

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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN

TCCS 04/VDN/2025

CÔNG TY CP HH VEDAN VIỆT NAM

Địa chỉ: Quốc lộ 51, ấp 1A, xã Phước Thái, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 04/VDN/2025

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: dl-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. Tên sản phẩm: GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN

2. Thành phần: Thịt gà (56%), gia vị bột chiên, dầu thực vật, bột marinade, bột dusting, bột batter.

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): 255 g, 1 kg và các quy cách khác theo yêu cầu của khách hàng.

b) Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong bao PA.

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

Sản xuất tại: Công ty TNHH Koyu & Unitek.

Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), quốc lộ 15A, phường Long Bình, thành phố Biên Hòa, 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 kinh doanh sản phẩm “Gà chiên giòn Đài Loan” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.6, 3.7).
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).



- Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-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 18 tháng 03 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hào
Ni Chih Hào



BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam	Nhóm sản phẩm: THỊT VÀ SẢN PHẨM THỊT	Số: TCCS 04/VDN/2025
	Sản phẩm: GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN	Có hiệu lực kể từ ngày 20 tháng 03 năm 2025

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT:

1.1 Các chỉ tiêu cảm quan:

STT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Đặc trưng của sản phẩm
2	Màu sắc	Màu sắc đồng nhất, đặc trưng của sản phẩm
3	Mùi, vị	Mùi vị đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ
4	Vật lạ	Không có

1.2. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu :

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	≥ 172
2	Hàm lượng Carbohydrat	g/100g	≥ 12
3	Hàm lượng chất đạm	g/100g	$\geq 14,5$
4	Hàm lượng chất béo	g/100g	≤ 12
5	Hàm lượng chất béo bão hòa	g/100g	$\leq 4,5$
6	Hàm lượng Natri	mg/100g	≤ 596
7	Hàm lượng đường tổng số	g/100g	$\leq 3,5$
8	Hàm lượng amoniac	mg/100g	≤ 40
9	Trị số peroxit	meq/kg	≤ 120

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (mục 3.2).

STT	Tên chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		n	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>Escherichia coli</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella spp./ 25 g</i>	5	0	Không có	

Ghi chú: **n:** số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.

c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.

m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.

M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

1.4. Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.6, 3.7).

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
1	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05
2	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1

2. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm.

3. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

❖ **Hướng dẫn sử dụng:**

- Sản phẩm đã được làm chín hoàn toàn.
- Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:
 - + Chiên bằng chảo: Không cần rửa đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 – 170°C, thời gian 2 – 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.
 - + Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần rửa đông, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 – 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

❖ **Hướng dẫn bảo quản:** Bảo quản ở nhiệt độ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ hoặc ngăn đông tủ lạnh.

4. Thông tin cảnh báo:

- Sản phẩm có chứa bột mì, trứng và thành phần nguyên liệu sản xuất từ đậu nành.
- Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn.

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, Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Thông tư 29/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 về hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

Đồng Nai, ngày 18 tháng 03 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Ni Chih Hao

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

ĐT: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ

Sản phẩm: GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN

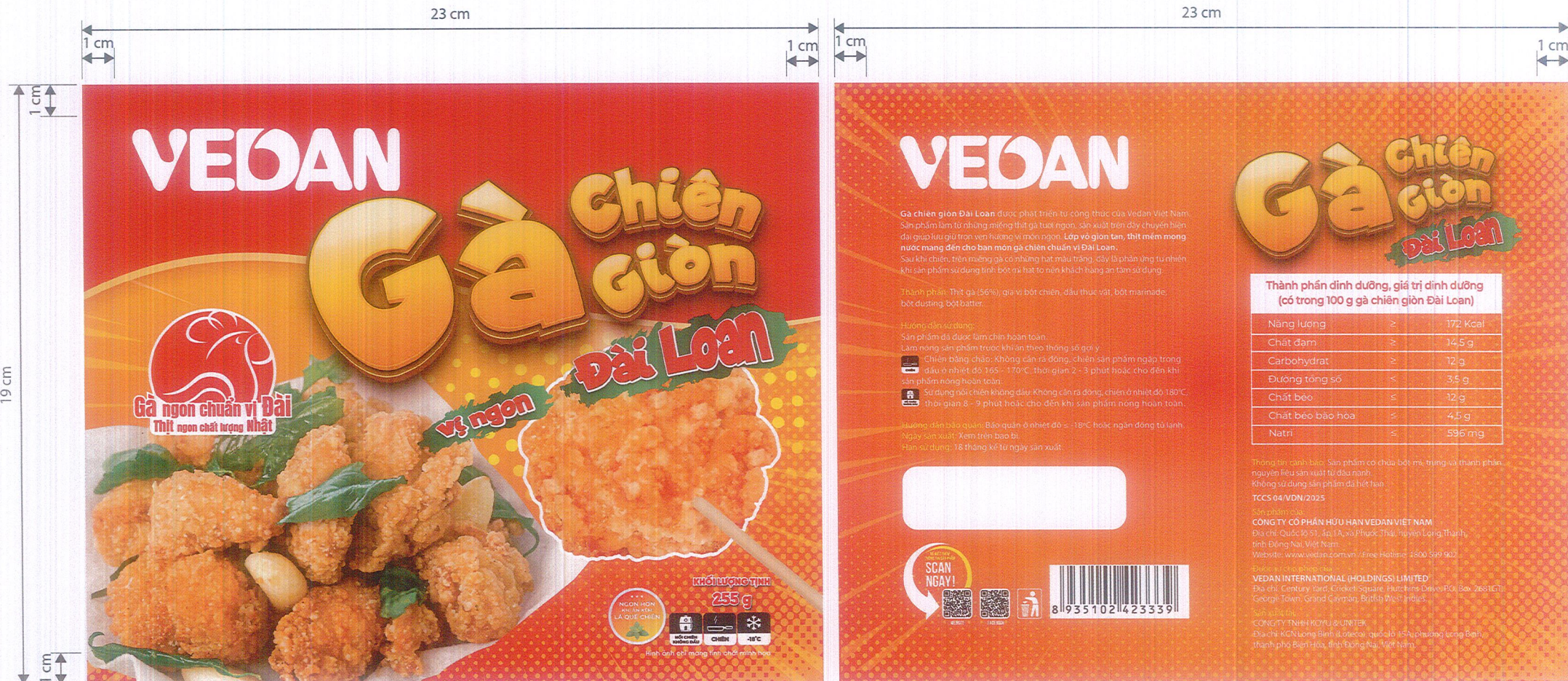
Các chỉ tiêu giám sát	Định kỳ giám sát	Đơn vị thực hiện
– Cảm quan (Trạng thái, màu sắc, mùi vị, vật lạ) – Năng lượng – Hàm lượng Carbohydrat – Hàm lượng chất đạm – Hàm lượng chất béo – Hàm lượng chất béo bão hòa – Hàm lượng Natri – Hàm lượng đường tổng số – Hàm lượng amoniac – Trị số peroxit – Tổng số vi sinh vật hiếu khí – <i>Escherichia coli</i> – <i>Salmonella spp.</i> / 25 g – Hàm lượng chì (Pb) – Hàm lượng cadimi (Cd)	1 lần / năm	Phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025

Đồng Nai, ngày 18 tháng 03 năm 2025

TỔNG GIÁM ĐỐC



Nữ Chinh Hao



VEDAN

Gà Chiên Giòn


Gà ngon chuẩn vị Đài
Thịt ngon chất lượng Nhất

vị ngon

Đài Loan

KHỐI LƯỢNG TÍNH
255 g



Hình ảnh gói hàng thực chất minh họa

VEDAN

Gà chiên giòn Đài Loan được phát triển từ công thức của Vedan Việt Nam. Sản phẩm làm từ những miếng thịt gà tươi ngon, sản xuất trên dây chuyền hiện đại, giữ lại giữ trọn vẹn hương vị thơm ngon. **Lớp vỏ giòn tan, thịt mềm mọng nước mang đến cho bạn món gà chiên chuẩn vị Đài Loan.** Sau khi chiên, trên miếng gà có những hạt màu trắng, đây là phản ứng tự nhiên khi sản phẩm sử dụng tinh bột mì hạt to nên khách hàng an tâm sử dụng.

Thành phần: Thịt gà (56%), gia vị bột chiên, dầu thực vật, bột marinade, bột dredging, bột batter.

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm đã được làm chín hoàn toàn.

Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý.

 Chiên bằng chảo: Không cần rán đông, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 - 170°C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

 Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần rán đông, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.



Gà Chiên Giòn
Đài Loan

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g gà chiên giòn Đài Loan)

Năng lượng	≥	172 Kcal
Chất đạm	≥	14,5 g
Carbohydrat	≥	12 g
Đường tổng số	≤	3,5 g
Chất béo	≤	12 g
Chất béo bão hòa	≤	4,5 g
Natri	≤	596 mg

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng và thành phần nguyên liệu sản xuất từ đậu nành. Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn.

TCCS 04/VDN/2025

Sản phẩm của

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

Được ủy quyền phân phối

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

Địa chỉ: Century Yard, Cricket Square, Hutchins Drive, PO Box 265167, George Town, Grand Cayman, British West Indies.

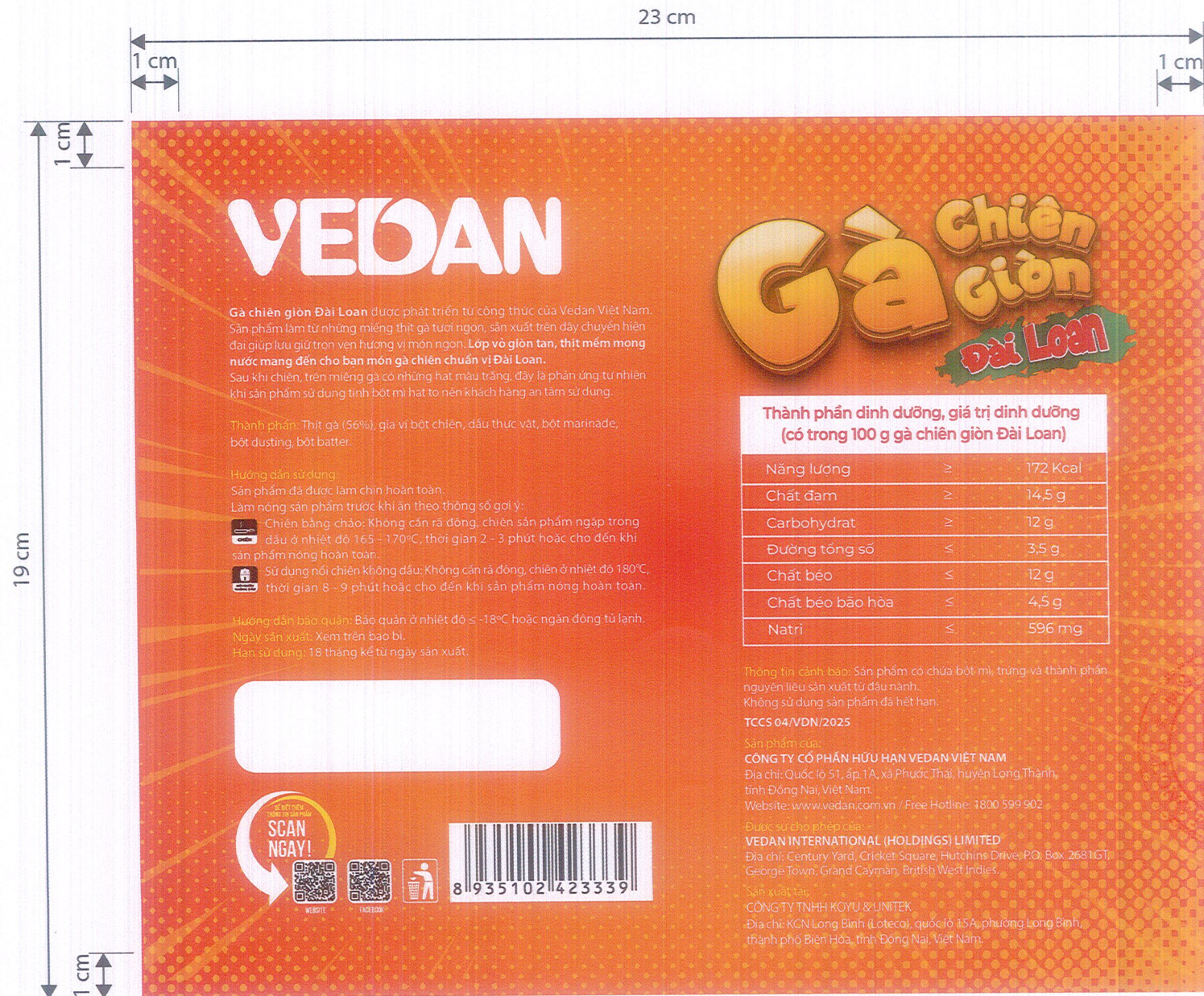
Sản xuất bởi:

CÔNG TY TNHH KOYU & UNITEK

Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteca), quốc lộ 15A, phường Long Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.



Hình ảnh nhãn phóng to mặt sau gói 255 g



6.5 cm

13.5 cm

VEDAN

Gà Chiên Giòn

Đài Loan



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa

Gà chiên giòn Đài Loan được phát triển từ công thức của Vedan Việt Nam. Sản phẩm làm từ những miếng thịt gà tươi ngon, sản xuất trên dây chuyền hiện đại giúp lưu giữ trọn vẹn hương vị món ngon. Lớp vỏ giòn tan, thịt mềm mọng nước mang đến cho bạn món gà chiên chuẩn vị Đài Loan. Sau khi chiên, trên miếng gà có những hạt màu trắng, đây là phần ứng tự nhiên khi sản phẩm sử dụng tinh bột mì hạt to nên khách hàng an tâm sử dụng.

Thành phần: Thịt gà (56%), gia vị bột chiên, dầu thực vật, bột marinade, bột dusting, bột batter.

Hướng dẫn sử dụng:

Sản phẩm đã được làm chín hoàn toàn.

Làm nóng sản phẩm trước khi ăn theo thông số gợi ý:



Chiên bằng chảo: Không cần rửa chảo, chiên sản phẩm ngập trong dầu ở nhiệt độ 165 - 170°C, thời gian 2 - 3 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.



Sử dụng nồi chiên không dầu: Không cần rửa chảo, chiên ở nhiệt độ 180°C, thời gian 8 - 9 phút hoặc cho đến khi sản phẩm nóng hoàn toàn.

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ ≤ -18°C hoặc ngăn đông tủ lạnh.

Ngày sản xuất: Xem trên bao bì.

Hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, trứng và thành phần nguyên liệu sản xuất từ đậu nành.

Không sử dụng sản phẩm đã hết hạn.

TCCS 04/VDN/2025

Sản phẩm của:

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

Được sự cho phép của:

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED

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

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH KOYU & UNITEK

Địa chỉ: KCN Long Bình (Loteco), quốc lộ 15A, phường Long Bình, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.



8 935 102 423 322

Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng
(có trong 100 g gà chiên giòn Đài Loan)

Năng lượng	≥	172 Kcal
Chất đạm	≥	14,5 g
Carbohydrat	≥	12 g
Đường tổng số	≤	3,5 g
Chất béo	≤	12 g
Chất béo bão hòa	≤	4,5 g
Natri	≤	596 mg



KT3-00077BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

17/01/2025

Page 01/03

1. Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN
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 : 06/01/2025
Date of receiving
5. Thời gian thử nghiệm : 06/01/2025 - 10/01/2025
Testing duration
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thành - Long Thanh District, Đồng Nai/ Dong Nai Province, Vietnam
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang / *See page* 02,03/03
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

KT3-00077BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

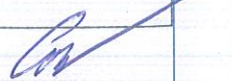
17/01/2025

Page 02/03

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	QTTN/KT3 234 : 2019		-	Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm Characteristic Đặc trưng của sản phẩm, không có mùi, vị lạ Characteristic, free from foreign odour & taste Không phát hiện Not detected
7.2. Năng lượng/ Calories(*)	QTTN/KT3 024:2018		-	215
• kcal/100 g			-	900
• kJ/100 g			-	18,2
7.3. Hàm lượng protein, g/100 g	TCVN 8134:2009 Kjeldahl method		-	
7.4. Hàm lượng carbohydrate không bao gồm chất xơ, g/100 g	AOAC 2020.07		-	15,0
7.5. Hàm lượng đường tổng số ⁽²⁾ , g/100 g	QUATEST3 1222:2024		-	2,53
7.6. Hàm lượng béo, g/100 g	QTTN/KT3 139:2016 (Có thủy phân)		-	9,11
Total fat content				



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.

KT3-00077BTP5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/01/2025

Page 03/03

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
7.7. Hàm lượng béo bão hòa, g/100 g Saturated fat content	AOAC 2019 (996.06)	-	-	3,68
7.8. Hàm lượng natri, mg/100 g Sodium content	QTTN/KT3 293:2021 (Ref: AOAC 969.23)	-	-	496
7.9. Hàm lượng nitơ amoniac, mg/100 g Ammonical nitrogen content	QTTN/KT3 214 : 2018 (Ref: TCVN 3706 : 1990)	-	-	12
7.10. Trị số peroxide, meq/kg Peroxide value	QTTN/KT3 200:2019	-	-	0,24
7.11. Hàm lượng chì, mg/kg Lead content	QTTN/KT3 098:2016	$3,00 \times 10^{-2}$	-	Không phát hiện Not detected
7.12. Hàm lượng cadimi, mg/kg Cadmium content	QTTN/KT3 098:2016	$3,00 \times 10^{-2}$	-	Không phát hiện Not detected
7.13. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g Total aerobic plate count	ISO 4833-1:2013, AMD 1:2022	-	-	$3,0 \times 10^1$
7.14. E. Coli, CFU/g	ISO 16649 – 2 : 2001	-	-	Nhỏ hơn $10^{(1)}$ Less than
7.15. Salmonella spp /25 g	QTTN/KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precis Method – Thermo Fisher Scientific)	-	-	Không phát hiện Not detected

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

- (1): 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.
- (2): Hàm lượng đường tổng số / Total sugar content (fructose + glucose + sacaroza + maltose + lactose + xylose + galactose).



- 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 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.
- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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 – 00724BVS5/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/03/2025

Page 01/01

- Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN – MẪU 1
Name of sample
- 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 ni lông./ As received sample contained in nylon bag
- Số lượng mẫu : 01 (220 g)
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 12/03/2025
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm : 12/03/2025 – 17/03/2025
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

7. Kết quả thử nghiệm : Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013/ Amd 1:2022	2,0 x 10 ¹
7.2. Escherichia coli,	CFU/g TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	< 10 ^(a)
7.3. Salmonella spp./25 g	QTTN/ KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precip method - Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện Not detected

Ghi chú/Notice: (a) 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

TL. TRƯỞNG PTN CÔNG NGHỆ SINH HỌC
PP. HEAD OF BIOTECHNOLOGY TESTING LAB.



Vũ Diệu Thu

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



Ngô Quốc Việt

- 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 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.
- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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 – 00724BVS5/2

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/03/2025
Page 01/01

- Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN – MẪU 2
Name of sample
- 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 ni lông./ As received sample contained in nylon bag
- Số lượng mẫu : 01 (220 g)
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 12/03/2025
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm : 12/03/2025 – 17/03/2025
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP.,LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013/ Amd 1:2022	$2,0 \times 10^1$
7.2. Escherichia coli,	CFU/g TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	< 10 ^(a)
7.3. Salmonella spp./25 g	QTTN/ KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precis method -Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện Not detected

Ghi chú/Notice: (a) 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

TL. TRƯỞNG PTN CÔNG NGHỆ SINH HỌC
PP. HEAD OF BIOTECHNOLOGY TESTING LAB.

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

Vũ Diệu Thu

Ngô Quốc Việt

- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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 – 00724BVS5/3

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/03/2025
Page 01/01

- Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN – MẪU 3
Name of sample
- 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 ni lông./ As received sample contained in nylon bag
- Số lượng mẫu : 01 (220 g)
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 12/03/2025
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm : 12/03/2025 – 17/03/2025
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP.,LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
Customer National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
- Kết quả thử nghiệm :
Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013/ Amd 1:2022	8,0 x 10 ¹
7.2. Escherichia coli,	CFU/g TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	< 10 ^(a)
7.3. Salmonella spp./25 g	QTTN/ KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Preci method -Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện Not detected

Ghi chú/Notice: (a) 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

TL. TRƯỞNG PTN CÔNG NGHỆ SINH HỌC
PP. HEAD OF BIOTECHNOLOGY TESTING LAB.

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

Vũ Diệu Thu

Ngô Quốc Việt

- 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 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.
- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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 – 00724BVS5/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/03/2025
Page 01/01

- Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN – MẪU 4
Name of sample
- 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 ni lông./ As received sample contained in nylon bag
- Số lượng mẫu : 01 (220 g)
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 12/03/2025
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm : 12/03/2025 – 17/03/2025
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Customer
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP.,LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

7. Kết quả thử nghiệm : Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013/ Amd 1:2022	$7,0 \times 10^1$
7.2. Escherichia coli,	CFU/g TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	< 10 ^(a)
7.3. Salmonella spp./25 g	QTTN/ KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precip method -Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện Not detected

Ghi chú/Notice: (a) 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

TL. TRƯỞNG PTN CÔNG NGHỆ SINH HỌC
PP. HEAD OF BIOTECHNOLOGY TESTING LAB.

Vũ Diệu Thu

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

Ngô Quốc Việt

- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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 – 00724BVS5/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

17/03/2025

Page 01/01

- Tên mẫu : GÀ CHIÊN GIÒN ĐÀI LOAN – MẪU 5
Name of sample
- 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 ni lông./ As received sample contained in nylon bag
- Số lượng mẫu : 01 (220 g)
Quantity
- Ngày nhận mẫu : 12/03/2025
Date of receiving
- Thời gian thử nghiệm : 12/03/2025 – 17/03/2025
Testing duration
- Nơi gửi mẫu : CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
VEDAN VIETNAM ENTERPRISE CORP., LTD
Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Long Thành, Đồng Nai, Việt Nam
National road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
Customer

7. Kết quả thử nghiệm : Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, Total aerobic plate count	CFU/g ISO 4833 - 1 : 2013/ Amd 1:2022	$5,0 \times 10^1$
7.2. Escherichia coli,	CFU/g TCVN 7924 – 2 : 2008 (ISO 16649 – 2 : 2001)	< 10 ^(a)
7.3. Salmonella spp./25 g	QTTN/ KT3 353:2022 (Ref: Salmonella Precip method -Thermo Fisher Scientific)	Không phát hiện Not detected

Ghi chú/Notice: (a) 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

TL. TRƯỞNG PTN CÔNG NGHỆ SINH HỌC
PP. HEAD OF BIOTECHNOLOGY TESTING LAB.



Vũ Diệu Thu

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



Ngô Quốc Việt

- 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 để biết thêm thông tin.
Please contact QUATEST 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn for further information about test report.
- 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.