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

HỒ SƠ TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

BÁNH KEM XỐP HƯƠNG DÂU VEDAN MORE – VEDAN MORE STRAWBERRY FLAVOURED WAFERS

TCCS 21/VDN/2020

CÔNG TY CPHH VEDAN VIỆT NAM

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

Email: d1-hha@vedaninternational.com

-2020-

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

SỐ: TCCS 21/VDN/2020

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

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

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

Điện thoại: 0251.3825111 Fax: 0251.3825138

E-mail: d1-hha@vedaninternational.com

Mã số doanh nghiệp: 3600239719

II. THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM

1. **Tên sản phẩm:** Bánh kem xốp hương dâu Vedan More – Vedan More Strawberry Flavoured Wafers

2. **Thành phần:** Bột mì, đường xay, shortening (dầu cọ), bột whey, bột kem, dầu đậu nành, chất nhũ hóa (INS 322(i)), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất ổn định (INS 460(ii)), chất tạo xốp (INS 500(ii)), hương tổng hợp (hương dâu, hương sữa), phẩm màu tổng hợp (INS 124).

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):** 30 g, 360 g (12 gói x 30 g)

   b) **Chất liệu bao bì:** Sản phẩm được đóng gói trong bao bì nhựa tráng nhôm, bên ngoài là hộp giấy. Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

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

Sản xuất tại: KCG CORPORATION CO., LTD (Bangplee Branch)

Địa chỉ: 79 Moo 11 Thepharak Rd., Bangpla, Bangplee, Samutprakarn 10540 Thailand.

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 nhập khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm "Bánh kem xốp hương dâu Vedan More – Vedan More Strawberry Flavoured Wafers" 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 (mục 6.5.2).

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.6, 2.2, 4.6, 5.5).
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 2.20, 3.18).
- Quyết định 38/2008/QĐ-BYT Quyết định về việc ban hành "Quy định mức giới hạn tối đa của Melamine nhiễm chéo trong thực phẩm".
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019 - Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

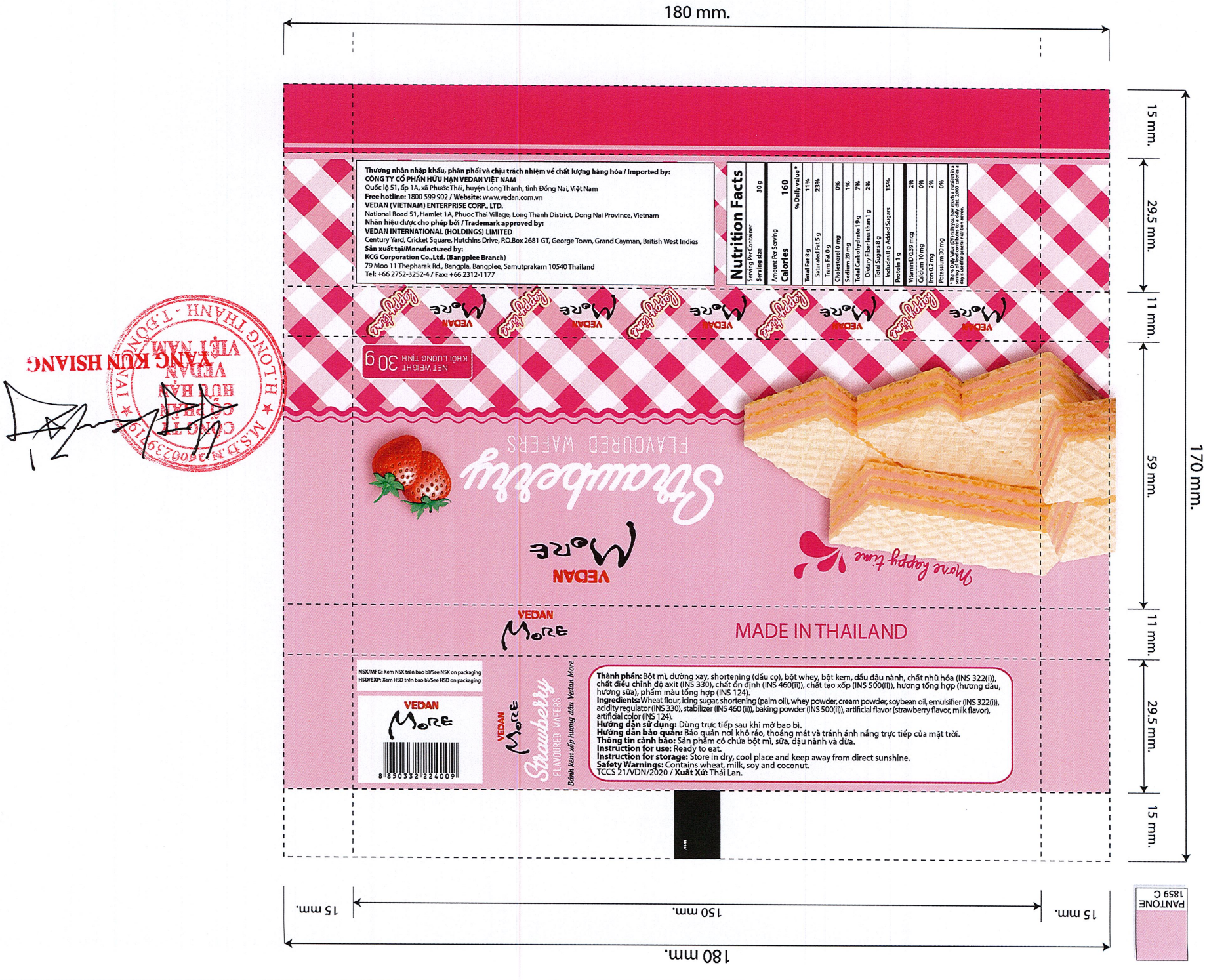
Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đồng Nai, ngày 16 tháng 03 năm 2020

TỔNG GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 3600239719 CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEBAN VIỆT NAM H. LONG THÀNH T. ĐỒNG NAI

YANG KUN HSIANG


180 mm.
15 mm.
29.5 mm.
11 mm.
59 mm.
11 mm.
29.5 mm.
15 mm.
170 mm.
Thương nhân nhập khẩu, phân phối và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa / Imported by:
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
Free hotline: 1800 599 902 / Website: www.vedan.com.vn
VEDAN (VIETNAM) ENTERPRISE CORP., LTD.
National Road 51, Hamlet 1A, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam
Nhãn hiệu được cho phép bởi / Trademark approved by:
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/Manufactured by:
KCG Corporation Co.,Ltd. (Bangplee Branch)
79 Moo 11 Thepharak Rd., Bangpla, Bangplee, Samutprakarn 10540 Thailand
Tel: +66 2752-3252-4 / Fax: +66 2312-1177
Nutrition Facts
Serving Per Container
Serving size 30g
Amount Per Serving
Calories 160
% Daily value*
Total Fat 8 g 11%
Saturated Fat 5 g 23%
Trans Fat 0 g
Cholesterol 0 mg 0%
Sodium 20 mg 1%
Total Carbohydrate 19 g 7%
Dietary Fiber less than 1 g 2%
Total Sugars 8 g
Includes 8 g Added Sugars 15%
Protein 1 g
Vitamin D 0.39 mcg 2%
Calcium 10 mg 0%
Iron 0.2 mg 2%
Potassium 30 mg 0%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
NET WEIGHT 30 g
KHỐI LƯỢNG TỊNH 30 g
FLAVOURED WAFERS
Strawberry
More
VEDAN
More Happy Time
MADE IN THAILAND
NSX/MFG: Xem NSX trên bao bì/See NSX on packaging
HSD/EXP: Xem HSD trên bao bì/See HSD on packaging
8 850332 224009
Strawberry
FLAVOURED WAFERS
Bánh kem xốp hương dâu Vedan More
Thành phần: Bột mì, đường xay, shortening (dầu cọ), bột whey, bột kem, dầu đậu nành, chất nhũ hóa (INS 322(i)), chất điều chỉnh độ axit (INS 330), chất ổn định (INS 460(ii)), chất tạo xốp (INS 500(ii)), hương tổng hợp (hương dâu, hương sữa), phẩm màu tổng hợp (INS 124).
Ingredients: Wheat flour, icing sugar, shortening (palm oil), whey powder, cream powder, soybean oil, emulsifier (INS 322(i)), acidity regulator (INS 330), stabilizer (INS 460 (ii)), baking powder (INS 500(ii)), artificial flavor (strawberry flavor, milk flavor), artificial color (INS 124).
Hướng dẫn sử dụng: Dùng trực tiếp sau khi mở bao bì.
Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời.
Thông tin cảnh báo: Sản phẩm có chứa bột mì, sữa, đậu nành và dừa.
Instruction for use: Ready to eat.
Instruction for storage: Store in dry, cool place and keep away from direct sunshine.
Safety Warnings: Contains wheat, milk, soy and coconut.
TCCS 21/VDN/2020 / Xuất Xứ: Thái Lan.
15 mm.
150 mm.
180 mm.
PANTONE 1859 C

YANG KUN HSIANG

VEDAN More Strawberry FLAVOURED WAFERS

More happy time

VEDAN More Strawberry FLAVOURED WAFERS

NET WEIGHT / KHỐI LƯỢNG TỊNH 360 g (12 PCS / GÓI x 30 g)

Nutrition Facts

12 Servings Per Container	
Serving size	30 g
Amount Per Serving	
Calories	160
	% Daily Value*
Total Fat 6 g	11%
Saturated Fat 5 g	23%
Trans fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 20 mg	1%
Total Carbohydrate 19 g	7%
Dietary Fiber less than 1 g	3%
Total Sugars 8 g	
Protein 1g	
Vitamin D 0.39 mcg	2%
Calcium 10 mg	0%
Iron 0.2 mg	2%
Potassium 30 mg	0%

Thành phần: Bột mì, đường trắng, dầu thực vật, chất nhũ hóa (INS 322(i)), chất điều chỉnh độ axit (INS 500(ii)), chất tạo xốp (INS 503(ii)), muối, chất tạo hương dâu tổng hợp (INS 124).
Ingredients: Wheat flour, sugar, shortening [palm oil], whey powder (INS 322(i)), acidity regulator (INS 500(ii)), leavening agent (INS 503(ii)), salt, strawberry flavour (INS 124).

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.
Instruction for use: Ready to use.
Storage: Store in a dry, cool place and keep away from direct sunshine.

Nhà nhập khẩu: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM
Imported By: CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM, Khu Công Nghiệp Long Thành, Xã Tam An, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Customer Service Hotline: 1800 599 932 / Website: www.vedan.com.vn

Nhà sản xuất: CÔNG TY TNHH VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
National Road 21, Sunee 1, Phuoc Thai Village, Long Thanh District, Dong Nai Province, Vietnam

Nhà máy sản xuất / Manufacturer approved by:
CÔNG TY TNHH VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Số 1 Đường 21, Khu Công Nghiệp Sunee 1, Ấp Phước Thái, Xã Long Thành, Huyện Long Thành, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Tel: +84 251 3514 141 / Fax: +84 251 3514 177

VEDAN INTERNATIONAL (HOLDINGS) LIMITED
Sriak Wind Textiles
Plot No.11 Tivanont Rd, Bangsila, Chonburi, Sriracha District, Chonburi Province 20110 (Bangsila Branch)
Tel: +66 3735 3300-4 / Fax: +66 3735 3177

MADE IN THAILAND

Bánh kem xốp hương dâu Vedan More

8 935532724018

PANTONE 1859 C

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu	743-2020-00004788
Mã số kết quả	AR-20-VD-007194-01-VI / EUVNHC-00091520

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:	BÁNH KEM XỐP HƯƠNG DÂU VEDAN MORE VEDAN MORE STRAWBERRY FLAVOURED WAFERS
Tình trạng mẫu:	Mẫu thành phẩm
Ngày nhận mẫu :	16/01/2020
Thời gian thử nghiệm:	16/01/2020 - 30/01/2020
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:	30/01/2020
Mã số PO của khách hàng :	I2N2200116201

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)	**Không phát hiện (LOD=10)**
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	VD354 VD (a) ***Escherichia coli***	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	**Không phát hiện (LOD=3)**
5	VD368 VD (a) ***Salmonella spp.***	/25 g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	**Không phát hiện**
6	VD373 VD (a) ***Staphylococcus aureus***	cfu/g	AOAC 975.55	**Không phát hiện (LOD=10)**
7	VD384 VD (a) ***Tổng số nấm men, nấm mốc***	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	**Không phát hiện (LOD=10)**
8	VD398 VD (a) ***Bacillus cereus***	cfu/g	AOAC 980.31	**Không phát hiện (LOD=10)**
9	VD129 VD **Carbohydrates**	%	AOAC 986.25 mod.	**64.5**
10	VD157 VD (a) **Xơ dinh dưỡng**	%	AOAC 991.43	**1.74**
11	VD165 VD (a)(f) **Béo**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	**28.0**
12	VD263 VD (a)(f) **Protein**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	**4.51**
13	VD543 VD **Năng lượng**	kcal/100 g	FAO 2013 77	**528**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD652 VD (a) **Acid béo bão hòa**	%	Ref. ISO 5509:2000	**15.5**
15	VD652 VD (a) **Acid béo dạng trans**	%	Ref. ISO 5509:2000	**Phát hiện vết (<0.015)**
16	VD652 VD (a) **Acid béo không bão hòa**	%	Ref. ISO 5509:2000	**12.5**
17	VDVDD VD **Vitamin D**	µg/100 g	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0185) (Tính toán)	**1.30**
18	VD210 VD (a)(f) **Độ ẩm**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	**2.56**
19	VD297 VD (a)(f) **Tro tổng**	%	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) ((Ref. FAO Food 14/7-1986))	**0.45**
20	VD864 VD (a) **Cholesterol**	mg/kg	AOAC 994.10 mod	**Không phát hiện (LOD=10)**
21	VD128 VD (a) **Canxi (Ca)**	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-010) ((Ref. AOAC 968.08 (2011)))	**217**
22	VD255 VD (a) **Kali (K)**	mg/kg	AOAC 969.23	**1020**
23	VD279 VD (a) **Natri (Na)**	mg/kg	AOAC 969.23	**592**
24	VD890 VD (a) **Sắt (Fe)**	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-243) ((Ref. AOAC 2015.01))	**6.7**
25	VD855 VD (a) **Cadmi (Cd)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Phát hiện vết (<0.025)**
26	VD861 VD (a) **Chì (Pb)**	mg/kg	AOAC 2015.01	**Không phát hiện (LOD=0.02)**
27	VD063 VD (a) **Ochratoxin A**	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
28	VD066 VD (a) **Zearalenon**	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	**Không phát hiện (LOD=5)**
29	VD069 VD (a) **Deoxynivalenol**	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	**Không phát hiện (LOD=50)**
30	VD821 VD (a) **Aflatoxin B1**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
31	VD821 VD (a) **Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)**	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	**Không phát hiện (LOD=0.5)**
32	VD020 VD (a) **Melamin**	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) ((GC-MS))	**Không phát hiện (LOD=0.05)**
33	VD630 VD **Màu sắc**		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	**Màu vàng nhạt và hồng đặc trưng của sản phẩm.**
34	VD630 VD **Mùi**		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	**mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.**
35	VD630 VD **Trạng thái**		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	**(1)**

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
36	VD630 VD Vị		Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-200)	Vị đặc trưng của sản phẩm.

(1): Bánh xốp kẹp kem dạng hình chữ nhật nhỏ, khô, giòn, xốp.

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

Nguyễn Thị Phượng Vĩ
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích

CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG

Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 06/03/2020

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 thủ này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3
QUATEST 3®

KT3-00916BTP0

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

03/03/2020
Page 01/01

1. Tên mẫu / *Name of sample*: **BÁNH KEM XỐP HƯƠNG DÂU VEDAN MORE**
VEDAN MORE STRAWBERRY FLAVOURED WAFERS
2. Mô tả mẫu / *Sample description*: 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.*
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
As received sample is intact package and brand.
3. Số lượng mẫu / *Quantity*: 01
4. Ngày nhận mẫu / *Date of receiving*: 27/02/2020
5. Thời gian thử nghiệm / *Testing duration*: 27/02/2020 - 03/03/2020
6. Nơi gửi mẫu / *Customer*: **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
7. Kết quả thử nghiệm / *Test results*:

Tên chỉ tiêu *Characteristic*	Phương pháp thử *Test method*	Kết quả thử nghiệm *Test result*
7.1. Hàm lượng đường tổng theo glucose tính theo khối lượng, % *Total sugar content as glucose (m/m)*	QTTN/KT3 178 : 2017 (Ref: TCVN 4594 : 1988)	26,9

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.

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3

Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. 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.
3. N/A: không áp dụng. / *Not applicable.*
4. 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.*
5. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information

Head Office: 49 Pasteur, Dist. 1, HCMC, Vietnam — Tel: (84-28) 3829 4274 — Fax: (84-28) 3829 3012 — Website: www.quatest3.com.vn
Testing: No. 7, road No. 1, Bien Hoa 1 IZ, Dong Nai, Vietnam — Tel: (84-251) 383 6212 — Fax: (84-251) 383 6298 — E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn
C5 lot, K1 road, Cat Lai IZ, Dist. 2, HCMC, Vietnam — Tel: (84-28) 3742 3160 — Fax: (84-28) 3742 3174 — E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn