

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

TAPIOCA GLUCOSE SYRUP

(DE: 20~26)

TCCS 59/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: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 59/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: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Tapioca Glucose syrup (DE: 20~26).

2. Thành phần: Nước, tinh bột sắn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 25 kg, 270 kg, 1400 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong xô nhựa PP, thùng phuy HDPE hoặc xe bồn 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 “Tapioca Glucose syrup (DE: 20~26)” 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, phần 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 1.15, 2.26, 4.11).



- 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./.

PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH



NI CHIH HAO



VEDAN Tapioca Glucose syrup

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

Tel: 0251 3825 111 Fax: 0251 3543 167

Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

Tapioca Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Tapioca Glucose syrup (Mạch Nha) của Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Tapioca Glucose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như: Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewingum ...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu ...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Tapioca Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối Lượng Tịnh : 25 kg

TCCS 59/VDN/2020

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN Tapioca Glucose syrup

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

Tel: 0251 3825 111 | Fax: 0251 3543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

Tapioca Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Tapioca Glucose syrup (Mạch Nha) của Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Tapioca Glucose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như:

Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewingum ...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu ...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước sốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Tapioca Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối Lượng Tịnh : 270 kg

TCCS 59/VDN/2020

Số lô sản xuất :

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN Tapioca Glucose syrup

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

Tel: 0251 3825 111 | Fax: 0251 3543 167

Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

Tapioca Glucose syrup

(DE: 20~26)

Sản phẩm Tapioca Glucose syrup (Mạch Nha) của Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch đường Glucose là dung dịch trong suốt có màu đặc trưng của sản phẩm, có vị ngọt vừa phải và có khả năng giữ ẩm tốt. Là dung dịch có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ.

Thành phần:

Nước, tinh bột sắn.

Thông tin cảnh báo:

Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hoá chất độc hại.

Hướng dẫn sử dụng:

Tapioca Glucose syrup có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm như: Sản xuất kẹo (kẹo mềm, kẹo cứng, kẹo sữa, kẹo lạc, kẹo mè xừng, chewingum ...).

Sản xuất bánh (bánh ngọt, bánh mì, bánh quy, bánh nướng, bánh trung thu ...).

Sản xuất nước ép trái cây, mứt trái cây và thạch, mứt và trái cây đóng hộp.

Sản xuất đồ uống.

Sản xuất sản phẩm thực phẩm đông lạnh (sữa chua, kem, ...).

Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc.

Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise ...) và gia vị.

Hướng dẫn bảo quản:

Tapioca Glucose syrup nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ môi trường và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối Lượng Tịnh : 1400 kg

TCCS 59/VDN/2020

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 6 tháng kể từ ngày sản xuất)



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2020-00089724

Mã số kết quả

AR-20-VD-097498-01-VI / EUVNHC-00115663-1604290809


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:

TAPIOCA GLUCOSE SYRUP (DE: 20~26)

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong hũ nhựa

Ngày nhận mẫu:

08/10/2020

Thời gian thử nghiệm:

08/10/2020 - 24/10/2020

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

29/10/2020

Mã số PO của khách hàng:

I2N2201008097

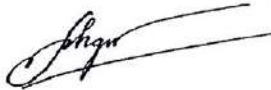
STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	6.7x10 ²
2	VD334 VD (a) Clostridium perfringens	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD353 VD (a)(f) Escherichia coli	cfu/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD368 VD (a)(d) Salmonella spp.	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Không phát hiện
6	VD373 VD (a) Staphylococcus aureus	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD384 VD (a) Tổng số nấm men, nấm mốc	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	6.0x10 ²
8	VD398 VD (a) Bacillus cereus	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
9	VD578 VD Định tính tinh bột		Tiêu chuẩn FCC 11	Âm tính
10	VD156 VD (a) Độ Brix (20°C)	°Brix	TCVN 4414:1987	75.0
11	VD240 VD pH(dung dịch 40%, 20° C)		Ref.FAO JECFA Monographs, Volume 4	5.08
12	VD290 VD Sulfur dioxide (SO ₂)	mg/kg	AOAC 990.28	Không phát hiện (LOD=3)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD631 VD Đường khử (DE)	%	TCVN 10376-2014	24.2
14	VD915 VD Tro tổng	%	Tiêu chuẩn FCC 11	Phát hiện vết (<0.03)
15	VD855 VD (a)(f) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
16	VD856 VD (a)(f) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
17	VD857 VD (a)(f) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
18	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
19	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
20	VD020 VD (a) Melamin	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5633) (GC-MS)	Không phát hiện (LOD=0.05)
21	VD630 VD Màu sắc		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	(1)
22	VD630 VD Mùi		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.
23	VD630 VD Trạng thái		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Dạng sệt, trong suốt, không lẫn tạp chất.
24	VD630 VD Vị		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Vị ngọt đặc trưng của sản phẩm, không có vị lạ.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp
(1) Màu đặc trưng của sản phẩm.(Không màu đến vàng nhạt)

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vi
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vi 02/11/2020

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

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.

(1): Thông tin này được cung cấp bởi khách hàng

"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. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thực Ăn Chăn Nuôi. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

