

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

---\*\*\*---

## **HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

### **BỘT CHIÊN GIÒN VEDAN**

**TCCS 15/VDN/2019**

### **CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM**

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

**Điện thoại: 0251.3825111      Fax: 0251.3825138**

**Email: [dl-hha@vedaninternational.com](mailto:dl-hha@vedaninternational.com)**



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

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**SỐ: TCCS 15/VDN/2019**

**I. THÔNG TIN VỀ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Hữu Hạn Vedan Việt Nam

Địa chỉ: Quốc lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0251.3825111

Fax: 0251.3825138

E-mail: [d1-hha@vedaninternational.com](mailto:d1-hha@vedaninternational.com)

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

**II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM**

**1. Tên sản phẩm:** Bột chiên giòn Vedan.

**2. Thành phần:** bột mì, tinh bột bắp, muối I-ốt, đường, bột nở đã pha chế (chất điều chỉnh độ axit (450 (i)), chất tạo xốp (500 (ii)), chất chống oxy hóa (341 (i))).

**3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 12 tháng kể từ ngày sản xuất.

**4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì**

a) **Quy cách đóng gói (khối lượng tịnh):** 1 kg.

b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa đa lớp PET12/MPET12/LLDPE, chất liệu bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nhựa LLDPE.

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

- Nhà sản xuất:

Công ty TNHH Nitto-Fuji International Việt Nam.

Địa chỉ: Số 49 VSIP, đường số 8, khu công nghiệp Việt Nam – Singapore, phường Bình Hòa, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

- 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.

**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 Bột chiên giòn Vedan đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm 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.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
- Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.
- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

*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 12 tháng 04 năm 2019**

**KT. TỔNG GIÁM ĐỐC**

**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH**



**NI CHIH HAO**

## Bột chiên giòn



**Bột chiên giòn**

Bột chiên giòn Vedan có sẵn gia vị được dùng cho nhiều nguyên liệu giúp món ăn thơm vàng, giòn tan.





**Thành phần cấu tạo:**  
Bột mì, tinh bột bắp, muối-ít đường, bột nê đa pha chế (chất điều chỉnh độ acid [450 (ii)], chất tạo xốp [500 (ii)], chất chống oxy hóa [341 (ii)]).

**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:**  
Sản phẩm có chứa bột mì và có thể chứa trứng, sữa trong quá trình sản xuất của nhà máy.

**Hướng dẫn sử dụng:**  
Bột chiên giòn Vedan dùng để chiên tôm, cua, mực, cá, hải sản, sườn, chuối, đậu, khoai lang, bông cải...  
• Dùng 300 g nguyên liệu thái sẵn, rau củ hoặc 700 g nguyên liệu thịt.  
• Lấy 100 g bột hòa với 110-120 ml nước, quấy đều.  
• Nhúng thức ăn qua bột.  
• Đem chiên vàng trong chảo dầu đang sôi sau đó để nhỏ lửa lại.






**Sản xuất tại:**  
**CÔNG TY TNHH NITTO-FUJI INTERNATIONAL VIỆT NAM.**  
Địa chỉ: Số 49 VSIP đường số 08, khu công nghiệp Việt Nam - Singapore, phường Bình Hoà, thị xã Thuận An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam.

**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

| Giá trị dinh dưỡng (có trong 100 g bột) |      |
|-----------------------------------------|------|
| Năng lượng (kcal)                       | 346  |
| Protein (g)                             | 10,1 |
| Carbohydrate (g)                        | 73,5 |
| Chất béo (g)                            | 1,33 |

**Mách nhỏ**

- Để nguyên liệu ráo nước thì khi tẩm bột sẽ đều hơn.
- Chiên ở lửa vừa để món ăn chín đều và giòn ngon.
- Châm với nước sôi hoặc tương cà.

TCCS 15/YDN/2019



8 935102 1408312

## VEDAN

**Bột chiên giòn**

### Đa dụng

*Giòn giòn ngon ngon*



**Chiến gì cũng ngon!**



**Khối lượng tịnh 1 kg**

**CHÍNH HẠO**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2019-00003039

Mã số kết quả

AR-19-VD-005634-01-VI / EUVNHC-00059478



**Công Ty Cổ Phần Hữu Hạn VEDAN Việt Nam**

Quốc Lộ 51, Ấp 1A, Xã Phước Thái

Huyện Long Thành

Đồng Nai

Việt Nam

Tên mẫu:

Bột chiên giòn Vedan

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu:

14/01/2019

Thời gian thử nghiệm:

14/01/2019 - 21/01/2019

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

24/01/2019

Mã số PO của khách hàng:

I2N2190114260

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                       | ĐƠN VỊ     | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                             | KẾT QUẢ                  |
|-----|-------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1   | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí | cfu/g      | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)                         | 3,3x10 <sup>2</sup>      |
| 2   | VD334 VD (a) Clostridium perfringens      | cfu/g      | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)                              | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3   | VD340 VD (a) Coliforms                    | cfu/g      | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)                              | Không phát hiện (LOD=10) |
| 4   | VD353 VD (a)(f) Escherichia coli          | cfu/g      | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)                         | Không phát hiện (LOD=10) |
| 5   | VD373 VD (a) Staphylococcus aureus        | cfu/g      | TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)                          | Không phát hiện (LOD=10) |
| 6   | VD398 VD Bacillus cereus                  | cfu/g      | AOAC 980.31                                                 | Không phát hiện (LOD=10) |
| 7   | VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc | cfu/g      | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)                         | 8,0x10 <sup>1</sup>      |
| 8   | VD129 VD Carbohydrates                    | %          | AOAC 986.25 mod.                                            | 73,5                     |
| 9   | VD165 VD (a)(f) Béo                       | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 1,33                     |
| 10  | VD263 VD (a)(f) Protein                   | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047 ) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 10,1                     |
| 11  | VD543 VD Năng lượng                       | kcal/100 g | FAO 2013 77                                                 | 346                      |
| 12  | VD210 VD (a)(f) Độ ẩm                     | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048 )                           | 11,1                     |
| 13  | VD269 VD Muối (NaCl)                      | %          | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-096) (Ref. FAO Food 14/7-1986)  | 2,93                     |

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

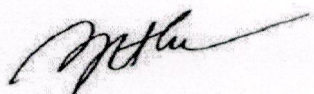
| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                          | ĐƠN VỊ  | PHƯƠNG PHÁP THỬ                                               | KẾT QUẢ                         |
|-----|----------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 14  | VD297 VD (a)(f) Tro tổng                     | %       | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049)<br>(Ref. FAO Food 14/7-1986) | 4,00                            |
| 15  | VD279 VD (a) Natri (Na)                      | mg/100g | AOAC 969.23                                                   | 1350                            |
| 16  | VD855 VD (a) Cadmi (Cd)                      | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                  | Phát hiện vết<br>( $<0,02$ )    |
| 17  | VD861 VD (a) Chì (Pb)                        | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                  | Không phát hiện<br>(LOD=0.02)   |
| 18  | VD856 VD (a) Arsen (As)                      | mg/kg   | AOAC 2015.01                                                  | Không phát hiện<br>(LOD=0.01)   |
| 19  | VD063 VD Ochratoxin A                        | µg/kg   | AOAC 2000.09                                                  | Không phát hiện<br>(LOD=1)      |
| 20  | VD066 VD Zearalenon                          | µg/kg   | Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92                             | Không phát hiện<br>(LOD=10)     |
| 21  | VD069 VD Deoxynivalenol                      | µg/kg   | AOAC 986.18                                                   | Không phát hiện<br>(LOD=100)    |
| 22  | VD633 VD Fumonisin tổng                      | µg/kg   | AOAC 2001.04 mod                                              | Không phát hiện<br>(LOD=20)     |
| 23  | VD821 VD (a) Aflatoxin B1                    | µg/kg   | DIN EN 14123:2008-03 mod                                      | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)    |
| 24  | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg   | DIN EN 14123:2008-03 mod                                      | Không phát hiện<br>(LOD=0.5)    |
| 25  | VD0L3 VD (a) Malathion                       | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 26  | VD0SZ VD (a) Carbaryl                        | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 27  | VD0TP VD (a) Methomyl                        | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 28  | VD0TW VD (a) Phorate                         | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 29  | VD0UV VD (a) Propargite                      | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 30  | VD0W5 VD (a) Imidacloprid                    | mg/kg   | BS EN 15662:2017 mod.                                         | Không phát hiện<br>(LOD=0.003)  |
| 31  | VD630 VD Màu sắc                             |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                              | Màu vàng nhạt                   |
| 32  | VD630 VD Mùi                                 |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                              | Mùi đặc trưng của sản phẩm      |
| 33  | VD630 VD Trạng thái                          |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                              | Dạng bột mịn, khô không vón cục |
| 34  | VD630 VD Vị                                  |         | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)                              | Vị đặc trưng của sản phẩm       |

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM                     | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ       | KẾT QUẢ                        |
|-----|-----------------------------------------|--------|-----------------------|--------------------------------|
| 35  | VD1HY VD      Chlormequat               | mg/kg  | BS EN 15662:2017 mod. | Không phát hiện<br>(LOD=0.003) |
| 36  | VD10M VD (a)      Chlorpyrifos (-ethyl) | mg/kg  | BS EN 15662:2017 mod. | Không phát hiện<br>(LOD=0.003) |
| 37  | VD1HU VD      Diquat                    | mg/kg  | BS EN 15662:2017 mod. | Không phát hiện<br>(LOD=0.003) |
| 38  | VD1H VD      Paraquat<br>W              | mg/kg  | BS EN 15662:2017 mod. | Không phát hiện<br>(LOD=0.003) |
| 39  | VD1C5 VD      Penthiopyrad              | mg/kg  | BS EN 15662:2017 mod. | Không phát hiện<br>(LOD=0.003) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Phương Phi  
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 28/01/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo VFA-Chỉ Định An Toàn Thực Phẩm