

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRÚNG MUỐI

TCCS 33/VDN/2024

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 33/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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Cá viên hoàng kim nhân trứng muối

2. **Thành phần:** Surimi cá đông (45,33%), nước, mực (7,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai Cheddar, đường mía, sốt Mayonnaise, bột tôm, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất điều vị (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (452(i)), chiết xuất nấm men, rượu Mirin, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

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):** 270 g, 500 g và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng trong bao bì PA/PE. Bao bì sử dụng phù hợp với 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: Chi nhánh Công ty Cổ phần chế biến thực phẩm Nam Sài Gòn.

Địa chỉ: Lô Q-6A, đường số 5, khu công nghiệp Long Hậu mở rộng, xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.

MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Xem mẫu nhãn đính kèm

III. YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Cá viên hoàng kim nhân trứng muối” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 5289:2006 Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh (mục 2.1.1, 2.2)
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.38, 3.42, 4.20, 5.1).
- 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 30 tháng 03 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC

TRẦN CHIH HAO



VEDAN Golden Cá Viên Hoàng Kim



VỊ NGON TỪ BIỂN



Khối lượng tịnh:
270 g **-18°C**
Trữ Đông



NHÂN TRỨNG MUỐI

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



NHÂN TRỨNG MUỐI

Cá Viên Hoàng Kim

VEDAN Golden

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng surimi được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), tạo giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, vị trứng muối béo ngậy. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bất ngờ qua nhiều lớp cá viên.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRỨNG MUỐI)

Năng lượng	±144	kcal
Chất đạm	±10,2	g
Carbohydrat	±13	g
Đường tổng số	±5,9	g
Chất béo	±8	g
Chất béo bão hòa	±3	g
Natri	±833	mg

THÀNH PHẦN: Surimi cá đông (45,33%), nước, mực (7,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai cheddar, đường mía, sốt mayonnaise, bột tôm, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất điều vị (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (452(ii)), chiết xuất nấm men, rượu Mito, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng. Sản phẩm đã rã đông không đông lại.
Sản phẩm có chứa cá đông, tôm, mực, gluten, trứng. Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ sữa.
Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
TCCS 33/VDN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.
Không đông lại sản phẩm sau khi rã đông.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sản phẩm không cần rã đông



Cho trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 4-5 phút trước khi dùng.



Chiên ở nhiệt độ 170°C trong 3 phút 30 giây đến 4 phút.



VỊ NGON TỪ BIỂN

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NAM SÀI GÒN
Địa chỉ: Lô Q-6A, đường số 5, khu công nghiệp Long Hậu mở rộng,
xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.
Sản phẩm của:
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
Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800 599 902.



NSX:

HSD:



VEDAN
Golden

Với công thức đặc biệt được phát triển từ VEDAN VIỆT NAM, sản phẩm ứng dụng surimi được tuyển chọn khắt khe từ nguồn nguyên liệu thượng hạng đến từ đại dương (cá đông), lưu giữ trọn vẹn hương vị hải sản thơm ngon, hương vị đậm đà, dai ngon vừa miệng, vị trứng muối béo ngậy. Tỷ lệ vàng giữa lớp thịt cá và nhân, mang đến hương vị hoàn hảo bắt ngờ qua nhiều lớp cá viên.

Cá Viên Hoàng Kim

NHÂN TRỨNG MUỐI

THÀNH PHẦN: Surimi cá đông (45,33%), nước, mực (7,58%), trứng muối (7,5%), chất ổn định (1414, 1412), dầu đậu nành, phô mai cheddar, đường mía, sốt mayonnaise, bột tôm, muối ăn, đường glucose, bột sữa béo, chất điều vị (621), shortening, gluten, bột lòng trắng trứng, chất ổn định (452(i)), chiết xuất nấm men, rượu Mirin, bột tiêu trắng, phẩm màu tổng hợp (110).

Thông tin cảnh báo: Không dùng sản phẩm khi có dấu hiệu hư hỏng.
Sản phẩm đã rửa đông không đông lại.
Sản phẩm có chứa cá đông, tôm, mực, gluten, trứng.
Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ sữa.
Không sử dụng sản phẩm nếu dị ứng với các thành phần có trong sản phẩm.
TCCS 33/VDN/2024

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

Bảo quản ở nhiệt độ

-18°C

Hoặc ngăn đông tủ lạnh.
Không đóng lại sản phẩm sau khi đã đông.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sản phẩm không cần rửa đông



Cho trực tiếp vào nồi lẩu đang sôi 4-5 phút trước khi dùng.



Chiên ở nhiệt độ 170°C trong 3 phút 30 giây đến 4 phút.

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG, GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG (CÓ TRONG 100 g CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRỨNG MUỐI)

Năng lượng	≥144	kcal
Chất đạm	≥10,2	g
Carbohydrat	≥13	g
Đường tổng số	≤5,9	g
Chất béo	≥8	g
Chất béo bão hòa	≤3	g
Natri	≤833	mg

Khối lượng tịnh: **500 g**

NSX:

HSD:



8 935102 421625

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

VỊ NGON TỪ BIỂN

Sản xuất tại:
CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NAM SÀI GÒN
Địa chỉ: Lô Q-6A, đường số 5, khu công nghiệp Long Hậu mở rộng,
Xã Long Hậu, huyện Cần Giuộc, tỉnh Long An, Việt Nam.
Sản phẩm của:
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.
Website: www.vedan.com.vn / Free hotline: 1800 599 902

**SCAN
NGAY!**



WEBSITE

FACEBOOK



CHI HAO

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 01/04

1. Tên mẫu : CÁ VIÊN HOÀNG KIM NHÂN TRÚNG MUỐI
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 Xem hình trang 04/04 / *See picture at page 04/04.*
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 05/02/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 05/02/2024 - 23/02/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page 02 - 03/04*
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

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 02/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng chì, Lead content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	3,00x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.2. Hàm lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTTN/KT3 098:2016 (Ref: AOAC 999.11)	1,80x10 ⁻²	Không phát hiện Not detected
7.3. Hàm lượng thủy ngân, Mercury content	mg/kg	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC 971.21)	1,50x10 ⁻²	Nhỏ hơn 4,50 x 10 ⁻² (3) Less than
7.4. Hàm lượng methyl thủy ngân, Methyl mercury content	mg/kg	QUATEST3 1035:2023	1,00x10 ⁻²	Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (3) Less than
7.5. Hàm lượng histamine, Histamine content	mg/kg	QTTN/KT3 088:2012 (HPLC/UV)	-	8,3 Không phát hiện Not detected
7.6. Năng lượng/ Calories(*)		QTTN/KT3 024:2018	-	-
• kcal/100 g				166
7.7. Hàm lượng béo, Total fat content	g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)	-	7,47
7.8. Hàm lượng béo bão hòa, Saturated fat content	g/100 g	AOAC 2019 (996.06)	-	2,37
7.9. Hàm lượng natri, Sodium content	mg/100 g	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	694
7.10. Hàm lượng carbohydrat(**), Carbohydrate content	g/100 g	QTTN/KT3 317:2022	-	14,0
7.11. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method	-	10,8
7.12. Hàm lượng đường tổng tính theo glucose, Total sugar content as glucose	g/100 g	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)	-	5,52

1. 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.

2. 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.

3. Độ không đảm bảo do 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.

4. 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.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 03/04

7. Kết quả thử nghiệm / Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Limit of Detection	Phạm vi đo/ Range of measurement (≥)	Kết quả thử nghiệm Test result
7.13. Cảm quan / Sensory test ^(*)	QTTN/KT3 234:2019		-	Nguyên viên Whole ball Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ Characteristic, free from foreign odor & taste
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		3,0 x 10 ²
7.15. Escherichia coli, CFU/g	ISO 16649-2:2001	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.16. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.17. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937:2004	-		Nhỏ hơn 10 ⁽¹⁾ Less than
7.18. Salmonella spp./ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AMD.1:2020	-		Không phát hiện Not detected
7.19. Vibrio parahaemolyticus, MPN/g	FDA bacteriological analytical manual/ 2004 - Chapter 9	-		Nhỏ hơn 0,3 ⁽²⁾ Less than

Ghi chú/Notes: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

(1): 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.

(2): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 0,3 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 0,3 MPN/g when there is no positive tube in the three consecutive dilutions.

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

(**): Carbohydrat không bao gồm chất xơ / Carbohydrate not include fiber

1. 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.

2. 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.

3. Độ không đảm bảo do 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.

4. 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.

5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.

Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.

6. Phòng Thử nghiệm đã được Văn phòng Công nhận Chất lượng (BoA)-Việt Nam công nhận phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 (Vilas 004). Các chỉ tiêu có dấu (*) là chưa được công nhận.

The Testing Lab is accredited as conforming to ISO/IEC 17025:2017 by Bureau of Accreditation - Viet Nam (Vilas 004). The characteristics marked with (*) are not accredited yet.

KT3-00750BTP4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

23/02/2024
Page 04/04



Con

1. 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.
2. 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.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phản bổ 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.
4. 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.
5. Mọi thắc mắc về kết quả, khách hàng liên hệ theo địa chỉ email dh.cs@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.