

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

\*\*\*

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **TINH BỘT NẾP (GLUTINOUS RICE STARCH)**

**TCCS 67/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:** [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-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 67/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](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

### II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: TINH BỘT NẾP (GLUTINOUS RICE STARCH)

2. Thành phần định lượng: Tinh bột nếp 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): 20 kg, 25 kg hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Bao giấy 3 lớp có túi PE bên trong hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

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

Sản xuất tại: Chi nhánh Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam – Nhà máy chế biến tinh bột Phước Long.

Địa chỉ: Thôn Tân Phú, xã Bù Nho, huyện Phú Riềng, tỉnh Bình Phước, 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 “TINH BỘT NẾP (GLUTINOUS RICE STARCH)” 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 (Phần 6: mục 6.5.1).
- 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 1.6, 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 2.19, 3.18).

*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 15 tháng 08 năm 2023**



# VEDAN

## TINH BỘT NẾP

### (GLUTINOUS RICE STARCH)

**Khối lượng tịnh: 20 kg**

**Thành phần định lượng:** Tinh bột nếp 100%.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, ở nhiệt độ môi trường, nơi khô ráo và tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:** Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

**TCCS 67/VDN/2023**

**Số lô:**

**NSX:**

**HSD:**

**Sản xuất tại:** Chi nhánh Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam – Nhà máy chế biến tinh bột Phước Long.

**Địa chỉ:** Thôn Tân Phú, xã Bù Nho, huyện Phú Riềng, tỉnh Bình Phước, Việt Nam.

**Thương nhân 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.

Số điện thoại: 0251.3825111

**Free Hotline:** 1800.599.902

**Được sự cho phép của:**

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDING) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O Box 2681 GT,

George Town, Grand Cayman, British West Indies.



**NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM**

# VEDAN

## TINH BỘT NẾP

### (GLUTINOUS RICE STARCH)

**Khối lượng tịnh: 25 kg**

**Thành phần định lượng:** Tinh bột nếp 100%.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sử dụng trong chế biến thực phẩm, lượng sử dụng tùy theo công thức phối trộn của nhà sản xuất.

**Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản trong bao bì kín, ở nhiệt độ môi trường, nơi khô ráo và tránh ánh nắng trực tiếp.

**Thông tin cảnh báo:** Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.

**TCCS 67/VDN/2023**

**Số lô:**

**NSX:**

**HSD:**

**Sản xuất tại:** Chi nhánh Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam – Nhà máy chế biến tinh bột Phước Long.

**Địa chỉ:** Thôn Tân Phú, xã Bù Nho, huyện Phú Riềng, tỉnh Bình Phước, Việt Nam.

**Thương nhân 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.

Số điện thoại: 0251.3825111

**Free Hotline:** 1800.599.902

**Được sự cho phép của:**

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDING) LIMITED

Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O Box 2681 GT,

George Town, Grand Cayman, British West Indies.



KT3-03800BTP3/2-1

## PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST REPORT

18/07/2023  
Page 01/03

- Tên mẫu  
*Name of sample* : TINH BỘT NẾP (GLUTINOUS RICE STARCH)
- 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* : 28/06/2023
- Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration* : 28/06/2023 – 06/07/2023
- 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*

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB.



Ngô Quốc Việt

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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
*Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.*

KT3-03800BTP3/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

18/07/2023  
Page 02/03

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                                            | Phương pháp thử<br>Test method                                    | Giới hạn<br>phát hiện/<br>Limit of<br>Detection | Phạm vi đo/<br>Range of<br>measurement<br>(≥) | Kết quả thử<br>nghiệm<br>Test result                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 7.1. Cảm quan <sup>(*)</sup> / Sensory test                                               | QTTN/KT3 234 :<br>2019                                            |                                                 | -                                             | Dạng bột<br>Powder<br>Màu trắng<br>White<br>Không mùi<br>Odorless |
| • Trạng thái/ State                                                                       |                                                                   |                                                 |                                               |                                                                   |
| • Màu sắc/ Color                                                                          |                                                                   |                                                 |                                               |                                                                   |
| • Mùi / Odor                                                                              |                                                                   |                                                 |                                               |                                                                   |
| 7.2. Hàm lượng tinh bột tính theo khối lượng, %<br>Starch content (m/m)                   | AOAC 2019<br>(920.44)                                             |                                                 | -                                             | 87,4                                                              |
| 7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, %<br>Moisture content (m/m)                              | QTTN/KT3 136 :<br>2016                                            |                                                 | -                                             | 11,8                                                              |
| 7.4. pH dung dịch 20%<br>pH of 20% solution                                               | TCVN<br>12348:2018                                                |                                                 | -                                             | 6,53                                                              |
| 7.5. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, %<br>Protein content (m/m)                   | QTTN/KT3 140 :<br>2016                                            |                                                 | -                                             | 0,44                                                              |
| 7.6. Hàm lượng cadimi, mg/kg<br>Cadmium content                                           | Kjeldahl method<br>QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref:<br>AOAC (999.11)) | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected                                   |
| 7.7. Hàm lượng chì, mg/kg<br>Lead content                                                 | QTTN/KT3<br>098 : 2016 (Ref:<br>AOAC (999.11))                    | 3,00 x 10 <sup>-2</sup>                         |                                               | Không phát hiện<br>Not detected                                   |
| 7.8. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg<br>Aflatoxin B1 content                                | TCVN 7596 :<br>2007                                               |                                                 | 0,75                                          | Không phát hiện<br>Not detected                                   |
| 7.9. Hàm lượng aflatoxin tổng số<br>(B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg<br>Total aflatoxin content | TCVN 7596 :<br>2007                                               |                                                 | 0,75                                          | Không phát hiện<br>Not detected                                   |
| 7.10. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg<br>Ochratoxin A content                               | QTTN/KT3 223 :<br>2018 (Ref: AOAC<br>(2000.03))                   | 0,3                                             |                                               | Không phát hiện<br>Not detected                                   |

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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [tg.tn@quatest3.com.vn](mailto:tg.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [tg.tn@quatest3.com.vn](mailto:tg.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.

KT3-03800BTP3/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

18/07/2023  
Page 03/03

7. Kết quả thử nghiệm :  
Test results

| Tên chỉ tiêu<br>Characteristic                                            | Phương pháp thử<br>Test method | Giới hạn phát hiện/<br>Limit of Detection | Phạm vi đo/<br>Range of measurement (≥) | Kết quả thử nghiệm<br>Test result      |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|
| 7.11. Tổng số vi sinh vật hiếu khí,<br>CFU/g<br>Total aerobic plate count | ISO 4833-1:2013,<br>AMD 1:2022 | -                                         |                                         | 9,2 x 10 <sup>2</sup>                  |
| 7.12. Coliform,<br>CFU/g                                                  | ISO 4832 : 2006                | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.13. E.Coli,<br>CFU/g                                                    | ISO 16649 – 2 :<br>2001        | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.14. Staphylococcus aureus, CFU/g                                        | AOAC 2019<br>(975.55)          | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.15. Clostridium perfringens, CFU/g                                      | ISO 7937 : 2004                | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |
| 7.16. Tổng số nấm men & nấm mốc,<br>CFU/g<br>Total yeasts & moulds        | ISO 21527-2:2008               | -                                         |                                         | Nhỏ hơn 10 <sup>(*)</sup><br>Less than |

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

(\*) : 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 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](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) và [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) để biết thêm thông tin.  
Please contact Quatest 3 at the email addresses [dh.cs@quatest3.com.vn](mailto:dh.cs@quatest3.com.vn) and [rq.tn@quatest3.com.vn](mailto:rq.tn@quatest3.com.vn) for further information about test report.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2023-00097976  
Mã số kết quả : AR-23-VD-101328-01-VI / EUVNHC-00226364



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 : TINH BỘT NẾP (GLUTINOUS RICE STARCH)  
Tình trạng mẫu : Mẫu đựng trong túi zip  
Ngày nhận mẫu : 03/08/2023  
Thời gian thử nghiệm : 03/08/2023 - 05/08/2023  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 08/08/2023  
Mã số PO của khách hàng : LX2R230803350  
Mã số mẫu Eol : 005-32410-237919

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                 | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ                     |
|-----|-------------------------------------|--------|-----------------|-----------------------------|
| 1   | VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i> | cfu/ g | AOAC 980.31     | Không phát hiện<br>(LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

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 14/08/2023, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 14/08/2023.

**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. (a) chủ thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.