

Đồng Nai, ngày 11 tháng 02 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi bản công bố TCCS 29/VDN/2022 ngày 05/11/2022

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 14/2022/TT-BYT ngày 06 tháng 12 năm 2022 của Bộ Y tế Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, liên tịch ban hành.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Bãi bỏ chỉ tiêu melamine trong tiêu chuẩn cơ sở số TCCS 29/VDN/2022 ngày 05/11/2022 – Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt, để phù hợp với quy định của Thông tư 14/2022/TT-BYT, cụ thể như sau:

Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
Hàm lượng melamine $\leq 2,5$ mg/kg	Bãi bỏ chỉ tiêu này theo quy định của Thông tư 14/2022/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



NI CHIH HAO

Số: 077 /25/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 20 tháng 08 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 29/VDN/2022 ngày 05/11/2022

TỔNG GIÁM ĐỐC

- 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 Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Căn cứ Nghị quyết số 1662/NQ-UBTVQH15 ngày 16 tháng 6 năm 2025 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội về việc sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của tỉnh Đồng Nai năm 2025;
- Căn cứ thông báo số 0022/25/TB-VDN ngày 30 tháng 06 năm 2025 của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam về việc cập nhật tên và địa chỉ Tiếng Trung-Anh-Việt của Công ty và các Chi nhánh;
- Theo đề nghị của Khối quản lý kinh doanh acid amin.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi hồ sơ tự công bố, nhãn của sản phẩm trong TCCS 29/VDN/2022 ngày 05/11/2022 “Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt” để phù hợp với quy định pháp luật hiện hành, nội dung cụ thể như sau:

Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
Địa chỉ	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. 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.	Sản xuất tại: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam. 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.
Thành phần định	Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%, Dinatri 5’- ribonucleotid (635)	Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (INS 621) 97,5%, Dinatri 5’- ribonucleotid (INS

lượng (bổ sung thêm chữ INS)	2,5%.	635) 2,5%.
--	-------	------------

- Điều 2:** Các đơn vị liên quan của Công ty Cổ phần hữu hạn 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:

- Như Điều 2.
- Lưu: VPTGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC



[Signature]

Ni Chih Hao



Số: 0759 /25/CV-VDN

Về việc thông báo sửa đổi nhãn cho sản phẩm Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Đồng Nai, ngày 20 tháng 08 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 “Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 29/VDN/2022 và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn vào ngày 01 tháng 12 năm 2022.

Trong hồ sơ công bố nói trên, công ty chúng tôi có kèm theo nhãn hàng hóa có khối lượng tịnh 200 g, 400 g, 700 g, 3 kg.

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 hồ sơ công bố và nhãn sản phẩm (400 g, 700 g) của sản phẩm nêu trên để phù hợp với quy định của pháp luật hiện hành, nội dung cụ thể như sau:

Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
Địa chỉ	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. 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.	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. 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.
Thành phần định lượng (bổ sung thêm chữ INS)	Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (621) 97,5%, Dinatri 5’- ribonucleotid (635) 2,5%.	Chất điều vị: Mononatri L-glutamat (INS 621) 97,5%, Dinatri 5’- ribonucleotid (INS 635) 2,5%.

Nhãn sau sửa đổi như phụ kiện đính kèm.

Thời gian áp dụng: Kể từ khi sử dụng hết lượng nhãn cũ tồn kho.

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

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao



348mm

10mm

174mm

10mm

10mm

174mm

10mm

10mm

224mm

204mm

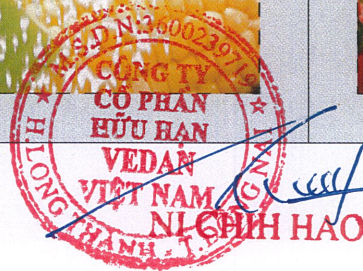
10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 400 g



VEDAN

Nêm đậm đà, thêm giòn bở

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần dinh lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-Glutamat (INS 621) 97,5%

Dinatri 5'-ribonucleotid (INS 635) 2,5%

Hướng dẫn sử dụng:

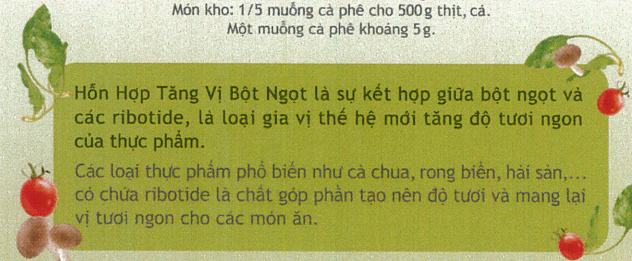
Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.

Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.

Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500 g món xào.

Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500 g thịt, cá.

Một muỗng cà phê khoảng 5 g.



Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản,... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/VDN/2022

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

Website: www.vedan.com.vn

Free Hotline: 1800.599.902

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.

Khối lượng tịnh: 400 g



NSX:

HSD: 60 tháng kể từ NSX

SCAN
NGAY!



245mm

225mm

10mm

10mm

185mm

410mm

10mm

10mm

185mm

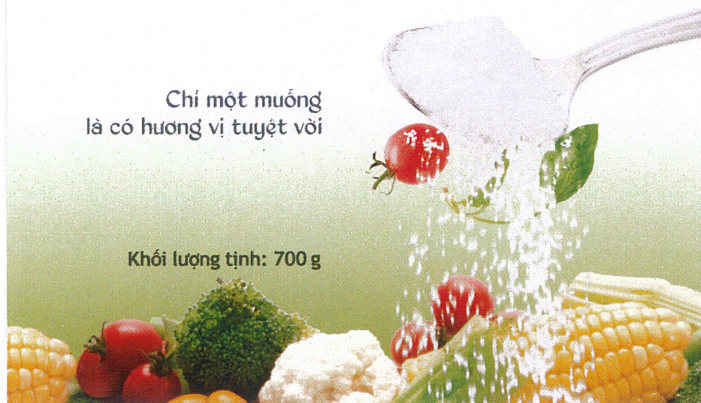
10mm

VEDAN

HỖN HỢP TĂNG VỊ BỘT NGỌT

Chỉ một muỗng
là có hương vị tuyệt vời

Khối lượng tịnh: 700 g



VEDAN

Nêm đậm đà, thêm gần bó

Phụ gia thực phẩm: Hỗn hợp tăng vị bột ngọt

Thành phần định lượng:

Chất điều vị: Mononatri L-Glutamat (INS 621) 97,5%
Dinatri 5'-ribonucleotid (INS 635) 2,5%

Hướng dẫn sử dụng:

Dùng làm chất điều vị trong chế biến thực phẩm.
Món canh, súp: 1/3 muỗng cà phê cho một lít nước.
Món xào: 1/3 muỗng cà phê cho 500g món xào.
Món kho: 1/5 muỗng cà phê cho 500g thịt, cá.
Một muỗng cà phê khoảng 5g.

Hỗn Hợp Tăng Vị Bột Ngọt là sự kết hợp giữa bột ngọt và các ribotide, là loại gia vị thế hệ mới tăng độ tươi ngon của thực phẩm.

Các loại thực phẩm phổ biến như cà chua, rong biển, hải sản,... có chứa ribotide là chất góp phần tạo nên độ tươi và mang lại vị tươi ngon cho các món ăn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, sạch và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.

Thông tin cảnh báo: Không để gần các chất dễ cháy, nổ, hóa chất độc hại.
TCCS 29/VDN/2022

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
Website: www.vedan.com.vn
Free Hotline: 1800.599.902

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.

Khối lượng tịnh: 700 g



NSX:
HSD: 60 tháng kể từ NSX



NGUYỄN CHÍ HẠO