

Đồng Nai, ngày 09 tháng 07 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi bản công bố TCCS 06/VDN/2019 ngày 19/01/2019

**TỔNG GIÁM ĐỐC
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 12/2021/TT-BYT ngày 06/09/2021 của Bộ Y tế Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Ban hành nội dung sửa đổi chỉ tiêu an toàn trong tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 06/VDN/2019 ngày 19/01/2019 – Đường Glucose Hữu Cơ – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70), để phù hợp với quy định của Thông tư 12/2021/TT-BYT, cụ thể như sau:

Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
- Aflatoxin B₁ - Aflatoxin tổng số (B₁, B₂, G₁, G₂)	Bãi bỏ các chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 12/2021/TT-BYT.

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



YANG KUN HSIANG

Số: 039 /24/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 24 tháng 02 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 06/VDN/2019 ngày 19/01/2019

TỔNG GIÁM ĐỐC

CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế 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.
- Căn cứ nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.
- Căn cứ tài liệu PL403001 Quy cách thành phẩm dung dịch đường maltose/glucose syrup.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật và quy định về nội dung ghi nhãn trong TCCS 06/VDN/2019 ngày 19/01/2019 “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT, tài liệu PL403001 và phù hợp với quy định hiện hành về nhãn hàng hóa, cụ thể như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” 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. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.																																																																						
		<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^6$</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella</i> / 25g</td><td>-</td><td>Không phát hiện</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện	<table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i> / 25g</td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3	8	<i>Salmonella spp.</i> / 25g
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																						
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$																																																																						
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																						
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																						
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																						
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																						
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																						
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																						
8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện																																																																						
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																						
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																						
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																						
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																						
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																						
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																						
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																						
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																						
8	<i>Salmonella spp.</i> / 25g	/ 25g	Không có																																																																						
		5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.	5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.																																																																						

Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.



Số: 0169 /24/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 14 tháng 02 năm 2024

V/v: “Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 06/VDN/2019”

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 06/VDN/2019 và được Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn ngày 25 tháng 03 năm 2019.

Trong hồ sơ công bố của sản phẩm này, chúng tôi đang công bố phù hợp 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 và Phần 3) và nội dung ghi nhãn đang công bố phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

Tuy nhiên, các quy định pháp luật trên đã được sửa đổi hoặc hết hiệu lực, cụ thể như sau:

- Mục 6.5.1 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi khoản 2 Điều 7 Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế về 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.

- Phần 3 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi Mục II Phụ lục ban hành kèm theo Điều 1 Thông tư 12/2021/TT-BYT ngày 06 tháng 09 năm 2021 của Bộ Y tế về bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

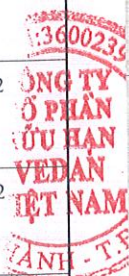
- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT đã bị bãi bỏ bởi Thông tư 12/2019/TT-BYT ngày 28 tháng 6 năm 2019 của Bộ Y tế.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP đã được sửa đổi bổ sung bởi Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Nay công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố của sản phẩm nói trên, nội dung sửa đổi như sau:



Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi																																																																								
1	Bản tự công bố sản phẩm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” 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. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.																																																																								
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^6$</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^2$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>$\leq 10^3$</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella</i> / 25g</td><td>-</td><td>Không phát hiện</td></tr> </tbody> </table> 1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Phù hợp Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$	8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>8</td><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>/ 25g</td><td>Không có</td></tr> </tbody> </table> 1.5. Hàm lượng độc tố vi nấm: Hủy bỏ các chỉ tiêu này.	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3	8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																								
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$																																																																								
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																								
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$																																																																								
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	$\leq 10^3$																																																																								
8	<i>Salmonella</i> / 25g	-	Không phát hiện																																																																								
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																								
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																								
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																								
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																								
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																								
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																								
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																								
7	Tổng số nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																								
8	<i>Salmonella spp.</i>	/ 25g	Không có																																																																								



Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	≤ 5,0
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	µg/kg	≤ 15,0
5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.			5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ sửa đổi các nội dung trên, các nội dung khác và chất lượng sản phẩm không thay đổi so với hồ sơ công bố đã được Quý Chi cục tiếp nhận trước đó.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



NGUYỄN CHI HẠO



Số: 1026 /24/ CV-VDN

Đồng Nai, ngày 08 tháng 10 năm 2024

Về việc “Sửa đổi nhãn sản phẩm Đường Glucose hữu cơ (DE: 20-70)”

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

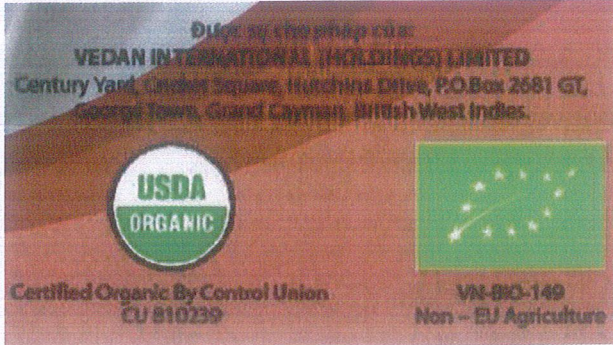
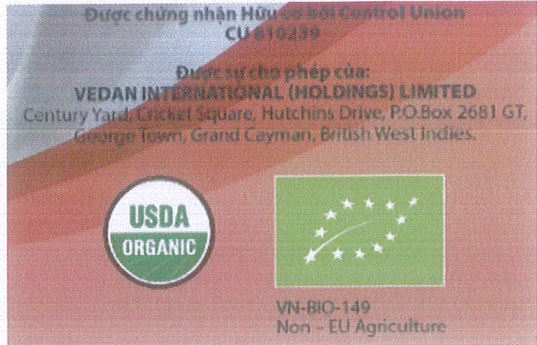
Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm Đường Glucose hữu cơ (DE: 20-70) – Organic Glucose Syrup (DE:20-70) của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 06/VDN/2019 và được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn vào các ngày 25/03/2019.

Trong hồ sơ công bố, công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 25 kg, 270 kg, 280 kg, 1355 kg, 1400 kg và 1450 kg.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi nhãn sản phẩm Đường Glucose hữu cơ nói trên, nội dung sửa đổi cụ thể như sau:

Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
Hướng dẫn sử dụng	Đường Glucose Hữu Cơ 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	Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...). + 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,...).

	mắm, mayonnaise ...) và gia vị.	+ Sản xuất các sản phẩm sữa và sữa đặc. + Sản xuất nước xốt (nước tương, nước mắm, mayonnaise,...) và gia vị.
Logo trên nhãn sản phẩm		

Chi tiết xin xem nhãn mới đính kèm.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên.
- Lưu: Vp TGD
Phòng ĐBCL

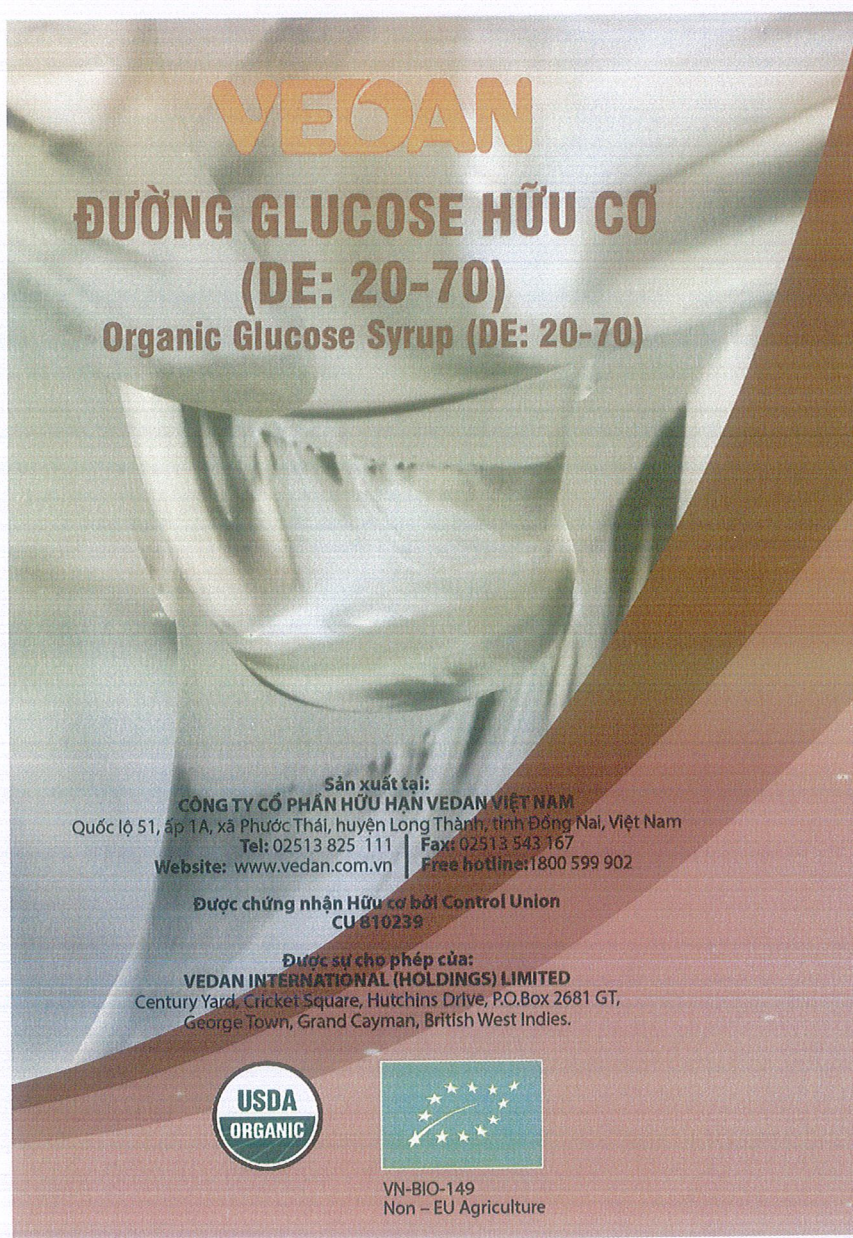
**KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHÔI ĐBCL & HN**



PHẦN THỊ HUY HÀ



Tem 25 kg



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

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: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

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.



VN-BIO-149
Non – EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).
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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 06/VDN/2019
Số lô sản xuất:

NSX:
HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



Tem 270 kg

VEDAN

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

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: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 810239

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.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)**

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 270 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



PHAN THI HUY HA

Tem 280 kg

VEDAN

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

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: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 810239

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.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 280 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



PHẦN THI HUY HA

Tem 1355 kg

VEDAN

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

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: 02513 825 111

Fax: 02513 543 167

Website: www.vedan.com.vn

Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 810239

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.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)**

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1355 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



Tem 1400 kg

VEDAN

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

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: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

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.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1400 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



Tem 1450 kg

VEDAN

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)
Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)**

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: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

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.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

**ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ
(DE: 20-70)**

Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1450 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



PHẦN THI HUY HA

Số: 0866 /25/CV-VDN

Về việc thông báo sửa đổi nhãn sản phẩm

trong hồ sơ tự công bố TCCS 06/VDN/2019

Đồng Nai, ngày 20 tháng 09 năm 2025

Kính gửi: Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm - Sở Y tế tỉnh Đồng Nai

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm “Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20 – 70) – Organic Glucose Syrup (DE: 20 – 70)” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh đã thực hiện tự công bố số TCCS 06/VDN/2019 và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn ngày 25 tháng 03 năm 2019.

Trong Hồ sơ tự công bố nói trên, Công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 25 kg, 270 kg, 280 kg, 1355 kg, 1400 kg, 1450 kg.

Ngoài ra, Công ty chúng tôi đã gửi công văn thông báo số 0169/24/CV-VDN ngày 27 tháng 02 năm 2024 “Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 06/VDN/2019” và công văn thông báo số 1026/24/CV-VDN ngày 08 tháng 10 năm 2024 “Sửa đổi nhãn sản phẩm Đường Glucose hữu cơ (DE: 20 – 70)”.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, nay Công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi địa chỉ trên nhãn của sản phẩm nêu trên để phù hợp với quy định pháp luật hiện hành, nội dung cụ thể như sau:

Hạng mục thay đổi	Nhãn đã công bố	Nhãn thay thế
Địa chỉ nhà sản xuất	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	CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Địa chỉ Vedan quốc tế	VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, P.O. Box 2681 GT, George Town, Grand Cayman, British West Indies.	VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road, Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.
-----------------------------	--	---

Nhãn sau sửa đổi như phụ kiện đính kèm.

Chúng tôi xin cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL

**KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & HN**



Phan Thị Huy Hà



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 25 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 270 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU-610239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31118, Grand Pavillion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 280 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 810239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1355 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 810239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non - EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1400 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)



VEDAN

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản xuất tại:
CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
Tel: 02513 825 111 | Fax: 02513 543 167
Website: www.vedan.com.vn | Free hotline: 1800 599 902

Được chứng nhận Hữu cơ bởi Control Union
CU 610239

Được sự cho phép của:
VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
P.O. Box 31119, Grand Pavilion, Hibiscus Way, 802 West Bay Road,
Grand Cayman, KY1-1205, Cayman Islands.



VN-BIO-149
Non – EU Agriculture

ĐƯỜNG GLUCOSE HỮU CƠ (DE: 20-70) Organic Glucose Syrup (DE: 20-70)

Sản phẩm Đường Glucose Hữu Cơ (DE: 20-70) - Organic Glucose Syrup (DE: 20-70) của Công Ty CPHH Vedan Việt Nam là sản phẩm được sản xuất từ quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme. Dung dịch Đường Glucose Hữu Cơ 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 sản hữu cơ.

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

Hướng dẫn sử dụng: Đường Glucose Hữu Cơ 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, chewing gum,...).

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: Đường Glucose Hữu Cơ nên được bảo quản ở trong thùng chứa kín, ở nhiệt độ phòng và tránh ánh nắng trực tiếp.

Khối lượng tịnh: 1450 kg

TCCS 06/VDN/2019

Số lô sản xuất:

NSX:

HSD:

(Sử dụng tốt nhất trước 12 tháng kể từ ngày sản xuất)

