

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

-----***-----

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

HẠT NÊM VỊ XƯƠNG HẦM HAPPINESS

TCCS 77/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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 77/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

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: Hạt nêm vị xương hầm Happiness

2. Thành phần: Muối I-ốt; đường; tinh bột bắp; chất điều vị (621); bột tỏi; chất điều vị (635); bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp; bột xương heo chiết xuất (0,1%); chất làm rắn chắc (466); chất tạo ngọt tổng hợp (955); phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten); Protein thực vật thủy phân; bột hành.

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):

5 kg, 10 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì:

Sản phẩm được đóng gói trong bao nhôm tráng PE. 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 “Hạt nêm vị xương hầm Happiness” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).
- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9).
- 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, 6.2).
- Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/T-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 24 tháng 10 năm 2024

TỔNG GIÁM ĐỐC

NGUYỄN CHÍ Hào



150mm

210mm



®

HAPPINESS



Hạt Nêm Vị Xương Hàm

Khối lượng tịnh
5 kg

Hình ảnh mang tính minh họa

Thành phần:

Muối I-ốt, đường, tinh bột bắp, chất điều vị (621), bột tỏi, chất điều vị (635), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột xương heo chiết xuất (0,1%), chất làm rắn chắc (466), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten), Protein thực vật thủy phân, bột hành.

Hướng dẫn sử dụng:

Món xào: 1 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món kho: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món canh, súp: 2,5 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

1 muỗng cà phê ~ 5 g gia vị

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng, giảm cho phù hợp.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành.

TCCS 77/VDN/2024

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.

Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800 599 902

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥ 127 Kcal
Chất đạm	≥ 1,6 g
Natri	≤ 28030 mg
Carbohydrat	≥ 30 g
Đường tổng số	≤ 23 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

SCAN
NGAY!



WEBSITE



8 935102 423018



FACEBOOK



210mm



HAPPINESS[®]

Hạt Nêm

Vị Xương Hàm



Khối lượng tịnh
10 kg

Hình ảnh mang tính minh họa

Thành phần:

Muối I-ốt, đường, tinh bột bắp, chất điều vị (621), bột tỏi, chất điều vị (635), bột hương liệu thịt tự nhiên và tổng hợp, bột xương heo chiết xuất (0,1%), chất làm rắn chắc (466), chất tạo ngọt tổng hợp (955), phẩm màu tổng hợp (Beta-Caroten), Protein thực vật thủy phân, bột hành.

Hướng dẫn sử dụng:

Món xào: 1 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món kho: 1,5 muỗng cà phê cho 500 g thực phẩm.
Món canh, súp: 2,5 muỗng cà phê cho 1 lít nước.

1 muỗng cà phê ~ 5 g gia vị

Ghi chú: Tùy theo khẩu vị có thể tăng, giảm cho phù hợp.

Hướng dẫn bảo quản:

Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ và tránh ánh nắng trực tiếp.

Thông tin cảnh báo:

Sản phẩm có chứa thành phần nguyên liệu được chế biến từ đậu nành.

TCCS 77/VDN/2024

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.

Website: www.vedan.com.vn / Free Hotline: 1800 599 902

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g sản phẩm)

Năng lượng	≥	127 Kcal
Chất đạm	≥	1,6 g
Natri	≤	28030 mg
Carbohydrat	≥	30 g
Đường tổng số	≤	23 g

NSX:

HSD: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

SCAN
NGAY!



WEBSITE



FACEBOOK



290mm

KT3-05529BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/10/2024

Page 01/04

1. Tên mẫu : HẠT NÊM VỊ XƯƠNG HÀM HAPPINESS
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 Mẫu đựng trong bao bì ép kín.
As received sample is contained in sealed package.
3. Số lượng mẫu : 01
Quantity
4. Ngày nhận mẫu : 13/09/2024
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 13/09/2024 - 24/09/2024
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠM VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thành
Long Thành District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / See page 02-04/04
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

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, 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.
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.

KT3-05529BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/10/2024
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. Cảm quan / Sensory test ^(*) • Trạng thái / State • Màu sắc / Color • Mùi vị / Odor & taste	QTTN/KT3 234:2019		-	Dạng hạt Granule Màu vàng nhạt Yellowish color Đặc trưng của sản phẩm Characteristic of product
7.2. Hàm lượng monosodium glutamate tính theo khối lượng, % Monosodium glutamate content (m/m)	QTTN/KT3 260:2020	-		3,14
7.3. Độ ẩm tính theo khối lượng, % Moisture content (m/m)	QTTN/KT3 136 : 2016		-	0,80
7.4. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo khối lượng, % Sodium chloride content (m/m)	QTTN/KT3 190:2018 (Chuẩn độ điện thế)		-	64,3
7.5. pH dung dịch 10 % pH of 10 % solution	TCVN 12348:2018		-	5,93
7.6. Vật lạ / Foreign matters ^(*)	QTTN/KT3 234 : 2019 (Quan sát bằng mắt / Visual method)		-	Không phát hiện Not detected
7.7. Hàm lượng béo tính theo khối lượng, % Fat content (m/m)	QTTN/KT3 139 : 2016 (Có thủy phân)		0,1	Không phát hiện Not detected
7.8. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ tính theo khối lượng, % Carbohydrate content excluding fibre (m/m)	AOAC 2020.07		-	33,3

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, 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.

KT3-05529BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

04/10/2024
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
7.9. Năng lượng / Calories ^(*) • kcal/100 g	QTTN/KT3 024:2018		-	141
7.10. Hàm lượng protein tính theo khối lượng, % Protein content (m/m)	QTTN/KT3 140:2016 Kjeldahl method		-	1,99
7.11. Hàm lượng đường tổng số ⁽¹⁾ tính theo khối lượng, % Total sugar content (m/m)	QTTN/KT3 096 : 2017	-		19,6
7.12. Hàm lượng tro không tan trong HCl 10% tính theo khối lượng, % Insoluble ash content in 10% HCl (m/m)	QTTN/KT3 138 : 2016		0,1	Không phát hiện Not detected
7.13. Hàm lượng asen tổng số, mg/kg Total arsenic content	TCVN 8427 : 2010	1,00 x 10 ⁻²		Nhỏ hơn 3,00 x 10 ⁻² (**) Less than
7.14. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.15. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 083:2012 (Ref: AOAC 973.35)	3,00 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.16. Hàm lượng thủy ngân, mg/kg Mercury content	QTTN/KT3 064:2016 (Ref: AOAC (971.21))	1,50 x 10 ⁻²		Không phát hiện Not detected
7.17. Hàm lượng aflatoxin tổng số (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg Total aflatoxin content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.18. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg Aflatoxin B1 content	TCVN 7596 : 2007	0,25		Không phát hiện Not detected
7.19. Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg Ochratoxin A content	QTTN/KT3 223 : 2018 (Ref: AOAC 2000.03)	0,3		Không phát hiện Not detected
7.20. Hàm lượng fumonisin (FB1+FB2), µg/kg Fumonisin (FB1+FB2) content	QTTN/KT3 161:2017	25		Không phát hiện Not detected
7.21. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-		2,39 x 10 ⁴

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 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.

KT3-05529BTP4/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

04/10/2024

Page 04/04

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
7.22. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-		$5,9 \times 10^2$
7.23. Escherichia coli, MPN/g	ISO 16649-3:2015	-		0
7.24. Staphylococcus aureus, CFU/g	AOAC 2023 (975.55)	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.25. Tổng số nấm men & nấm mốc, CFU/g Total yeasts & moulds	ISO 21527-2:2008	-		Nhỏ hơn $10^{(2)}$ Less than
7.26. Salmonella spp /25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	-		Không phát hiện Not detected

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

(1): Hàm lượng đường tổng số (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose)

(2): 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.

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

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, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty 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.