storage: Keep in a cool and dry place.  
Allergen information: The product contains ingredients made from Peanuts, Soybeans, Wheat, Eggs, Milk.  
Manufacturing/ Expire dates: Shown on package.  
Manufactured By: Hunan Zeyu Food Co., Ltd.  
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City, Hunan, China.  
Origin: China.

**Imported by:**  
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD  
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam.  
Free Hotline: 1800 599 902  
Website: [www.vedan.com.vn](http://www.vedan.com.vn)

| Nutrition Facts<br>(Per 100 g) |                |
|--------------------------------|----------------|
| Energy                         | 200 - 300 kcal |
| Protein                        | 14.9 - 22.3 g  |
| Carbohydrate                   | 7.8 - 11.8 g   |
| Total Fat                      | 10.8 - 16.2 g  |
| Saturated Fat                  | 1.6 - 2.5 g    |
| Sodium                         | 748 - 1122 mg  |
| Total Sugars                   | 3.4 - 5.0 g    |

TCCS 29/VDN/2024





## Báo cáo phân tích

|                    |                    |                         |
|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Mã mẫu             | 727-2024-00003351  | Ngày báo cáo 15-03-2024 |
| Giấy chứng nhận số | AR-24-R2-003431-01 |                         |

[MÃ VẠCH]

Hunan Zeyu Food Co., LTD  
Tổ 4, Thôn Biantang, Thị trấn Miluo, Thành phố Miluo  
Hồ Nam, Trung Quốc

|                          |                                                                                                                                                                                 |                 |       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Mã mẫu:                  | 727-2024-00003351                                                                                                                                                               |                 |       |
| Mẫu được mô tả như sau:  | THỊT CHAY VỊ CAY JIN'S JINZAI<br>Xuất khẩu đến: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠNH VEDAN VIỆT NAM<br>Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam |                 |       |
| Bao bì mẫu:              | Túi nhựa kín                                                                                                                                                                    |                 |       |
| Loại phân tích:          | Kiểm tra lô hàng                                                                                                                                                                |                 |       |
| Dữ liệu tiếp nhận mẫu:   | 28-02-2024                                                                                                                                                                      |                 |       |
| Ngày bắt đầu phân tích:  | 28-02-2024                                                                                                                                                                      |                 |       |
| Ngày kết thúc phân tích: | 14-03-2024                                                                                                                                                                      |                 |       |
| Nhiệt độ khi đến (° C)   | 14.3                                                                                                                                                                            | Trọng lượng mẫu | 1.0kg |
| Tình trạng mẫu           | Rắn                                                                                                                                                                             |                 |       |

|                                                                                                           | Kết quả         | Đơn vị     | LOQ   | LOD   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------|-------|
| Δ R2208 Phương pháp đo độ ẩm: GB 5009.3-2016 Phương pháp thử nhất<br>Độ ẩm                                | 57.8            | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R2229 Phương pháp xác định tro: GB 5009.4-2016 Phương pháp thử nhất<br>Tro                              | 2.6             | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R220B Phương pháp xác định chất đạm: GB 5009.5-2016 Phương pháp thử nhất<br>Chất đạm                    | 18.0            | g/100 g    |       | 0.008 |
| Δ R220D Phương pháp xác định tổng chất béo: GB 5009.6-2016 Phương pháp thử hai<br>Tổng chất béo           | 11.5            | g/100 g    | 0.1   |       |
| Δ R2200 Phương pháp xác định carbohydrates : GB/Z 21922-2008<br>Tổng carbohydrates                        | 10.1            | g/100 g    |       |       |
| R2201 Phương pháp xác định năng lượng: GB/Z 21922-2008<br>Năng lượng (đã được tính toán)                  | 215             | kcal/100 g |       |       |
| Δ R224F Phương pháp xác định chì (Pb): BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014<br>Chì(Pb)           | <0.05           | mg/kg      | 0.05  |       |
| Δ R223P Phương pháp xác định cadmium (Cd) : BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014<br>Cadmium (Cd) | 0.00864         | mg/kg      | 0.005 |       |
| Δ R225K Phương pháp xác định muối (Na) : GB 5009.268-2016 Phương pháp thử nhất<br>Muối (Na)               | 906             | mg/100 g   | 0.3   | 0.1   |
| Δ R221Z Phương pháp phân tích đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thử nhất<br>Fructose                      | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
| Glucose                                                                                                   | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
| Lactose                                                                                                   | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
| Maltose                                                                                                   | Không phát hiện | g/100 g    |       | 0.2   |
| Sucrose                                                                                                   | 4.6             | g/100 g    |       | 0.2   |

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)

[MÃ QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

fb



|         |                                                                                 | Kết quả           | Đơn vị  | LOQ  | LOD |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|------|-----|
| △ R22FT | Tổng lượng đường: GB 5009.8-2016 Phương pháp thứ nhất                           |                   |         |      |     |
|         | Tổng lượng đường (tổng đường fructose, glucose, lactose, maltose, và sucrose)   | 4.6               | g/100 g |      |     |
| △ Y3018 | Tro không tan trong axit: GB 5009.4-2016 Phương pháp thứ ba                     |                   |         |      |     |
|         | Tro không tan trong axit                                                        | <0.1              | g/100 g | 0.1  |     |
| △ Y301L | Giảm lượng đường: GB 5009.7-2016 Phương pháp thứ nhất                           |                   |         |      |     |
|         | Giảm lượng đường (được tính như glucose)                                        | 0.42              | g/100 g | 0.25 |     |
| Y3WY4   | Phân tích cảm quan - Sản phẩm đậu: GB 2712-2014                                 |                   |         |      |     |
|         | Phân tích cảm quan                                                              | Xem phần đính kèm |         |      |     |
| △ R2106 | Phương pháp xác định Coliform: ISO 4832:2006                                    |                   |         |      |     |
|         | Coliforms                                                                       | <10               | cfu/g   |      |     |
| R2315   | Phương pháp xác định Staphylococcus aureus: US FDA BAM Chương 12, Tháng 03/2016 |                   |         |      |     |
|         | Staphylococcus aureus                                                           | <10               | cfu/g   |      |     |

Kết quả cảm quan:

| STT | Danh mục   | Phương pháp  | Yêu cầu                                                                                                 | Kết quả                                                                                                 | Kết luận               |
|-----|------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1   | Màu sắc    | GB 2712-2014 | Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm                                                                       | Có màu sắc đặc trưng của sản phẩm                                                                       | Thỏa điều kiện yêu cầu |
| 2   | Hương vị   | GB 2712-2014 | Có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác                                                  | Có mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ khác                                                  | Thỏa điều kiện yêu cầu |
| 3   | Tình trạng | GB 2712-2014 | Sản phẩm phải ở trong tình trạng phù hợp, không có nấm mốc hoặc vật lạ có thể nhìn thấy bằng mắt thường | Sản phẩm phải ở trong tình trạng phù hợp, không có nấm mốc hoặc vật lạ có thể nhìn thấy bằng mắt thường | Thỏa điều kiện yêu cầu |

CHỮ KÝ:

(Đã ký)  
**Ryan Luo**  
 Chữ ký của người được ủy quyền

**LƯU Ý GIẢI THÍCH**

Không phát hiện có nghĩa là kết quả nhỏ hơn LOD

LOQ: Giới hạn định lượng

&lt; LOQ: Dưới giới hạn định lượng

N/A có nghĩa là Không áp dụng

\* có nghĩa là phép thử được phân tích tại địa điểm thứ hai của công ty, các phương tiện khác được phân tích tại địa điểm đầu tiên.

Kết quả của Tổng hợp chất được tính từ kết quả của từng hợp chất được định lượng theo quy định

Mô tả mẫu và thông tin được Khách hàng cung cấp. Eurofins không chịu trách nhiệm xác minh tính chính xác, phù hợp, đầy đủ và/hoặc đầy đủ của thông tin do Khách hàng cung cấp.

Kết quả phân tích ở đây chỉ áp dụng cho (các) mẫu được thử nghiệm.

Báo cáo phân tích này sẽ không được trích dẫn hoặc sửa đổi nếu không có sự chấp thuận trước bằng văn bản của Eurofins. Toàn bộ báo cáo đều được sử dụng

(Các) kết quả chỉ dành cho khách hàng sử dụng nội bộ và không được công khai làm bằng chứng. Nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Eurofins, bất kỳ bên nào đều bị cấm sử dụng kết quả kiểm tra và báo cáo để công khai, khuyến mãi hoặc tiếp thị.

Các Điều khoản và Điều kiện chung của Eurofins áp dụng cho báo cáo phân tích này.

Thay mặt Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd

**KẾT THÚC BÁO CÁO**

(Đã đồng dấu)

**Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd**

Địa chỉ I: Phòng 201, Tòa nhà C, Số 48, Đường Nanxiang 3, Thành phố Science, Huyện Hoàng Phố, Quảng Châu, Quảng Đông, Trung Quốc

Địa chỉ II: Phòng 301, Số 76, Đường Liangping, Liaobu, Dongguan, Quảng Đông, Trung Quốc

Điện thoại +86 020 82180865

[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)

[Mã QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

fb

**Mẫu lời chứng của công chứng viên đối với bản dịch**

**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 01 tháng 04 năm 2024

Tại: Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184 (Tầng trệt, Tầng Lửng, Phòng 102 – Lầu 1) Dương Bá Trạc, Phường 02, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh.

Tôi .....*Ngô Thúy Liễu*..., công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

**CHỨNG NHẬN:**

- Bản dịch này do Ông/Bà : Đinh Thị Hòe , cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, tỉnh (thành phố): Thành phố Hồ Chí Minh. Dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của Ông/Bà : Đinh Thị Hòe;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành...*02*... bản chính, mỗi bản gồm *03*... tờ, *03*... trang.

Số công chứng *1662*, quyển số *01/2024* TP/CC-SCC/BD

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Thúy Liễu*

2006  
HỒI  
CHỨ  
VIỆT C  
P HỒ



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L13734

## Analytical Report

|                 |                    |             |             |
|-----------------|--------------------|-------------|-------------|
| Sample Code     | 727-2024-00003351  | Report date | 15-Mar-2024 |
| Certificate No. | AR-24-R2-003431-01 |             |             |



Hunan Zeyu Food Co., LTD

Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,  
Hunan, China

|                          |                                                                                                                                                                                                             |               |       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Sample Code:             | 727-2024-00003351                                                                                                                                                                                           |               |       |
| Sample described as:     | JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK SPICY FLAVOR<br>Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.<br>Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam |               |       |
| Sample Packaging:        | Sealed plastic bag                                                                                                                                                                                          |               |       |
| Analysis Type:           | Consignation Testing                                                                                                                                                                                        |               |       |
| Sample reception date:   | 28-Feb-2024                                                                                                                                                                                                 |               |       |
| Analysis Starting Date:  | 28-Feb-2024                                                                                                                                                                                                 |               |       |
| Analysis Ending Date:    | 14-Mar-2024                                                                                                                                                                                                 |               |       |
| Arrival Temperature (°C) | 14.3                                                                                                                                                                                                        | Sample Weight | 1.0kg |
| Sample Condition         | Solid                                                                                                                                                                                                       |               |       |

|         |                                                                    | Results      | Unit       | LOQ   | LOD   |
|---------|--------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-------|-------|
| △ R2208 | Moisture Method: GB 5009.3-2016 First method                       |              |            |       |       |
|         | Moisture                                                           | 57.8         | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R2229 | Ash Method: GB 5009.4-2016 First method                            |              |            |       |       |
|         | Ash                                                                | 2.6          | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R220B | Protein Method: GB 5009.5-2016 First method                        |              |            |       |       |
|         | Protein                                                            | 18.0         | g/100 g    |       | 0.008 |
| △ R220D | Total fat Method: GB 5009.6-2016 Second method                     |              |            |       |       |
|         | Total fat                                                          | 11.5         | g/100 g    | 0.1   |       |
| △ R2200 | Carbohydrates Method: GB/Z 21922-2008                              |              |            |       |       |
|         | Total carbohydrates                                                | 10.1         | g/100 g    |       |       |
| R2201   | Energy Method: GB/Z 21922-2008                                     |              |            |       |       |
|         | Energy (calculated)                                                | 215          | kcal/100 g |       |       |
| △ R224F | Lead (Pb) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014    |              |            |       |       |
|         | Lead (Pb)                                                          | <0.05        | mg/kg      | 0.05  |       |
| △ R223P | Cadmium (Cd) Method: BS EN ISO 17294-2 2016 mod.; BS EN 13805-2014 |              |            |       |       |
|         | Cadmium (Cd)                                                       | 0.00864      | mg/kg      | 0.005 |       |
| △ R225K | Sodium (Na) Method: GB 5009.268-2016 First method                  |              |            |       |       |
|         | Sodium (Na)                                                        | 906          | mg/100 g   | 0.3   | 0.1   |
| △ R221Z | Sugar profile Method: GB 5009.8-2016 1st Method                    |              |            |       |       |
|         | Fructose                                                           | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Glucose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Lactose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Maltose                                                            | Not Detected | g/100 g    |       | 0.2   |
|         | Sucrose                                                            | 4.6          | g/100 g    |       | 0.2   |

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Site I: Room 201, Building C, No.48 Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District,  
Guangzhou, Guangdong, China  
Site II: Room 301, No.76 Liangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, China

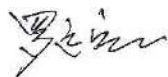
Phone +86 020 82180865  
www.eurofins.cn

Scan QR code to view report

|         |                                                                           | Results        | Unit    | LOQ  | LOD |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|------|-----|
| △ R22FT | Total sugar Method: GB 5009.8-2016 1st Method                             |                |         |      |     |
|         | Total sugar (the sum of fructose, glucose, lactose, maltose, and sucrose) | 4.6            | g/100 g |      |     |
| △ Y3018 | Acid insoluble ash Method: GB 5009.4-2016 3rd method                      |                |         |      |     |
|         | Acid insoluble ash                                                        | <0.1           | g/100 g | 0.1  |     |
| △ Y301L | Reducing sugar Method: GB 5009.7-2016 First method                        |                |         |      |     |
|         | Reducing sugars (calculate as glucose)                                    | 0.42           | g/100 g | 0.25 |     |
| Y3WY4   | Sensory analysis - Bean Products Method: GB 2712-2014                     |                |         |      |     |
|         | Sensory analysis                                                          | See Attachment |         |      |     |
| △ R2106 | Coliform Method: ISO 4832:2006                                            |                |         |      |     |
|         | Coliforms                                                                 | <10            | cfu/g   |      |     |
| R2315   | Staphylococcus aureus Method: US FDA BAM Chapter 12, Mar 2016             |                |         |      |     |
|         | Staphylococcus aureus                                                     | <10            | cfu/g   |      |     |

**Sensory results:**

| No. | Item           | Method       | Requirements                                                                                            | Results                                                                                                 | Justification |
|-----|----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1   | Color          | GB 2712-2014 | Has the color that the product should have                                                              | Has the color that the product should have                                                              | Satisfactory  |
| 2   | Taste and odor | GB 2712-2014 | Has the taste and odor that the product should have, without any odor                                   | Has the taste and odor that the product should have, without any odor                                   | Satisfactory  |
| 3   | State          | GB 2712-2014 | The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision | The product should be in its proper condition, without mold or foreign objects visible to normal vision | Satisfactory  |

**SIGNATURE**


Ryan Luo  
Authorized Signatory

**EXPLANATORY NOTE**

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

※ means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

END OF REPORT

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Site I: Room 201, Building C, No.48 Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District,  
Guangzhou, Guangdong, China  
Site II: Room 301, No.76, Liangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, China

Phone +86 020 82180865  
www.eurofins.cn



Scan QR code to view report



## Báo cáo phân tích

Mã mẫu 727-2024-00005924  
Giấy chứng nhận số AR-24-R2-005034-01

Ngày báo cáo: 12-04-2024

[mã vạch]

Hunan Zeyu Food Co., LTD  
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,  
Hunan, Trung Quốc

|                          |                                                                                       |                 |      |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|
| Mã mẫu:                  | 727-2024-00005924                                                                     |                 |      |
| Mẫu được mô tả là:       | THỊT CHAY VỊ CAY JIN'S JINZAI                                                         |                 |      |
|                          | Được xuất khẩu đến: 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 |                 |      |
| Bao bì mẫu:              | Túi nhựa kín                                                                          |                 |      |
| Loại phân tích:          | Gửi mẫu kiểm nghiệm                                                                   |                 |      |
| Ngày nhận mẫu:           | 02-04-2024                                                                            |                 |      |
| Ngày bắt đầu phân tích:  | 02-04-2024                                                                            |                 |      |
| Ngày kết thúc phân tích: | 09-04-2024                                                                            |                 |      |
| Nhiệt độ khi đến (°C)    | 26,2                                                                                  | Trọng lượng mẫu | 520g |
| Trạng thái mẫu           | Rắn                                                                                   |                 |      |

|                                                            | Kết quả | Đơn vị  | LOQ    | LOD |
|------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|-----|
| Y3ZLJ Axit béo Phương pháp: GB 5009.168-2016 phương pháp 1 |         |         |        |     |
| Tổng axit béo không bão hòa đơn                            | 2,90    | g/100 g | 0,0066 |     |
| Tổng axit béo không bão hòa đa                             | 6,74    | g/100 g | 0,0066 |     |
| Tổng axit béo bão hòa                                      | 2,05    | g/100 g | 0,0066 |     |

## KÝ TÊN

(Đã ký)  
Ryan Luo  
Người ký được ủy quyền

(Đã đóng dấu)

Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Cơ sở 1: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District, Guangzhou, Guangdong,  
Trung Quốc

Cơ sở 2: Room 301, No.76, Liangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, Trung Quốc

ĐT: +86 020 82180865  
www.eurofins.cn

[mã QR]  
Quét mã QR để xem báo cáo



# CHÚ GIẢI

Không phát hiện có nghĩa là kết quả thấp hơn LOD

LOQ: Giới hạn định lượng

< LOQ: Thấp hơn giới hạn định lượng

☆ nghĩa là kiểm nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ thuộc tập đoàn Eurofins

N/A nghĩa là Không áp dụng

© nghĩa là kiểm nghiệm được thực hiện bởi nhà thầu phụ ngoài tập đoàn Eurofins

※ nghĩa là kiểm nghiệm được phân tích tại cơ sở thứ hai của công ty, còn lại được phân tích tại cơ sở thứ 1.

Kết quả tổng hợp được tính toán từ các kết quả của từng hợp chất được định lượng theo quy định

Mô tả và thông tin mẫu do Khách hàng cung cấp. Eurofins không chịu trách nhiệm xác minh tính chính xác, tính liên quan và/hoặc độ hoàn thiện của thông tin do Khách hàng cung cấp.

Kết quả phân tích trong báo cáo này chỉ áp dụng cho (các) mẫu được kiểm nghiệm.

Báo cáo phân tích này không được trích xuất hoặc sửa đổi mà không có sự chấp thuận bằng văn bản trước từ Eurofins. Báo cáo phải được sử dụng toàn bộ.

(Các) kết quả chỉ dành cho sử dụng nội bộ của khách hàng và không được công bố làm bằng chứng. Nếu không có sự cho phép bằng văn bản của Eurofins, bất kỳ bên nào cũng bị cấm sử dụng kết quả kiểm tra và báo cáo để quảng bá, khuyến mại hoặc tiếp thị.

Các Điều khoản và Điều kiện chung của Eurofins áp dụng cho báo cáo phân tích này.

Thay mặt Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

## KẾT THÚC BÁO CÁO

(Đã đóng dấu)

**Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.**

Cơ sở 1: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road, Science City, Huangpu District, Guangzhou, Guangdong, Trung Quốc

Cơ sở 2: Room 301, No.76, Liangping Road, Liaobu, Dongguan, Guangdong, Trung Quốc

ĐT: +86 020 82180865

[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)

[mã QR]

Quét mã QR để xem báo cáo

020

PH

; CE

VIỆ

T.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H

7.P.H



**Mẫu lời chứng của công chứng viên đối với bản dịch**

**LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN**

Hôm nay, ngày 17 tháng 04 năm 2024

Tại: Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, địa chỉ tại: số 184 (Tầng trệt, Tầng Lửng, Phòng 102 – Lầu 1) Dương Bá Trạc, Phường 02, Quận 8, Thành phố. Hồ Chí Minh.

Tôi .....*Ngô Thúy Liễu*....., công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật,

**CHỨNG NHẬN:**

- Bản dịch này do Ông/Bà : Đinh Thị Hòe , cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Việt Cường, tỉnh (thành phố): Thành phố Hồ Chí Minh. Dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt;
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của Ông/Bà : Đinh Thị Hòe;
- Nội dung bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành *02* bản chính, mỗi bản gồm *3* tờ, *3* .trang.

Số công chứng *2446*....., quyển số *01*...../*2024* TP/CC-SCC/BD

**CÔNG CHỨNG VIÊN**



*Ngô Thúy Liễu*



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L13734

## Analytical Report

|                 |                    |             |             |
|-----------------|--------------------|-------------|-------------|
| Sample Code     | 727-2024-00005924  | Report date | 12-Apr-2024 |
| Certificate No. | AR-24-R2-005034-01 |             |             |

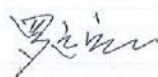


Hunan Zeyu Food Co., LTD  
Group 4, Biantang village, Miluo town, Miluo City,  
Hunan ,China

|                          |                                                                                                                                                                                                             |               |      |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|
| Sample Code:             | 727-2024-00005924                                                                                                                                                                                           |               |      |
| Sample described as:     | JIN'S JINZAI SOY PROTEIN SNACK SPICY FLAVOR<br>Export to: VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD.<br>Address: National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam |               |      |
| Sample Packaging:        | Sealed plastic bag                                                                                                                                                                                          |               |      |
| Analysis Type:           | Consignment Testing                                                                                                                                                                                         |               |      |
| Sample reception date:   | 02-Apr-2024                                                                                                                                                                                                 |               |      |
| Analysis Starting Date:  | 02-Apr-2024                                                                                                                                                                                                 |               |      |
| Analysis Ending Date:    | 09-Apr-2024                                                                                                                                                                                                 |               |      |
| Arrival Temperature (°C) | 26.2                                                                                                                                                                                                        | Sample Weight | 520g |
| Sample Condition         | Solid                                                                                                                                                                                                       |               |      |

|         |                                                | Results | Unit    | LOQ    | LOD |
|---------|------------------------------------------------|---------|---------|--------|-----|
| ▲ Y3ZLJ | Fatty acid Method: GB 5009.168-2016 1st method |         |         |        |     |
|         | mono-unsaturated fatty acids total             | 2.90    | g/100 g | 0.0066 |     |
|         | poly-unsaturated fatty acids total             | 6.74    | g/100 g | 0.0066 |     |
|         | saturated fatty acids total                    | 2.05    | g/100 g | 0.0066 |     |

SIGNATURE



Ryan Luo  
Authorized Signatory





**EXPLANATORY NOTE**

Not Detected means the result is less than LOD

LOQ: Limit of Quantification

< LOQ: Below Limit of Quantification

N/A means Not applicable

※ means the test is analyzed at the second site of the company, other means analyzed at the first site

Sum compounds: results are calculated from the results of each quantified compound as set by regulation

The sample description and information are provided by the Client. Eurofins is not responsible for verifying the accuracy, relevancy, adequacy and/or completeness of the information provided by the Client.

The analytical result herein is applicable for the sample(s) tested only.

This analytical report shall not be excerpted or modified without prior written approval from Eurofins. The report shall be utilized in full.

The result(s) is(are) only for internal use by the client and not for publicly available as evidence. Without the written permission of Eurofins, any party is prohibited from using the test results and the report for publicity or promotions or marketing.

The Eurofins General Terms and Conditions apply to this analytical report.

For and on behalf of Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.

---

END OF REPORT

---



Eurofins Technology Service (Guangzhou) Co., Ltd.  
Site I: Room 201, Building C, No.48, Nanxiang 3rd Road,  
Science City, Huangpu District,  
Guangzhou, Guangdong, China  
Site II: Room 301, No.16, Liangping Road, Liaobu,  
Dongguan, Guangdong, China



Phone +86 020 82180865  
[www.eurofins.cn](http://www.eurofins.cn)



Scan QR code to view report