

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BỘT GẠO HỒ HÓA (RICE FLOUR PREGEL)

TCCS 46/VDN/2023

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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 46/VDN/2023

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: Bột gạo hồ hóa (Rice flour pregel)

2. Thành phần: Bột gạo hồ hóa 100%.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 24 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

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

Tên sản phẩm	Ký hiệu sản phẩm	Quy cách bao gói
BỘT GẠO HỒ HÓA (RICE FLOUR PREGEL)	VKC-BGPG	20 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được bao gói trong bao giấy ép PP và PE hoặc 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 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 “Bột gạo hồ hóa (Rice flour pregel)” 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 6.5.1).
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (Mục 2.19, 3.18).
- 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 1.7, 2.2).

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 14 tháng 06 năm 2023

TỔNG GIÁM ĐỐC


NGUYỄN CHÍ HẠO



VEDAN



BỘT GẠO HỒ HÓA

(RICE FLOUR PREGEL)

Ký Hiệu Sản Phẩm: VKC-BGPG

Dùng cho thực phẩm

Khối lượng tịnh: 20 kg

Thành phần định lượng:

Bột gạo hồ hóa 100 %.

Hướng dẫn sử dụng:

Bột gạo hồ hóa sử dụng cho chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, có mái che.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần với các chất dễ gây cháy, nổ, hóa chất độc hại.

Thời hạn sử dụng:

24 tháng kể từ ngày sản xuất.

NSX:

HSD:



Sản xuất tại:

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.

Điện thoại: 02513825111 / **Free Hotline:** 1800599902

Website: www.vedan.com.vn

TCCS 46/VDN/2023

Được sự cho phép bởi:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

KT3-03119BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

09/06/2023
Page 01/03

- Tên mẫu
Name of sample : BỘT GẠO HÒ HÓA (RICE FLOUR PREGEL)
- Mô tả mẫu
Sample description : 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.*
Mẫu đựng trong túi nhựa.
As received sample is contained in plastic bag.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 30/05/2023
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 30/05/2023 - 09/06/2023
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành -
Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm
Test results : Xem trang / *See page* 02,03/03

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

KT3-03119BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/06/2023
Page 02/03

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. Cảm quan/ Sensory test	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Dạng bột Powder Màu trắng White Đặc trưng của sản phẩm Characteristic
• Trạng thái/ State				
• Màu sắc/ Color				
• Mùi / Odor				
7.2. Hàm lượng tinh bột tính theo khối lượng, % Starch content (m/m)	AOAC 2019 (920.44)		-	85,1
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	7,57
7.4. pH của huyền phù tinh bột 10% (khối lượng/thể tích) trong nước pH of 10% suspensoid starch (m/v)	TCVN 12348:2018		-	6,79
7.5. Hàm lượng sunphua dioxyt (SO ₂), mg/kg Sulfur dioxide content	AOAC 2019 (990.28)		6,00	Không phát hiện Not detected
7.6. Phản ứng nhuộm màu iod Iodine stain	QCVN 4-18: 2011 /BYT		-	Có phản ứng nhuộm màu iod đặc trưng Characteristic iodine stain
7.7. Phản ứng khử đồng Copper reduction	QCVN 4-18: 2011 /BYT		-	Có phản ứng khử đồng đặc trưng Characteristic copper reduction
7.8. Hàm lượng cadimi, Cadmium content mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.9. Hàm lượng chì, Lead content mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC (999.11))	3,00 x 10 ⁻²		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, 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.
- 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.

KT3-03119BTP3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

09/06/2023
Page 03/03

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
7.10. Độ tan Solubility	QCVN 4-18: 2011 /BYT		-	Tạo thành dung dịch keo nhớt điển hình trong nước, không tan trong etanol a viscous solution when adder water, insoluble in ethanol
7.11. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007		0,75	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC (2000.03))	0,3		Không phát hiện Not detected
7.14. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		8,2 x 10 ²
7.15. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.16. Coliform, CFU/g	ISO 4832 : 2006	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.17. E.Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.18. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2019 (975.55)	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.19. Clostridium perfringens, CFU/g	ISO 7937 : 2004	-		Nhỏ hơn 10 ^(*) Less than
7.20. Bacillus cereus giả định, CFU/g Presumptive bacillus cereus	ISO 7932 : 2004	-		8,0 x 10 ¹

Ghi chú/ Notes:

(*): 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.

- 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 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.
- 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 rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.